

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

かのご豆入り抹茶ロール

16cm



●志木●

048-470-1925

ブリュレ・タルト

15cm



●朝霞●

048-460-4550

春色ロールケーキ

20cm1本



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

お花畑のいちごムースケーキ

15cm



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

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

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

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

F0303 カルチャー



・2025/03/03 (月) 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「春の一枚」を書いてみよう。筆文字と一緒に春をイメージしたお花の挿絵も自分で描けるカンタン筆文字講座

下手が味になり苦手が好きになる。筆ペン1本で気軽に筆文字を書いてみよう。筆文字は書道とは違います。書道経験が無くても大丈夫です。道具は一切不要。汚れても良い服装でご越しください。

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：2月17日 (月)

F0307 その他



・2025/03/07 (金) 10:30-13:00

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチプラム富士見

・[講師] 吽野 英里

手打ちラビオリ作り/デモ&試食⇒トマトソース、クリームソースの2種類をかけて

もっちりつつつる食感のラビオリを手作りしてお持ち帰り頂きます。その日の夜に食べてもよし、冷凍して別の日に食べてもよし。お好みのソースと合わせて楽しんでください。※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：2月21日 (金)

F0308 料理



・2025/03/08 (土) 10:30-13:30

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチプラム富士見

・[講師] かわごえ 直子

春豆のポワレ (白身魚の蒸し煮〜春豆ソース) / 春野菜・満載! クリームポテト〜ジュレサラダ仕立て / ごはんのプチフォッカッチャ / いちご畑のデザートスープ

春の素敵なおもてなし料理。フライパン一つで作ったり家庭で効率よく作るコツを伝授。

対象：大人

定員：12名

申込期限：2月22日 (土)

F0309 点心



・2025/03/09 (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

肉まん (4個) ・ 胡麻団子 (4個)

点心のお持ち帰り講座です。肉まん、胡麻団子、スープの試食付き。※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：2月23日 (日)

F0310 パン



・2025/03/10 (月) 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

カカオニブのメロンパン (手仕込み6個) / チーズのロールパン (機械仕込み4個)

薫り高いカカオニブをトッピング生地に加えたメロンパンと、チーズを巻き込んだロールパンを作ります。

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：2月24日 (月)

F0311 料理



・2025/03/11 (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

アクアパッツァ / バーニャカウダ / フリッタータ / フルーツのマチエドニア風

水とドライトマトが味の決め手の魚の煮込み料理「アクアパッツァ」を作ります。沢山の野菜、フルーツを使った吉田先生初のイタリアンメニューです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：2月25日 (火)

F0313 スイーツ



- 2025/03/13 (木) 10:30-13:30
- 3,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 川口 淑恵

いちごのパバロアケーキ (12cm)

クルミを入れたビスキュイ生地といちごのパバロアを作って、甘酸っぱいいちごのパバロアケーキを組み立てます。※箱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：2月27日 (木)

F0318 料理



- 2025/03/18 (火) 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

チキンソテーのボリュームサンド／フルーツサンド／玉ねぎと豆乳のスープ／ズッキーニチーズソテー／キャベツのレモン和え

管理栄養士が野菜たっぷりのサンドイッチの献立をお伝えします！

対象：大人

定員：12名

申込期限：3月4日 (火)

F0321 パン



- 2025/03/21 (金) 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

フレーキー／バブカ

折込で作るフレーキーのご紹介。フレーキーとは薄片のという意味で、薄片の生地を一枚ずつはがすようにいただくバターがたっぷりのパンです。バブカはチョコクリーム、ナッツ、シナモンが入ったスイートなパンを成形から作ります。

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：3月7日 (金)

F0325 カルチャー



- 2025/03/25 (火) 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

春色のリース

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華やかな春色のリースを作りましょう。初心者の方も美しく完成出来ますので安心してご参加くださいませ。

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：3月11日 (火)

