

スクールガイド

2024年
11月

大東ガスのガスをご利用のお客さま

700円

大東ガスのガスをご利用でないお客さま

800円

11月よりプチクッキング受講料を改定させていただきます。

プチクッキング予約時間

- ① 10:10 (スタート10:20) ② 11:50 (スタート12:00)
- ③ 13:30 (スタート13:40) ④ 15:10 (スタート15:20)

※電話または、店頭で予約が必要です。

予約方法① DAITOでんきご利用のお客さまの予約制度は継続いたします。

※最後のページをご覧ください。

予約方法② 予約は、前営業日16時～18時(留守番電話不可)

当日10時より各店舗先着順にて承ります。

ご予約の際に大東ガスの「ガス」または「でんき」のお客さま番号をスタッフにお伝えください。

グループでの応募は、代表者がお申し込みください。申し込みの際にグループ全員のフルネーム/

大東ガスのガスをご利用している方・**大東ガスのガスをご利用でない方**の人数をお伝えください。

グループで申し込める人数は、各店舗ごとに異なります。

持ち物：お持ち帰り用マイバック・ハンドタオル・飲み物

●富士見●

049-268-5525

マスカルポーネクリーム入り
紅茶ロール

16cm



●志木●

048-470-1925

渋皮栗のひとくちモンブラン

12cm×12cm



●朝霞●

048-460-4550

りんごを愉しむりんごパン

6個



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

ホームメイドアップルパイ

16cm



日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
					○	○
3	4	5	6	7	8	9
○	×	○	休	○	○	○
10	11	12	13	14	15	16
○	○	○	休	×	○	○
17	18	19	20	21	22	23
△	×	○	休	○	○	○
24	25	26	27	28	29	30
○	○	○	休	○	○	○

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
					×	×
3	4	5	6	7	8	9
×	○	○	休	×	×	○
10	11	12	13	14	15	16
○	○	×	休	○	○	○
17	18	19	20	21	22	23
×	○	×	休	×	×	×
24	25	26	27	28	29	30
×	○	×	休	×	×	○

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
					×	○
3	4	5	6	7	8	9
○	×	○	休	×	×	×
10	11	12	13	14	15	16
×	○	×	休	○	○	×
17	18	19	20	21	22	23
○	○	○	休	×	×	×
24	25	26	27	28	29	30
×	○	○	休	×	×	○

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
					○	×
3	4	5	6	7	8	9
×	○	×	休	○	×	○
10	11	12	13	14	15	16
×	○	×	休	○	×	○
17	18	19	20	21	22	23
×	○	○	休	×	○	○
24	25	26	27	28	29	30
○	×	○	休	○	○	○

F1102 料理



- 2024/11/02 (土) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 永吉 峰子

ミートローフ/スモークサーモンの
リースサラダ/チキンのクリーム
スープ/パスタ/ピンチョス2種/チョコ
コとクランベリーのパウンドケーキ

ひと足早く、簡単にできるクリスマス
メニューを管理栄養士がご紹介しま
す。

対象：大人

定員：12名

申込期限：10月19日 (土)

F1103 キッズ



- 2024/11/03 (日) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 木村 倫代

フライパンでパエリア/8種類の野
菜サラダ/サンガリア風ゼリー

お子様が2食分作って、家族をご招
待します♪かわいいシェフがお出迎
えしますので、保護者の方は、13
時にご来店ください。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：10月20日 (日)

F1112 その他



- 2024/11/12 (火) 10:30-13:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 吽野 英里

ゆず塩&ゆずドレッシング作り/デモ&
試食のみ⇒蒸ししゃぶ、サラダ、ゆず塩
おにぎり

新鮮なゆずを使って皮はゆず塩に、果汁
はドレッシングにしてお持ち帰り頂きま
す。爽やかな香りが食欲をそそります。
和洋中いろいろな料理に使用して重宝しま
すよ。※容器はこちらで用意いたします。

対象：大人※お子様連れはご遠慮くださ
い。

定員：8名

申込期限：10月29日 (火)

