

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

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
マカデミアナッツと
アーモンドのフロランタン
5×3cm・16枚

●志木●

048-470-1925
ホワイトカレーの
シカゴピザ
15cm

●朝霞●

048-460-4550
カフェール・オ・ザマンド
6個

●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422
抹茶プリン
5個



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

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

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

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

F0404 スイーツ



・2025/04/04 (金) 10:30-13:00
 ・1,800円 (税込)
 ・[店舗] プチフラム富士見
 ・[講師] 高橋 清美

春の練り切り・和菓子作り体験※試食有り

練り切り生地を使いどなたでも簡単に和菓子作りの体験。かわいい動物とお花をそれぞれ2点の計4点制作します。

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：3月21日 (金)

F0405 料理



・2025/04/05 (土) 10:30-13:30
 ・2,000円 (税込)
 ・[店舗] プチフラム富士見
 ・[講師] かわごえ 直子

ホワイト麻婆/こだわり鶏出汁の Pastaスープ/ナムルサラダ/ピーチスフレ杏仁

身体に優しい素材で作ったコク旨のホワイト麻婆は冊子で紹介されたメニュー。こだわり鶏出汁のPastaスープに麻婆のせていただくのもオススメです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：3月22日 (土)

F0408 パン



・2025/04/08 (火) 10:30-14:00
 ・2,000円 (税込)
 ・[店舗] プチフラム富士見
 ・[講師] 岡本 潤子

ロングソーセージパン/パーカーハウス

長いソーセージにマスタードを加えた人気のお総菜のパンと(イーストを使用してこねから作業)、食べやすく味がよいと定評のあるホシノ酵母を使用して手軽なサンドウィッチにもなるパーカーハウスを作ります。(あらかじめ用意した生地で分割から作業)

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：3月25日 (火)

F0411 料理



・2025/04/11 (金) 10:30-13:30
 ・2,500円 (税込)
 ・[店舗] プチフラム富士見
 ・[講師] 斉藤 幸四郎

ビヤベースのスープ仕立て/ニース風サラダ/パンナコッタのフルーツゼリー

代表的な地中海料理のビヤベースをスープ仕立てにして魚介と一緒にいただきます。サラダとデザート付きです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：3月28日 (金)

F0412 スイーツ



・2025/04/12 (土) 10:30-13:30
 ・2,800円 (税込)
 ・[店舗] プチフラム富士見
 ・[講師] 川口 淑恵

いちごのパウンドケーキ (17.5×8cm パウンド型)

いちごのコンフィチュール、ドライいちごをフィリングに入れて甘酸っぱいいちごのパウンドケーキを作ります。う！※容器は用意いたします。

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：3月29日 (土)

F0413 キッズ



・2025/04/13 (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

ローストポーク/ベルギーワッフル2種(ストロベリー×ホイップクリームとサラダ仕立て)/スープ

お子様がランチを2食分作ります。保護者の方は13時に来店し一緒にお召上がりください。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：3月30日 (日)

F0415a スイーツ



- 2025/04/15 (火) 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

クッキーとナッツの抹茶ブラウニー
(17.5×8cm パウンド型)

簡単なお菓子作り。プチクッキングのメニューです。※20×10cm・高さ10cmの容器をご持参ください。

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：4月1日 (火)

F0415b スイーツ



- 2025/04/15 (火) 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

クッキーとナッツの抹茶ブラウニー (17.5×8cm パウンド型)

簡単なお菓子作り。プチクッキングのメニューです。※20×10cm・高さ10cmの容器をご持参ください。

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：4月1日 (火)

F0417 料理



- 2025/04/17 (木) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 永吉 峰子

牛肉のビビンバ/韓国風冷ややっこ/
わかめとじゃこの酢の物/トマトと卵
のスープ/きなこ蒸しパン

管理栄養士が野菜たっぷり、お家である調味料でできる韓国料理をお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：4月3日 (木)

F0418 パン



- 2025/04/18 (金) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 荻山 和也

バジルコーンパン (手仕込み10個) /
小さなクリームパン (機械仕込み4個)

