

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

ショコラマドレーヌ

8個



●志木●

048-470-1925

パリブレスト

15cm



●朝霞●

048-460-4550

抹茶ガトーショコラ

仕上径16cm×高4cm



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

もっちりキャラメルロール

22cm



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

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

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

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

F0509 点心



・2025/05/09 (金) 10:30-13:30
・1,800円 (税込)
・[店舗] プチプラム富士見
・[講師] 川村 進

肉まん (4個) ・ 胡麻団子 (4個)

リクエスト多数により、アンコール！
点心のお持帰り講座です。肉まん、胡
麻団子、スープ、マンゴープリンを試
食付き。※容器はこちらで用意します。

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25日 (金)

F0511 キッズ



・2025/05/11 (日) 10:30-14:00
・2,200円 (税込)
・[店舗] プチプラム富士見
・[講師] 木村 倫代

スモークサーモンのサンドイッチ／ス
コーン／チョコタルト／ラタトゥイユ
／フルーツゼリー

お子様が春のアフタヌーンティーメ
ニューを2食分作ります。保護者の方は
13時にご来店し一緒にお召し上がりく
ださい。

対象：大人

定員：12名

申込期限：4月27日 (日)

F0513 スイーツa



・2025/05/13 (火) 10:30-12:20
・800円 (税込)
・[店舗] プチプラム富士見
・[講師] プチプラムスタッフ

フロランタンケーキ (12cm・丸型)

簡単なお菓子作り。プチクッキングの
メニューです。
※17×17cm・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29日 (火)

F0513b スイーツ



・2025/05/13 (火) 14:00-16:00
・800円 (税込)
・[店舗] プチプラム富士見
・[講師] プチプラムスタッフ

フロランタンケーキ (12cm・丸型)

簡単なお菓子作り。プチクッキングの
メニューです。
※17×17cm・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29日 (火)

F0516 パン



・2025/05/16 (金) 10:30-14:00
・2,000円 (税込)
・[店舗] プチプラム富士見
・[講師] 荻山 和也

パンオフリユイ (手仕込みスリムパウ
ンド型1本) / パンプキンパンズ (機
械仕込み 4個)

ドライフルーツとナッツをたっぷり
と練り込んで作るリッチなパンと、カボ
チャフレークを使ったモチモチパンを
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：5月1日 (木)

F0517 料理



・2025/05/17 (土) 10:30-13:30
・2,000円 (税込)
・[店舗] プチプラム富士見
・[講師] 永吉 峰子

ガバオライス／エビのピリ辛サラダ／
人参&ドライフルーツラペ／鯖缶とキ
ムチのスープ／紅茶のゼリー

管理栄養士が野菜たっぷり、お家にあ
る調味料のできるエスニック料理をお
伝えます。

対象：大人

定員：12名

申込期限：5月1日 (木)

F0519 パン



- 2025/05/19 (月) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 岡本 潤子

シュガー&レーズン/チャバタ

ほんのりオレンジ風味のレーズンとナッツがたっぷり入った甘めのパンは角砂糖のじゅわんとした食感がよいアクセントになるユニークなパンです。前日に生地をこねておけば翌朝すぐに焼ける、ホシノ酵母で作るもちもちチャバタも作ります。

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：5月7日 (水)

F0520 料理



- 2025/05/20 (火) 10:30-14:00
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 吉田 勝幸

ポークソテー マッシュポテト添え/春キャベツのポタージュ/彩りサラダ/バナナのムース

厚切り豚ロース肉をしっとり焼き上げるコツとクリーミーなマッシュポテトを伝授します。沢山の野菜が食べられる特製ドレッシングも作ります。

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：5月7日 (水)

F0523 料理



- 2025/05/23 (金) 10:30-13:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 咩野 英里

しっとりよだれ鶏/大豆ミートでジャージャー麺/豆苗とあさりのスープ

万能調味料の塩麹&醤油麹で簡単に美味しく仕上げます。料理に使う、三和農林(株)のいろいろなスプラウト、マルコメ(株)の大豆ミートのお土産付き!米麹もお持ち帰り頂きますので、家で調味料を仕込んでいろいろな料理に活用してください。

対象：大人

定員：12名

申込期限：5月9日 (金)

F0529 カルチャー



- 2025/05/29 (木) 10:30-12:30
- 4,400円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 仲村 有希子

グリーン色系のフラワーリース

爽やかな緑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フラワー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。

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：5月15日 (木)

F0530 スイーツ



- 2025/05/30 (金) 10:30-14:00
- 3,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 川口 淑恵

爽やかレモンロールケーキ (約20cm)

ふんわりとした生地は別立て法で作ります。レモン風味の爽やかなレモンクリームとまろやかで優しいクレームシャンティの2種類のクリームのマリアージュが楽しめるロールケーキです。

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：5月16日 (金)

S0502 パン



- 2025/05/02 (金) 10:30-14:00 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 岡本 潤子