F0328 その他



- 2025/03/28 (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

ロシア風ミートパイ (10個～15個お持ち帰り) /デモ&試食⇒ ガーリックスープ/大根とハムのコールスロー風サラダ

ミートパイは挽肉、野菜とスパイスを入れ、おやつにもよいです。※容器はこちらで用意します。

定員：8名

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

申込期限：3月14日 (金)

F0330 キッズ



- 2025/03/30 (日) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 木村 倫代

ピザ2種 (ピザマルゲリータ、いちごのフルーツピザ) /いちごのティラミス /スープ

生地から手作りのピザをお子様2食分作ります。保護者の方は13時に来店し一緒にお召し上がりください。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：3月16日 (日)

S0302 料理



- 2025/03/02 (日)
10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 斉藤 幸四郎

春野菜のフリット／帆立貝のレモンリゾット／ブラッドオレンジdeシトラスゼリー

シェフから学ぶ春のイタリアン講座です。フリットはメレンゲをベースに作って衣で揚げるフライ料理、リゾットはイタリアの米料理です、自宅でも本格的なイタリアン料理を作ってみましょう、料理初心者の方もご参加できます。

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:2月16日(日)

S0303



- 2025/03/03 (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

トルコ風豚肉のヨーグルトグラタン／かぶと鶏肉のハンガリー風スープ／たことポテトのポルトガル風サラダ／おまけのデザート

いつもの材料で少し目先の変わったメニューを楽しみませんか。

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:2月17日(月)

S0306 スイーツ



- 2025/03/06 (木)
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

春豆ケーキサレ(6個お持ち帰り)ご試食有り／ほんのり味噌クラムチャウダー(デモとご試食)／春のデトックスウォーター(説明とご試食のみ)

見た目かわいい、食べて満足、グリーンピースとチーズのケーキサレ。オリジナル・クラムチャウダーとともにご試食いただきます。

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:2月20日(木)

S0310 紅茶



- 2025/03/10 (月) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 大嶋 雅子

ストロベリーティー&ソフトサンドクッキー

フレッシュなイチゴを使ったストロベリーティーとイチゴジャムを使ったソフトサンドクッキーを作ります。爽やかな甘みのクッキーと紅茶の組み合わせは春のティータイムにおすすめです。

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:2月24日(月)

S0318 スイーツ



- 2025/03/18 (火) 10:30-14:00
- 3,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

いちごのドームケーキ

ジェノワーズ生地を焼き、ボウルに生地を敷き、生クリームといちごを入れて、表面を生クリームでなっぺをしてデコレーションします。春らしい可愛いケーキに仕上げましょう。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

対象:8名

申込期限:3月4日(火)

S0320 パン



- 2025/03/20 (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

メロンパン／フライドオニオンとベーコンのチーズスティックパン
定番のメロンパンを作りましょう！アーモンドプードルを入れたザクザクのクッキー生地であんぱん生地を包んで作るメロンパン。少し難しいパンですが、見た目も美しく仕上げるコツをお伝えします。フライドオニオンの甘味とベーコンの旨みがマッチしたスティックパンは全粒粉とチーズを入れて香りよく焼き上げます。捏ね時間も短いので自宅でも手軽に作っていただけます！ぜひお試しください♪

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6日(木)

S0323 スイーツ



- 2025/03/23 (日)
10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

桜とわらび餅の和のロールケーキ

桜のスポンジを桜あんクリームで巻いて作ります、ロールケーキの中にはわらび餅を入れて和のテイストのロールケーキです、18cmロールケーキ1本お持ち帰り。

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:3月9日(日)

S0324 その他



- 2025/03/24 (月)
10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 吽野 英里

<フルーツ酵素シロップづくり>
> デモ&試食⇒ふわふわミニパンケーキ/ほうれん草のピーナッツ和え

新鮮なフルーツと砂糖を使って発酵させるシロップを仕込んでお持ち帰り頂きます。スイーツやドリンク以外に料理にも使えるので重宝しますよ。

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10日(月)