ジェノベーゼソースとホールコーンを
練り込んだコーンパンと、甘い生地で
作る、小さなクリームパンを作ります。

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：4月4日 (金)

F0424 カルチャー



- 2025/04/24 (木) 10:30-12:30
- 4,400円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 仲村 有希子

黄色系のフラワーリース

黄色を基調としたプリザーブドフラ
ワーやドライフラワー、アーティフィ
シャルフラワーを使用して明るい雰
囲気のリースを作りましょう。初心
者の方も美しく完成できます。 ※ウ
ェットティッシュ持参

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：6名

申込期限：4月10日 (木)

F0425 その他



- 2025/04/25 (金) 10:30-13:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 畔野 英里

がんもどき作り

手作りの味は格別！吟味した材料で
がんもどきを作ってお持ち帰り頂
きます。試食タイムでは揚げたて
のがんもどきを3種類の料理で
楽しめます。※持ち帰り袋は用意
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：4月11日 (金)

S0401 その他



- 2025/04/01 (火)
10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]川口 淑恵

玉ねぎ塩麴を作ろう！玉ねぎ塩麴を使ったお料理のデモンストレーション：塩サバのアクアパッツァ風／かぼちゃの豆乳マヨ焼き／玉ねぎ塩麴とじゃがいもの炊き込みご飯

玉ねぎ塩麴は玉ねぎ、麴、塩で手軽に作ることができます。和洋中どんなお料理にも活用できる発酵万能調味料を作りましょう！

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:3月18日(火)

S0408 スイーツ



- 2025/04/08 (火)
10:30-13:30
 - 1,800円 (税込)
 - [店舗] プチフラム志木
 - [講師]かわごえ 直子
- ホノルル・ショートブレッド (直径18cm分持ち帰り、ご試食有) / キャロットラペのラップサンド (実習、ご試食) / ダルゴナコーヒー (デモンストレーション、ご試食)
- サクサク、ココナッツ風味のハワイアンココナッツクッキー。一工夫したキャロットラペの作り方もご紹介。ご試食はハワイアンアフタヌーンティーをお楽しみください。
- 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:3月25日(火)

S0410 カルチャー



- 2025/04/10 (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

春のホワイトアレンジメント

ホワイトのお花でアレンジメントを作ります。

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:3月27日(木)

S0411 スイーツ



- 2025/04/11 (金) 10:30-14:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]笹野 浩之

上生菓子 (練切) / お赤飯

春の図案を予定しています！今回も電子レンジを使用して家庭でも簡単に作れるように工夫しています。2～3種類、合計6個を餡作りから、着色、仕上げまで全ての工程を予定しています。お赤飯はデモンストレーションのみです。*練切デザインはあくまでも予定です。当日を楽しみにしてくださいね！

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:3月28日(金)

S0417 パン



- 2025/04/17 (木) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

塩パン (手ごね) / オレンジとハチミツのミニ食パン (機械こね)

パン屋さんでも大人気の塩パンを作りましょう！バターが染みだした生地の底がカリッ、ジュー。不格好になりがちなロールパン成形も売り物のようにカッコ良く作る方法をお伝えします。オレンジとハチミツのミニ食パンはパウンド型で焼きます。ほんのり甘く歯切れよいセミハード生地とオレンジの香りでパクパク食べてしまう危険なパンです。ご試食もお楽しみに♪

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:4月3日(木)

S0421 料理



- 2025/04/21 (月)
10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 橋本 ひとみ

千切りジャガイモのドラキーニ
/ジャークチキン/コールス
ローサラダ/おまけのデザート
ウクライナやロシアで食べられて
いるジャガイモのパンケーキです。
千切りのジャガイモにひき肉を挟
みます。

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:4月7日(月)

S0422 料理



- 2025/04/22 (火)
10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 叶野 英里

<醤油麴料理> そぼろ丼/ス
ティック野菜~醤油麴ソース~
/マグロのたたき醤油麴和え
いつもの料理が簡単に美味しくなる
万能調味料の醤油麴を全てのメ
ニューに使います。北海道産の米麴
200gをお土産にしますので、ぜ
ひ家で醤油麴を仕込んでいろいろ
な料理に使ってみてください。

