

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

ミックスベリーのタルト

12cmタルト型・2個



●志木●

048-470-1925

パイナップルケーキ

直径5cm 8個



●朝霞●

048-460-4550

プチ朝霞風ちくわパン

直径9cm×高さ3cm 紙カップ6個



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

メープルケーキ

18×6cm 2個



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

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

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

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

F0603 料理



- 2025/06/03 (火) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 川口 淑恵

玉ねぎ塩麴の鶏むね肉のつくね風/れんこんのきんぴら~青のり風味~/切り干し大根の玉ねぎ塩麴味噌汁/しょうがと醤油麴の炊き込みご飯/おまけのスイーツ
麴を使ったお料理は体に優しく、旨味を引き出してくれる調味料です。玉ねぎ塩麴、醤油麴を使って簡単にお料理を作りましょう！

対象：大人

定員：12名

申込期限：5月20日 (火)

F0606 カルチャー



- 2025/06/06 (金) 10:30-12:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] むさしのくらふと

初めての手びねり陶芸・Myマグカップ作り

初めての方でも安心してお作りいただけるようにゆっくり丁寧に進めてまいります。マグカップを1点作りましょう。※お作り頂いたマグカップの完成は最長60日後となります。

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23日 (金)

F0607 その他



- 2025/06/07 (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

手羽餃子 (5本作って持ち帰り)

手羽先にジューシーな肉あんを詰めます。骨の抜き方を伝授。手羽餃子1本、中華粥、切り干し大根のピリ辛炒めの試食有り。保冷バッグと保冷剤をご持参ください。持ち帰りバックはこちらでご用意いたします。

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：5月24日 (土)

F0608 料理



- 2025/06/08 (日) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 斉藤 幸四郎

アジのフリットエスカベシュ風/イタリア式オムレツ/グリーンスープの冷製クルトン添

地中海料理のランチメニューです。爽やかな味と風味が楽しめるエスカベシュとイタリアの伝統的な卵料理を作ります。

対象：大人

定員：12名

申込期限：5月25日 (日)

F0616 パン



•2025/06/16 (月) 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

チーズブレッド／オレンジピールのブリオッシュ風パン

チーズブレッドはふんわりとした甘じょっぱい生地にクリームチーズなど数種類のチーズを加えたパン。さわやかな風味のオレンジピールのブリオッシュ風パンは冷蔵発酵の生地を使用しますので分割からやっていただきます。両方とも型を使つてのパンになります。

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：6月2日 (月)

F0617a 蕎麦



•2025/06/17 (火) 10:30-12:30

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 蕎麦の会 藤

手打ち蕎麦 (5～6人分お持ち帰り)

蕎麦打ち講師の出張講座を開催します！本格的な蕎麦作りが体験できます。初心者OK♪打ち立て蕎麦の試食有り。※左利きの方は、備考欄にご入力してください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：5名

申込期限：6月3日 (火)

F0617b 蕎麦



•2025/06/17 (火) 14:00-16:00

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 蕎麦の会 藤

手打ち蕎麦 (5～6人分お持ち帰り)

蕎麦打ち講師の出張講座を開催します！本格的な蕎麦作りが体験できます。初心者OK♪打ち立て蕎麦の試食有り。※左利きの方は、備考欄にご入力してください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：5名

申込期限：6月3日 (火)

F0619 料理



•2025/06/19 (木) 10:30-13:30

•1,800円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[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
(ヨーグルトのトサラダ)／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

定員：12名

申込期限：6月5日 (木)

F0620 パン



- 2025/06/20 (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

ハラペーニョとチーズのフガス (手仕込み2個) / ふすまのパン (機械仕込み4個)

ピリッと辛い、ハラペーニョとチーズをたっぷり使った平焼きのパンと、滋味深いふすまのパンを作ります。

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：6月6日 (金)

F0622 キッズ



- 2025/06/22 (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

ロコモコ丼/手作りプリンパフェ/コンソメスープ

ハワイのソウルフード『ロコモコ丼』をお子様が2食分作ります。※保護者の方は13:00頃再来店お願いします。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：6月8日 (日)

F0623 カルチャー



- 2025/06/23 (月) 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

紫色系のフラワーリース

ラベンダー、パープル、バイオレットなど紫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：6月9日 (月)

F0624 その他



- 2025/06/24 (火) 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

しば漬け作り/デモ&試食⇒和風カルパッチョ、しば漬けごはん、赤紫蘇ドリンク

旬の赤紫蘇を使ってしば漬けを仕込んでお持ち帰り頂きます。暑い時期にさっぱりとしたお漬けものはそのまま食べるのももちろん、料理にも使えて便利です。残った赤紫蘇で赤紫蘇シロップも作ります。※容器と袋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：6月10日 (火)