F1116a 親子スイーツ



- 2024/11/16 (土) 10:30-12:30
- 800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] プチフラムスタッフ

ショコラカップケーキ (6コ)

マフィン型で作るかわいいカップケー
キを親子で楽しく作りましょう♪※容
器はこちらで用意いたします。

対象：大人1名。お子様2名まで。※4
歳以上小学生以下

定員：6組

申込期限：11月2日 (土)

F1116b 親子スイーツ



- 2024/11/16 (土) 14:00-16:00
- 800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] プチフラムスタッフ

ショコラカップケーキ (6コ)

マフィン型で作るかわいいカップケー
キを親子で楽しく作りましょう♪※容
器はこちらで用意いたします。

対象：大人1名。お子様2名まで。※4
歳以上小学生以下。

定員：6組

申込期限：11月2日 (土)

F1119 スイーツ



- 2024/11/19 (火) 10:30-13:00
- 2,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 川口 淑恵

栗のパウンドケーキ (パウンド型)

栗の渋皮煮をゴロゴロと贅沢に使用して、
生地にはマロンペーストを混ぜ込み、ラ
ム酒を効かせた、秋に食べたい栗のパウ
ンドケーキを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮くださ
い。

定員：8名

申込期限：11月5日 (火)

F1121 カルチャー



- 2024/11/21 (木) 10:30-12:30
- 1,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 前田 由紀子

筆文字で心あたたまる年賀状を書いてみよう (2025 巳年デザイン)

下手が味になり苦手が好きになる。筆文字は書道とは違いますので書道経験が無くても大丈夫。筆ペン1本で気軽に筆文字を書いてみよう。汚れても良い服装でお越しください。※写真は今年の生徒さん作品です。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：11月7日 (木)

F1122 パン



- 2024/11/22 (金) 10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 荻山 和也

オレンジのタルトオシュクル (手仕込み5個) / ドライトマトのプチフランス (機械仕込み4個)

オレンジピールを練り込んだ、プリオッシュ生地で作る薄焼きの甘いパンと、ドライトマトを練り込んだ、小さなフランスパンを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：12名

申込期限：11月8日 (金)

F1124 その他



- 2024/11/24 (日) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 川村 進

焼豚 (チャーシュー) 作り / デモ & 試食のみ ⇒ 手作り焼豚を使ったパラパラ炒飯

焼豚を1本仕込んでお持ち帰りです。ラーメンのトッピングや炒飯の具材として大活躍！もちろんそのままスライスしておつまみでも良いですね♪ ※容器はこちらで用意いたします。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：11月10日 (日)

F1126a スイーツ



- 2024/11/26 (火) 10:30-12:30
- 650円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] プチプラムスタッフ

オレンジのバイクドチーズケーキ (16cm)

人数制限があった時期のプチッキングメニューの人気投票第3位！本格バイクドチーズケーキです。クリームチーズのしっとり濃厚な味わいにオレンジの爽やかな甘さと香りがピッタリ♪ ※容器 (20×20×H6cm) をご持参ください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：11月12日 (火)

F1126b スイーツ



- 2024/11/26 (火) 14:00-16:00
- 650円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] プチプラムスタッフ

オレンジのバイクドチーズケーキ (16cm)

人数制限があった時期のプチッキングメニューの人気投票第3位！本格バイクドチーズケーキです。クリームチーズのしっとり濃厚な味わいにオレンジの爽やかな甘さと香りがピッタリ♪ ※容器 (20×20×H6cm) をご持参ください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：11月12日 (火)

F1129 その他



- 2024/11/29 (金) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 橋本 ひとみ

カクテギ作り / デモ & 試食のみ ⇒ 鱈の子ゲと韓国風おじや、人参のナムル

大根のみずみずしくシャキッとした歯ごたえと甘みに、唐辛子やニンニクの辛みが合わさった奥深い味わいのカクテギを1kg作ってお持ち帰りします。※持ち帰り袋は用意いたします。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：11月15日 (金)