アプリコットとクリームチーズ
ベーグル／長時間発酵のベーグル

心地よい季節にさわやかなフレーバーの
ベーグルを作りましょう！短時間で作れ
るアプリコットのベーグルとイーストの
量を減らした長時間発酵のベーグル
(チーズのトッピング)の2種類 (各3
個)をご紹介します。

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18日(金)

S0515 スイーツ



- 2025/05/15 (木) 10:30-14:00 3,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

いちごのバスク風チーズケーキ
／いちごのブルドネージュ

スペインのバスク地方発祥のバスク
風チーズケーキをいちごピューレを
使って甘酸っぱいいちごのバスク風
チーズケーキを作ります。焼成時間
に、丸くてかわいらしいクッキー
ブルドネージュをいちご風味で作
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:5月1日(木)

S0516 その他



- 2025/05/16 (金) 10:30-13:30 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

<豆板醤づくり> デモ&試食⇒
そら豆炊き込みごはん／鶏のピ
リ辛ねぎだれがけ

新鮮なそら豆を使って豆板醤を仕
込んでお持ち帰り頂きます。中華
料理だけではなく和洋いろいろな
料理に使えるので重宝しますよ。
容器はこちらで用意します。

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:5月1日(木)

S0517 パン



- 2025/05/17 (土) 10:30-14:00 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

焼きカレーパン／揚げカレーパン (試食のみ) ／
レーズンパン

定番のカレーパンを作りましょう。今回はレトルトカレーを
使って手軽に作ります。
お惣菜パンへのアレンジも可能な万能パン生地の配合は覚え
ておいて損なし。レーズンパンは我が家の定番。ほんのり甘
く柔らかなレーズンパンが焼き上がります。
ご試食では揚げたてのカレーパンもお召し上がりいただきま
す。パン作り初心者の方も是非ご参加ください♪

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:5月1日(木)

S0518 料理



- 2025/05/18 (日) 10:30-13:30 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 石井 雅比呂

カツオのカルパッチョ酢ジュレかけ／新茶の蒸し
物／鯛の釜飯／汁物

春の名残の和食を堪能できるメニューです。料理長の
料理を楽しみたい方、プロの料理を学びたい方どなた
でも楽しく参加できます！

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:5月7日(水)

S0519 料理



- 2025/05/19 (月) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] かわごえ 直子

塩麹麴なハンバーグ／まったり豆腐のポタージュ
～塩麹が隠し味／長芋山椒ピクルス／梅香る水まんじゅう／五穀ごはん付き

免疫力アップのお洒落なお家ごはん。ハンバーグを美味しく作るコツを伝授。

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:5月7日(水)

S0520 料理



- 2025/05/20 (火) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] トラン・ティール・ハー

海鮮汁ビーフン／蒸し春巻き／バナナ蒸しケーキ

手軽なライスペーパーでいろいろな料理を作りましょう!!

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:6名

申込期限:5月7日(水)

S0527 カルチャー



- 2025/05/27 (火) 11:00-12:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 福田 知美

『HANA*遊びS』
大人色アレンジメント

シックな大人色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:10名

申込期限:5月13日(火)

S0529a 食育



- 2025/05/29 (木) 10:30-12:00
- 1,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 鳴嶋 廣美

志木市コラボ「腎臓に優しい食事」簡単!おいしい!!おからで味噌づくり(1.2kg) ご試食あり

減塩は美味しくない?腎臓には味噌はだめ?その価値観があるなら壊れます。茨城県筑西市産のおいしい野菜の味噌汁つきです。

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:5月15日(木)

S0529b 食育



- 2025/05/29 (木) 14:00-15:30
- 1,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 鳴嶋 廣美

志木市コラボ「腎臓に優しい食事」簡単!おいしい!!おからで味噌づくり(1.2kg) ご試食あり

減塩は美味しくない?腎臓には味噌はだめ?その価値観があるなら壊れます。茨城県筑西市産のおいしい野菜の味噌汁つきです。

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:5月15日(木)

A0502 スイーツ



・2025/05/02 (金)
・10:30-14:30
・2,300円 (税込)
・[店舗] プチフラム朝霞
・[講師] 笹野 浩之
粽(ちまき)/青梅(上生菓子)

隠れファンが多い外郎(ういろう)を基礎から学ぶ講座となっています。笹の葉を使用して白2本、黒1本の3本一束を作ります。モチモチとした食感をぜひ堪能してください。もう一品は同じ外郎生地でも配合を変え、上生菓子として仕上げます。参加お待ちしています！
※写真はイメージとなっています。材料の入手によっては内容を変更するかもしれません。

対象:大人
定員:4名
申込期限:4月13日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0523 料理



2025/05/23 (金)
10:30-13:30
2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 木村 倫代
びっくり玄米/煮干しの味噌汁/塩麴の焼き鳥と鶏そぼろ/キャベツとほうれん草のナムル/にんじんの酢の物