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:4月8日(火)

S0424 パン



- 2025/04/24 (木)
10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 塩野 浩代

ジャガチーセザムバンズ(手ごね
5個お持ち帰り)/ヴィクトリア
ショコラサンドフランボワーズ
クリームを挟んで(1個持ち帰り)

バンズパンにま甘タレ味噌を絡めた
ジャガイモを包み、追いチーズとバ
ターで焼き上げました。ハードパンタ
イプです。ヴィクトリアサンドはショ
コラタイプで相性の良いフランボワ
ーズを挟んでお楽しみ頂きます。

対象:大人

※お子様連れはご遠慮ください。

定員:6名

申込期限:4月10日(木)

S0425 パン



- 2025/04/25 (金) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川村 進

焼き小籠包/スープ

上海周辺で発祥した焼き小籠包は、平鍋でぎっしり詰
めて蒸し焼きにすることで、餃子のようなパリッし
た触感と噛むと肉汁があふれ出てくるのが特徴です。1
人10個作ります。

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:4月11日(金)

S0426 カルチャー



- 2025/04/26 (土) 10:30-12:00
- 1,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 日栄 陽子

金箔入りアロマネイルオイル&しっとりデコルテ
オイル

肌なじみの良い天然の植物油と精油で作るネイルオイ
ル。爪と指先に栄養と潤いを与えます。高級感を醸し
出す金箔入りで気持ちも上がります☆首元が気になる
季節、そろそろケアを始めましょう♪

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:6名

申込期限:4月12日(土)

A0404 その他



- 2025/04/04 (金)
 - 10:30-13:30
 - 2,000円 (税込)
 - [店舗] プチフラム朝霞
 - [講師] 咩野 英里
- <ごま豆腐作り>デモ&試食⇒手作り
ごま豆腐の3種類の食べ方で味わって
頂きます。

吉野本葛とねりごまで一から手作りする
ごま豆腐を作ってお持ち帰り頂きます。
ごまの香りが豊かでもちもち&ぷ
るんとした食感が魅力的。家庭での復
習用に吉野本葛をプレゼント。

対象:大人
定員:4名
申込期限:3月16日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0407 パン



- 2025/04/07 (月)
 - 10:30-14:00
 - 2,200円 (税込)
 - [店舗] プチフラム朝霞
 - [講師] 川口 淑恵
- 桜のカンパーニュ/ドックパン/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!春の香りがするパン、桜
葉を生地に混ぜ込み桜の形に成形をして
桜のカンパーニュを焼きましょう!シン
プルなまるバンドックパンは成形から
作っていただきます。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:3月24日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0415 その他



- 2025/04/15 (火)
 - 10:30-13:30
 - 1,800円 (税込)
 - [店舗] プチフラム朝霞
 - [講師] 橋本 ひとみ
- 簡単即席白菜キムチ/ヘルシーサム
パブ/オムック (韓国おでんのスー
プ)

白菜キムチは手間も時間もかかって
大変!簡単に手に入る材料で作れる
即席白菜キムチをご紹介します。8
00~900g お持ち帰り頂きます。
他のメニューはデモでご紹介してご
試食頂きます。

対象:大人
定員:4
申込期限:4月1日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0425 スイーツ・紅茶



- 2025/04/25 (金)
 - 10:30-13:30
 - 2,200円 (税込)
 - [店舗] プチフラム朝霞
 - [講師] 大嶋 雅子
- シトラスティー&オレンジスコーン

シトラスを使った香りのよい紅茶レシピのご紹介と
春~夏におすすめのオレンジスコーンを作ります。
爽やかな組み合わせを是非お楽しみ下さい。

対象:大人
定員:4名
申込期限:4月11日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0426 スイーツ



- 2025/04/26 (土)
 - 10:30-13:30
 - 2,000円 (税込)
 - [店舗] プチフラム朝霞
 - [講師] かわごえ 直子
- ホノルル・ショートブレッド (直径18cm分持ち帰り、ご試
食有) / キャロットラペのラップサンド (実習、ご試食)
/ ダルゴナコーヒー (デモンストレーション、ご試食)