S1107 紅茶



- 2024/11/07 (木) 10:30-13:30
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 大嶋 雅子

ダンディーケーキ&こっくりミルクティー
スコットランド ダンディー生まれのちょっぴり
リッチなフルーツケーキで、ミルクティーに良く
合います。保存もできて簡単なのでティータイム
やクリスマスなどにおすすめです。(15cm丸型
1台お持ち帰りいただきます)

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:10月24日(木)

S1108 料理



- 2024/11/08 (金) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 吽野 英里

一年中くえのきづくし> えのき入り煮込みハン
バーグ/ヨーグルトカルボナーラ/えのきとビー
ツのポタージュ

手に入り、テレビなどでよく特集されているえのき。
美容と健康に良いとされるえのきを全てのメニュー入
れます。ヘルシーなのにボリュームたっぷり!! 鹿児
島の南日本きのこセンターのえのきのお土産もあり
ます。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:10月25日(金)

S1112 料理



- 2024/11/12 (火) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 石井 雅比呂

巻きずし/秋の天ぷら/汁物

ちょっとした巻き寿司のポイント、サクッと揚げる
天ぷらのコツ。料理長から基本を学べる講座で
す。料理が苦手という方も気軽にご参加いただけ
ます。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:10月29日(火)

S1117 スイーツ



- 2024/11/17 (日) 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

りんごのダイヤモンドケーキ

27cmのスリム型1台お持ち帰り。りんごのタタ
ン風 カラメリゼしたりんごをアーモンド生地で
焼くタルトケーキです。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:11月3日(日)

S1119a 食育



※写真はイメージです。
実際は豆の粒が大きな「黒豆味噌」を作ります。

• 2024/11/19 (火) 10:30-12:30

• 1,300円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 鳴嶋 廣美

【おいしく減らソルト！】
国産無農薬黒豆で味噌づくり
(味噌汁の試食あります)

余分な塩分の排出をするミネラルも豊富な黒豆と
たっぷりの麴でうまみの強い高級味噌を作ります。
冷え症、腰痛、白髪などが気になる方にもおすすめ
の味噌です。約1kg お持ち帰り

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:11月5日(火)

S1119b 食育



※写真はイメージです。
実際は豆の粒が大きな「黒豆味噌」を作ります。

• 2024/11/19 (火) 14:00-16:00

• 1,300円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 鳴嶋 廣美

【おいしく減らソルト！】
国産無農薬黒豆で味噌づくり
(味噌汁の試食あります)

余分な塩分の排出をするミネラルも豊富な黒豆と
たっぷりの麴でうまみの強い高級味噌を作ります。
冷え症、腰痛、白髪などが気になる方にもおすすめ
の味噌です。約1kg お持ち帰り

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:11月5日(火)

S1126 パン



• 2024/11/26 (火)

10:30-14:00

• 2,000円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 川口 淑恵

レーズンシュガーバターノックパン
ノお楽しみスープ

白神こだま酵母で美味しいパンを焼
きましょう！レーズンをたっぷり
入れた生地に、バターと砂糖をのせ
て焼いたレーズンシュガーバターパ
ンと、白神こだま酵母の美味しさが
引き出されるシンプルなノックパン
を作ります。デモンストレーション
でお楽しみスープを作ります。

対象:大人

※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:11月12日(火)

S1128 カルチャー



• 2024/11/28 (木)

11:00-12:30

• 3,500円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 福田 知美

『HANA*遊びS』
フレッシュグリーンのクリ
スマスワッグ

フレッシュな針葉樹を使ってク
リスマスのスワッグを作ります。

対象:大人

※お子様連れはご遠慮くださ
い。

定員:8名

申込期限:11月14日(木)

S1129 パン



• 2024/11/29 (金)

10:30-14:00

• 2,300円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 塩野 浩代

マロンストライプ (トレス
タイプ3個、円形タイプ3個
持ち帰り)

サバトンのマロンペーストを
ロールイン用にシートを作りま
して、生地に折り込んでみまし
た。層状の成型をお楽しみ頂き
ます。

対象:大人

※お子様連れはご遠慮くださ
い。

定員:8名

申込期限:11月15日(金)