S0325 食育・幼児親子



- 2025/03/25 (火) 10:30-12:45
- 600円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 藤本 佳奈美

鶏肉のピザ焼き／ごはん／小松菜とツナの和え物／マカロニきな粉

志木市の保育園給食で提供されているものや、お家でもアレンジがしやすいものを親子で作ります。エプロン、三角巾、ハンドタオルをお持ちください

対象:大人1名と4歳児以上の未就学児

(他未就学児きょうだい1名同伴可)

定員:4組

申込期限:3月11日(火)

S0328 パン



- 2025/03/28 (金) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 塩野 浩代

よもぎと桜のフランスあんぱん(6個持ち帰り)／彩り春野菜のフォカッチャ(機械こね、試食のみ1個)

よもぎパン生地に細かく刻んだ桜葉と桜花入りの白あんを包餡し、トッピングに桜花をあしらったフランスあんぱんです。機械こねはトッピングを春野菜をのせた旬のフォカッチャ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:6名

申込期限:3月14日(金)

A0304 スイーツ



2025/03/04 (火)

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

春豆ケーキサレ (6個お持ち帰り)
ご試食有り/ほんのり味噌クラム
チャウダー (デモとご試食) /春の
デトックスウォーター (説明とご試
食のみ)

見た目かわいい、食べて満足、グリン
ピースとチーズのケーキサレ。オ
リジナル・クラムチャウダーととも
にご試食いただきます。

対象:大人

対象:4名

申込期限: 2月13日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0310 料理



2025/03/10 (月)

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

韓国海鮮チャンポン/えのきの
ジョン/ヤンパンジョリム (玉ね
ぎの漬物) /ハニートップギ

海鮮チャンポンはじゃじゃ麺と並
ぶ韓国の人気麺で日本にも専門店
があります。

対象:大人

対象:4名

申込期限: 2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。

A0311 パン



2025/03/11 (火)

10:30-14:00

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

ブルーンナッツティーブレッド/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! 生地にライ麦、アールグ
レイの紅茶葉を混ぜ込み、ブルーン、マ
カダミアナッツをふんだんに入れたア
ールグレイの香りが漂うパンを作ります。
シンプルなまるパンとデモンストレー
ションでお楽しみスープを作ります。

対象:大人

対象:4名

申込期限: 2月25日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0317 スイーツ



2025/03/17 (月)

10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 笹野 浩之

おはぎ/イチゴ大福

春と秋のお彼岸に食べられる和菓子の一つ『おは
ぎ』を作ります! 由来から掘り下げてお米の理論を
含めた講座です。内容は4種類前後を考えていま
す! もう一品も春の定番商品『イチゴ大福』甘酸っ
ぱいイチゴと大福の組み合わせは抜群に美味しいで
す! ぜひ、参加してくださいね!

対象:大人

対象:4名

申込期限: 3月3日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません

A0320 料理



・2025/03/20 (木)

・10:30-13:30

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム朝霞

・[講師] 木村 倫代

春の道草弁当竹かご入り おにぎり3種/鮭の麴焼き/と
りつくね団子/生麴の田楽/きゅうりとかにかまの酢の
物/道草卵焼き/春の煮しめ/三色団子

春のお弁当作りです、竹かご弁当箱に詰めて仕上げます
(料理は講座内でお召し上がりいただきますがお弁当箱
はお持ち帰りください) おにぎりのお米は特A米を釜で
炊き上げます。特A米お土産付き。

対象:大人

対象:4名

申込期限: 3月6日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0306 パン



- 2025/03/06 (木)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 川口 淑恵

プルーンナッツティーブレッド/ドックパン/
野菜とひよこ豆の玉ねぎ塩麹スープ

白神こだま酵母を使ってパンを焼きましょう！
生地にはライ麦、アールグレイの紅茶葉を混ぜ込み、プルーン、マカダミアナッツをふんだんに入れた紅茶の香りが漂うパンです。シンプルなドックパンとデモスープを作ります。