サクサク、ココナッツ風味のハワイアンココナッツク
ッキー。一工夫したキャロットラペの作り方もご紹介。ご試
食はハワイアンアフタヌーンティーをお楽しみください。

対象:大人
定員:4名
申込期限:4月12日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

K0407 パン



- 2025/04/07 (月)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 田中 久美子

オレンジのカスタードブレッド／わらび饅頭／
スープミルクファンティ (デモのみ)

オレンジ風味のカスタードをふわふわ生地に詰め
め甘く煮たフレッシュオレンジをのせて焼きます。
こし餡を包み込むわらび餅は手作りですが
味わえない口溶けです。

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：3月24日 (月)

K0420 親子



- 2025/04/20 (日)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 木村 倫代

ローストポーク／ベルギーワッフル2種 (スト
ロベリー×ホイップクリームとサラダ仕立て)
／スープ

ワッフルメーカーで2種類のベルギーワッフル
を親子で楽しく作りましょう！

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名
まで。

定員：2組

申込期限：4月6日 (日)

K0422 料理



- 2025/04/22 (火)
- 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 橋本 ひとみ

チキンビリヤニ／北インドの野菜カレー／ラ
イタ (ヨーグルトのサラダ) ／チャイ

インドやその周辺国で食べられているスパイス
とお肉の炊き込みご飯 (ビリヤニ) を作りま
す。バスマティ米を使用した本格インド料理で
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：4月8日 (火)

K0425 パン



- 2025/04/25 (金)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 荻山 和也

クルミの角食パン (手仕込み1斤) ／オニオン
チーズのパン (機械仕込み4個) ／バーボンチ
キン (デモンストレーション)

ローストしたクルミをたっぷり使った角食パン
と、フライドオニオンとチーズのパン、ウイス
キーを使ったチキンの料理を作ります。

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：4月11日 (金)

K0417ab(大人)・K0419ab(親子) クッキーの日

- ・[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

<大人>

- ・2025/04/17(木)
- a:10:30-12:30 b:14:00-16:00

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：各4名

申込期限：4月3日(木)

<親子>

- ・2025/04/19(土)
- a:10:30-12:30 b:14:00-16:00

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名まで。

定員：2組

申込期限：4月5日(土)

・各回800円(税込)



毎回大人気のクッキーBOX。
4月は春のお散歩絵画風♪
桜、抹茶、ココア味のクッキーを作ります。

練り切り(猫・チューリップ)



- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] プチフラムスタッフ

季節の和菓子を作ってみませんか？
4月は「猫」と「チューリップ」を作ります。
事前予約制です。ふるってご応募ください。

《1回目開催》

- ・2025/04/7(月)
- ・14:30-16:00
- ・お申込み：3/31(月)11時～4/4(金)
- ※お電話にて先着4名様

《2回目開催》

- ・2025/04/22(火)
- ・14:00-15:30
- ・お申込み：4/15(火)11時～4/19(土)
- ※お電話にて先着4名様

・各回800円(税込)

・対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

お店のお知らせは
LINE で配信いたします。
ご登録をお願いします。



プチクッキング おひとりでも、お友達と一緒に**お気軽にクッキング**してみませんか？



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

電話または店頭で予約が必要です。
毎月のメニューをご確認ください！どなたでも何回でも
受講が可能です。お持ち帰り用のバックをお忘れなく！

①10:10 (スタート10:20) ②11:50 (スタート12:00)
③13:30 (スタート13:40) ④15:10 (スタート15:20)

講座

1回完結講座(料理・カルチャー)に参加してみませんか？
「ガスで作る」美味しい料理をお楽しみいただけるよう、
幅広いメニューをそろえてお待ちしております。

講座の受講は抽選になります。
講座お申込みは「web」「ご来店」にて受付しております。
抽選結果は、**当選された方のみメール**にてご連絡いたします。



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 4月4日(金)～4月29日(火)
予約開始日 4月1日(火)～4月27日(日)
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！