A1101 スイーツ



•2024/11/01 (金)
•10:30-14:00
•2,500円 (税込)
•[店舗] プチフラム朝霞
•[講師] 笹野 浩之
栗おこわ／麩饅頭 *申し訳ございませんが栗が入荷できない場合はメニューを変更します。

秋の味覚である栗を使ったおこわです。生栗の皮を剥き、和菓子屋さんのおこわをぜひご賞味ください。もう一品はもちりとした麩饅頭です。こちらは試食のみとなります。

対象:大人
定員:4名
申込期限:10月18日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1104 料理



•2024/11/04 (月)
•10:30-13:30
•1,800円 (税込)
•[店舗] プチフラム朝霞
•[講師] 木村 倫代
特A米のごはん／煮干しの味噌汁／旬の魚のみぞれ和え／きのこの焼き浸し／ひじきの白和え

新米のおいしい季節です。五つ星ごはんマイスター推薦のお米付。旬の素材を簡単に手軽に作れて食べて健康になれるメニューです。いつものお米をおいしく炊くポイントが学べます。

対象:大人
定員:4名
申込期限:10月21日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1112 スイーツ



•2024/11/12 (火)
•10:30-14:00
•2,500円 (税込)
•[店舗] プチフラム朝霞
•[講師] 木村 倫代
モンブランクーヘン

栗のペーストを練り込んだバター生地のケーキです。ラム酒に漬けたマロンがゴロゴロ入っています。

対象:大人
定員:4名
申込期限:10月29日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1116 カルチャー



•2024/11/16 (土)
•10:30-12:00
•1,500円 (税込)
•[店舗] プチフラム朝霞
•[講師] 日栄 陽子
「若返りのハーブ」ローズマリー精油を使った化粧水作り(100ml)

スッキリとした香りのローズマリーでアンチエイジング!ブレンドも楽しみましょう!

対象:大人
定員:4名
申込期限:11月2日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1129 パン



•2024/11/29 (金)
•10:30-14:00
•2,000円 (税込)
•[店舗] プチフラム朝霞
•[講師] 川口 淑恵
ブルーベリーのふわふわパン／まるパン／お楽しみスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう! 冷凍のブルーベリーを使い、切りっぱなしの成形でふんわりとした食感のブルーベリーのふわふわパンと、シンプルなまるパンを作ります。デモンストレーションでお楽しみスープを作ります。

対象:大人
定員:4名
申込期限:11月15日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

K1105料理



•2024/11/05 (火)

•10:30-13:30

•1,800円 (税込)

•[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

•[講師] 田中 久美子

角煮まん／鶏肉とカシューナッツの炒め物／ホタテの中華風カルパッチョ／ピータン豆腐／マンゴーといちごの豆花

おしゃれな台湾料理をご紹介します。とろりと柔らかい豚の角煮をふわふわの皮で包みます。カフェスイーツの豆花は豆乳をなめらかに冷やし固め、甘いシロップでいただきます。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：10月22日 (火)

K1108 パン



•2024/11/08 (金) 10:30-14:00

•2,000円 (税込)

•[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

•[講師] 岡本 潤子

マーブルエスプレッソ／長時間発酵のプチパン／チョコムース

ほろ苦いエスプレッソの生地クリームチーズのフィリングが合います。美味しかったとお声が多い、長時間発酵のプチパンのフレーバーは当日のお楽しみに。デザートにチョコムースを。こちらはデモのみです。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：10月25日 (金)

K1110 スイーツ



•2024/11/10 (日)

•10:30-14:00

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

•[講師] 木村 倫代

エンゼルショコラマロンケーキ (15cm)

栗のペーストを練り込んだバター生地のケーキです。ラム酒に漬けたマロンがゴロゴロ入っています。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：10月27日 (日)

K1112 カルチャー



•2024/11/12 (火)

•10:30-12:30

•1,800円 (税込)