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：2月20日 (木)

K0311 パン



- 2025/03/11 (火)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 岡本 潤子

くるみパン/ベーコンエピ/かぶのポター
ージュ

くるみパンといっても今回はしっとり、
さっくりとしたものをご紹介。ベーコンエ
ピは長時間発酵の生地を使用して成形から
やっていたきます。かぶのポターージュは
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：4名

申込期限：2月25日 (火)

K0314 料理



- 2025/03/14 (金)
- 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

鶏肉のグリーンカレー/ヤムウンセン (春雨サ
ラダ) /海老のすり身揚げパン/ココナッツア
イス (デモのみ)

本格食材を使ってタイ料理の基本、ココナッツ
風味のカレーと具だくさんのヤムウンセンを作
ります。辛いだけじゃない！スパイスとハーブ
をたっぷり使い、複雑で味わい深いお料理です。

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：2月28日 (金)

K0316 親子



- 2025/03/16 (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

ピザ2種 (ピザマルゲリータ、いちごのフル
ーツピザ) /いちごのティラミス /スープ

生地から手作りのピザを親子で楽しく作りま
しょう♪ケーキも本格的マスカルポーネチーズ
を使ったティラミスを作ります。

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：3月2日 (日)

K0318 カルチャー



- 2025/03/18 (火)
- 10:30-12:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] むさしのくらふと

ペアプレート作り (18cm丸・2枚)

取り皿や菓子皿にぴったりなプレートを2枚制作します。ヨーロッパの素敵な転写紙を自由に選んでレイアウトして焼き付ける簡単な西洋絵付けのワークショップを楽しみませんか? ※焼成後、お渡し。

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4日 (火)

K0331 パン



- 2025/03/31 (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

ココナッツあんロール (手仕込み6個) / チーズのフラットブレッド (機械仕込み4まい) / ショウガのポタージュ

ココナッツファインとこしあんで作るペーストを使った甘いパンと、チーズを包んで焼き上げるフラットブレッド、ショウガの香るポタージュスープを作ります。

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：3月17日 (月)

練り切り (さくら・桜餅)



- [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?
3月はさくらと桜餅を作ります。
事前予約制です。ふるってご応募ください。

◀1回目開催▶

- 2025/03/14(金)
- 14:30-16:00
- お申込み：3/7(金)11時~3/10(月)
- ※お電話にて先着4名様

◀2回目開催▶

- 2025/03/18(火)
- 13:30-15:00
- お申込み：3/11(火)11時~3/15(土)
- ※お電話にて先着4名様

- 各回500円 (税込)
- 対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

無料イベント (みたらし団子)

大東ガスご利用のお客様限定企画



2025/3/22 (土)

- ① 10:15~11:00
- ② 11:15~12:00
- ③ 13:15~14:00
- ④ 14:15~15:00

※1日16セット限定

最新コンロのグリルを使って
こんがり焼きます。
お豆腐入りのとっておきのレ
シピです。

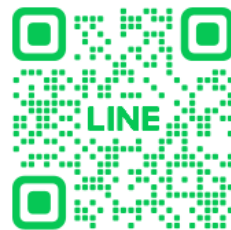
※お持物：ハンドタオル
※お持ち帰り容器はご用意いたし
ます。

【お申込方法】

3/9 (日) 11:00~受付開始

- お電話にてお申込みください。
- 対象：大東ガスご利用の方 (お申込み時お客様番号をお伺いします)。4歳以上どなたでも!
- ※小学生以下は保護者同伴。
- ※お1人様1セット(3本)、1家族2セットまで。
- ※お持ち帰りのみとなります。店内でのご試食はご遠慮ください。
- ※定員になり次第受付を終了致します。

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 3月3日(月)～3月31日(月)
予約開始日 3月1日(土)～3月29日(土)
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！