F0626 カルチャー



- 2025/06/26 (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

筆文字で季節を楽しむ。今回は「七夕」を書いてみよう

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お越しください。

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：6月12日 (木)

F0627 料理



- 2025/06/27 (金) 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

生ハムのサラダ寿司/夏野菜のキッシュ/梅ピクルス/さっぱり野菜スープ/オレンジとヨーグルトのデザート

初夏にぴったりのさっぱりとした簡単メニューを管理栄養士がお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：6月13日 (金)

S0603 その他



- 2025/06/03 (火)
10:30-13:30
2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 吽野 英里

がんもどき作り
(10~15個くらいお持ち帰り)

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種類の料理でお楽しみいただきます。

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:5月20日(火)

S0607 スイーツ



- 2025/06/07 (土)
10:30-14:00
2,100円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 笹野 浩之

ミルク饅頭 (焼き菓子) / 水羊羹

生地に練乳を練り込み、中餡は黄味餡を使った焼き菓子です。黄味餡と練乳の出会いは、とても相性の良く美味です！また焼き菓子は出来立てはサクサクしています。これは作り立てしか味わえません、併せて楽しんでください！(水羊羹はデモのみ)

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24日(土)

S0609 料理



- 2025/06/09 (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

初夏の彩り野菜すし / 新生姜焼売 / お吸い物

人気夏野菜を使用した身体にも優しい初夏のおもてなしメニュー。お寿司の基本やにぎりのコツも伝授。

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26日(月)

S0612 パン



- 2025/06/12 (木) 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

ロシアのミートパイ / 大根とハムのコールスローサラダ / ニンニクのスープ

ロシアのミートパイは12個から15個作ってお持ち帰りです。サラダとスープはデモンストレーションです。

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29日(木)

S0614 その他



- 2025/06/14 (土) 10:30-13:30
2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

発酵生しょうがを作ろう！発酵しょうがの豆苗と豚肉の焼きそば / 発酵しょうがのもやしナムル / 発酵しょうがのスープ / 発酵しょうがドリンク

万能調味料発酵しょうがで免疫力アップ！発酵させることでまろやかな味わいになり幅広く料理に使えます。作った発酵しょうがのお持ち帰りあり。

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:5月31日(土)

S0617 紅茶



- 2025/06/17 (火) 10:30-13:30
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]大嶋 雅子

爽やかアイ스티ー (2種) & ティーゼリー

初夏や盛夏におすすめのグレープフルーツを使った爽やかで美しいアイスティーとティーゼリーをご紹介します。さっぱりとしたお味でどちらも人気のメニューです。

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: 6月3日(火)

S0624 カルチャー



- 2025/06/24 (火) 11:00-12:30
- 3,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 福田 知美

グリーンたっぷりアレンジメント

グリーン系の色合い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: 6月10日(火)

S0627 パン



- 2025/06/27 (金) 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]塩野 浩代

塩レモンバターロール (手ごね、6個持ち帰り) / ダークチェリーマフィン (デモのみ、1個試食のみ)

レモンの香りを楽しめる塩パンです。塩パン成型をお楽しみ頂きます。試食のみになりますが、ダークチェリーのマフィンは軽くシュワツと食感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: 6月13日(金)

S0629 パン



- 2025/06/29 (日) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

ハムチーズかたつむりパン / 抹茶と大納言のエピ

梅雨はパン作りにピッタリの季節！子どもも大人も大好きなハムチーズをくるくる巻き込むかたつむりパンは見た目の可愛さが一番のポイント。仕上げは教室、またはご自宅で。エピは「麦の穂」を意味する言葉ですが、かたつむりパンに合わせて新緑をイメージした抹茶生地で作ります。楽しい美味しいパン作りで梅雨を乗り切りましょう♪初めての方も大歓迎です。

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: 6月15日(日)

A0609 その他



2025/06/09 (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

食べる鯖ラー油味噌作り／野菜
ディップ／鯖トースト

食べるラー油に鯖や野菜を入れます。
ご飯のおかず、お酒にも合います。
約300gお持ち帰りです。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 5月26日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0610 パン



2025/06/10 (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

3種のチーズパン／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！3種類のチーズ、パ
ルメザンチーズ、クリームチーズ、プ
ルーチーズを使ってコクと旨味たっぷ
りのパンと、シンプルで美味しいドッ
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