•[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

•[講師] むさしのくらふと

重なるかわいい豆皿作り (3枚)

板状に伸ばした粘土から型紙を選んで形を切り出し、重ねてかわいい豆皿を3枚作ります。スタンプで模様付けも楽しめるので陶芸が初めての方も簡単にお作りいただけます。※45日以降引き渡し。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：10月29日 (火)

K1115a,b クッキーの日(大人)



- 2024/11/15 (金)
- 10:30-12:30/14:00-16:00
- 800円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] プチフラムスタッフ

クッキーBOX (メロンパン、ミルクフランス、シナモンロール)

かわいらしいパンの形のクッキーを3種類作ります。「家じゃやらない」と言う方大歓迎!!

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：11月1日 (金)

K1117a,b クッキーの日(親子)



- 2024/11/17 (日)
- 10:30-12:30/14:00-16:00
- 800円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] プチフラムスタッフ

クッキーBOX (メロンパン、ミルクフランス、シナモンロール)

かわいらしいパンの形のクッキーを3種類作ります。お子様もコネコネして親子で楽しい時間を過ごしましょう♪

対象：大人1名。お子様2名まで。※4歳以上小学生以下。

定員：2組

申込期限：11月3日 (日)

K1121 パン



- 2024/11/21 (木)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 田中 久美子

マーブルショコラ食パン(17cm×8cm×H7cm 1台)／梅が枝餅風和菓子(5個)／マッシュルームとひよこ豆のチーズポタージュ(デモのみ)

チョコシートを折り込んで作るボリュームあるマーブルパンと、大宰府名物の梅ヶ枝餅に見立てた香ばしい和菓子を作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：11月7日 (木)

K1125 パン



- 2024/11/25 (月)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 荻山 和也

シナモンクグロフ (手仕込みクグロフ型 1個)／クルミパン (機械仕込み 4個)／カツオの塩スパイススープ (デモンストレーション)

ブリオッシュ生地と、シナモンのペーストを巻き込んで、クグロフ型で焼き上げるパンと、ローストしたクルミを練り込んだパン、カツオを使ったシンプルなスープを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：11月11日 (月)

プチクッキング 受講料改定のお知らせ

今般の原材料価格の高騰により、現在の価格でのご提供を継続することが困難になっております。

誠に申し訳ございませんが、2024年11月より各店舗のプチクッキング受講料を下記の金額に改定させていただきます。

大東ガスのガスをご利用しているお客様 … **¥ 7 0 0** (税込)

大東ガスのガスをご利用でないお客様 … **¥ 8 0 0** (税込)



DAITOでんきご利用のお客さま必見
日時指定のプチクッキング予約ができます♪



開催期間

開催期間 11月3日(日)~11月30日(土)
予約開始日 11月1日(金)~11月28日(木)
予約受付時間 11時~18時

**併用予約が
可能です!**

対 象

- DAITOでんき新規ご加入者さま、および既にDAITOでんきをご利用いただいているお客さま限定!
大人気のプチクッキングがご予約いただけます!!
- 期間中、各店舗1回ずつ(**1世帯2セット・2名まで**)ご予約が可能です。グループでの応募は出来ません。
- ご希望のお日にちの2営業日前までにご予約ください。この機会に是非ご検討ください。

● **新しくDAITOでんきにお申込みいただくお客さま**

- ご来店またはホームページでDAITOでんきへのお申し込みの上、ご予約下さい。
- DAITOでんきへのお申し込みには、現在ご利用の電気の検針票が必要となります。必ずご持参ください。

● **DAITOでんきをご利用のお客さま**

- お電話でご予約下さい。ご予約をされるお客さまはご予約時DAITOでんきのご利用確認をさせていただきます。

※ご予約は先着順となるためお申し込み状況によりご希望のお日にちにご予約が取れない可能性があります。予めご了承ください。
※本制度は、同時開催しておりますが、ご予約できる開催日時やメニューは店舗により異なります。

**DAITOでんきでガスも
電気もセットでおトク!**

ガス料金も 2%おトクに!