大人の食育、腸管理栄養士おすすめ活メニューです。毎日の食事で腸内環境を整えましょう。女性には更年期対策にもなります。

対象:大人
定員:4名
申込期限:5月9日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0524 料理



2025/05/24 (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
塩葱麴なハンバーグ/まったり豆腐のポタージュ~塩麴が隠し味/長芋山椒ピクルス/梅香る水まんじゅう/五穀ごはん付き

免疫力アップのお洒落なお家ごはん。ハンバーグを美味しく作るコツを伝授。

対象:大人
定員:4名
申込期限:5月10日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0526 パン



2025/05/26 (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

抹茶のマーブルパン/ブレッツェン/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！プレーン生地と抹茶生地到大納言を入れて編みこんで抹茶のマーブルパンと、白神こだま酵母の美味しさを感じられるシンプルなパン、ブレッツェンを作ります。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:5月12日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0530 パン



2025/05/30 (金)
10:30-14:00
2,500円 (税込)
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 塩野 浩代

スイートパイナップルロール(手ごね4個持ち帰り)/ゴマ入りポケットパン(機械ごね、1個成型、サンド、試食のみ)

シロップ漬けされたスパイシーパインのフィリング生地を包んだ造形パンです。パインの形の成型をお楽しみ頂きます。機械ごねは、ナイフ要らずでバカッと開くサンドパンです。手開きで作るサンドをお楽しみ頂きます。

対象:大人
定員:4名
申込期限:5月16日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

K0510 パン



- ・2025/05/10 (土)
- ・10:30-14:00
- ・2,000円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 川口 淑恵

ポテトフォカッチャ／プレッツェン
／新玉ねぎと玉ねぎ塩麴のスープ

白神こだま酵母を使ったパン作り！
ポテトフォカッチャはじゃがいもの
効果で捏ねずに混ぜるだけでモチモ
チのパンが焼きあがります。シンプ
ルなパンのプレッツェンを作ります。
デモで新玉ねぎを使ったスープを作
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：4月26日 (土)

K0513 料理



- ・2025/05/13 (火)
- ・10:30-13:30
- ・1,500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

ミラノ風ビーフカツレツのワン
プレート／スフレパンケーキ

リンナイのデリシア (コンロ) を
使った便利な機能で揚げないカツ
レツをメインに、簡単なランチメ
ニューを作ります。

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29日 (火)

K0515 パン



- ・2025/05/15 (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

うずまきデニッシュ風 (4個)／スフ
レチーズケーキ (12cm丸型1台分)／
レモンのクリームチキン (デモの
み)

バターをたっぷり入れ込んだ生地を、
ねじって巻いて形にします。サクサ
ク食感です。シュワっとした口溶け
が魅力的なスフレチーズケーキ。湯
せん焼きで仕上げます。

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：5月1日 (木)

K0523 料理



- ・2025/05/23 (金)
- ・10:30-13:30
- ・2,000円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] かわごえ 直子

塩麹麹なハンバーグ／まったり豆
腐のポタージュ〜塩麹が隠し味／
長芋山椒ピクルス／梅香る水まん
じゅう／五穀ごはん付き

免疫力アップのお洒落なお家ごは
ん。ハンバーグを美味しく作るコ
ツを伝授。

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：5月9日 (金)

K0526 パン



- ・2025/05/26 (月)
- ・10:30-14:00
- ・2,200円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 荻山 和也

ベネチアーナ (手仕込み12cm丸型2
個)／コロッケパン (機械仕込み4
個)／アーティチョークのクリーム
スープ (デモンストレーション)

オレンジピールを練り込んだ生地に、
アーモンドで作るトッピング生地を
塗って焼くお菓子パンと、定番のお
総菜パン、アーティチョークを使っ
たクリームスープを作ります。

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：5月12日 (月)

練り切り



季節の和菓子を作ってみませんか？
5月は「柏餅パンダ」と「ブルーディ
ジ」を作ります。ふるってご応募
ください。
お申込みはお電話にて、各回先着4名
様となっております。

＜1回目開催＞
・2025/05/10(土)14:30-16:00
・お申込み：
4/29(火)11時～5/8(木)

＜2回目開催＞
・2025/05/26(月)14:30-16:00
・お申込み：
5/19(月)11時～5/23(金)

・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
・[講師] プチフラムスタッフ
・各回800円 (税込)

対象：大人※お子様連れはご遠慮
ください。
定員：各回4名

GW休暇のお知らせ

日頃は、プチフラムをご利用いただきありがとうございます。
プチフラム全店舗では、誠に勝手ながら
下記日程をGW休暇とさせていただきます。

5/2
金

通常営業

5/3 ~ 5/7
土 ~ 水

定休日

5/8
木

通常営業



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 5月8日(木)～5月31日(土)
予約開始日 5月1日(木)～5月29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。 この機会に是非ご確認ください。

● **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！