定員:4名

申込期限: 5月27日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0615 スイーツ



2025/06/15 (日)

10:30-14:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 木村 倫代

マンゴーと彩りフルーツのタルト

16cmタルト型1台作ってお持ち帰り。
アーモンド生地はマンゴーと相性の良
いチョコレート風味です。(チョコ
レート苦手な方はプレーンアーモンド
生地へ変更可能です) 初夏の爽やかな
フルーツタルトです。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 6月1日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0626 料理



2025/06/26 (木)

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

初夏の彩り野菜すし／新生姜焼売／お吸い物

人気夏野菜を使用した身体にも優しい初夏のおもて
なしメニュー。お寿司の基本やにぎりのコツも伝授。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 6月12日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0628 カルチャー



2025/06/28 (土)

10:30-12:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 日栄 陽子

香りを楽しむ梅雨のアロマスプレー & 6月のハーブ
ティー

じめじめした梅雨の時期こそ、香りのある生活を楽しみ
ませんか？玄関、リビング、トイレ、車など、場所によ
って香りの違うアロマスプレーを2本作りましょう。
6月にぴったりのハーブティーもご用意しております♪

対象:大人

定員:4名

申込期限: 6月14日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0605 料理



・2025/06/05 (木)

・10:30-13:00

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

・[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

万能調味料の塩麴&醤油麴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！米麴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※お子様連れはご遠慮ください。
定員：4名

申込期限：5月22日(木)

K0613 パン



・2025/06/13 (金)

・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

塩バターコーンベーグル／カレーソーセージ
ベーグル／豆とトマトのミネストローネ風ス
ープ

コーンベーグルに塩バターをトッピングした
ベーグルとソーセージにカレー風味の生地を巻
きつけた夏ベーグルフレーバーの2種類をご紹
介。スープはデモのみです。

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：5月30日(金)

K0617 料理



・2025/06/17 (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

マグロとアボカドのサラダ寿司／ポルケッタ
(豚バラ肉のハーブ焼き)／れんこんとチーズ
のガレット／パンナコッタ ベリーソース

新鮮なお刺身とナッツや彩り野菜を使ったサラ
ダごはん。ヘルシーだけど食べごたえある一品
です。ポルケッタは豚の塊肉にハーブを詰めて
外はパリパリ中はジューシーに仕上げるイタリ
ア風ローストポークです。

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：6月3日(火)

K0619 スイーツ



・2025/06/19 (木)

・10:30-13:30

・2,800円 (税込)

・[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

・[講師] 川口 淑恵

ポルポロン (約25枚)

スペインの伝統菓子、ホロホロと崩れる食感の
ポルポロンを作ります。発酵バター、プラリネ
ノアゼット、バニラシュガー、カソナードなど
などこだわりの材料を使い、素朴ながらも複雑
な味わいのとても美味しいクッキーです。

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：6月5日(木)

K0623 パン



- 2025/06/23 (月)
- 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

みたらしパン (15cm丸形1個) / コーンフラワーのミニ食パン (4本) / 塩漬けたチキンのスープ (デモンストレーション)

甘辛いみたらしたれで仕上がるちぎりパンと、トウモロコシの粉を使った小さな食パン、塩と焼酎で漬けた鶏もも肉を、たっぷり野菜と煮込んだスープをつくります。

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：6月9日 (月)

K0629 親子



- 2025/06/29 (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

ロコモコ丼 / 手作りプリンパフェ / コンソメスープ

ハワイのソウルフード『ロコモコ丼』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：6月15日 (日)

練り切り[あじさい・水芭蕉]



季節の和菓子を作ってみませんか？
6月は「あじさい」と「水芭蕉」を作ります。

お申込み期間内にて、お電話にてお申し込みください。**6月からは抽選となります。**
ふるってご応募ください。

◀1回目開催▶

•2025/6/5(木)14:00-15:30

•お申込み期間：

5/22(木)11時～5/26(月)18時

◀2回目開催▶

•2025/6/17(火)14:00-15:30

•お申込み期間：6/3(火)11時～6/7(土)18時

•[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

•[講師] プチプラムスタッフ

•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

無料イベント[桃饅頭]

大東ガスご利用のお客様限定企画



2025/6/8 (日)

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

可愛くて美味しい！
ふっかふかの桃まんを
作りましょう。せいろ
でふかす、本格派です。

※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】

■5/25 (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)

小学生以上どなたでも！

(小学生未満は保護者同伴で1セット)

※お1人様1セット(2個)

1家族2セットまで。

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 6月3日(火)～6月30日(月)
予約開始日 6月1日(日)～6月28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！