

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

キャラメルバナナブレッド

17.5 × 8 cm



●志木●

048-470-1925

あんみつようかん

18cm×18cm



●朝霞●

048-460-4550

レモンチョコシフォン

5cmカップ6個（高さ5～6cm目安）



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

タルト・オ・シトロン

12cm 2個



日	月	火	水	木	金	土
29	30	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	31	1	2
○	○	○	休	○		

日	月	火	水	木	金	土
29	30	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	31	1	2
×	○	○	休	×		

日	月	火	水	木	金	土
29	30	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	31	1	2
○	×	×	休	×		

日	月	火	水	木	金	土
29	30	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	31	1	2
×	○	○	休	○		

F0703 カルチャー



・2025/07/03 (木) 10:30-12:30

・1,800円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] むさしのくらふと

初めての手びねり陶芸・陶器のアクセサリケース作り(約直径7cm×高さ5cm)

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。蓋つきのアクセサリケースを1点作りましょう。※お作り頂いたアクセサリケースの完成は最長60日

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19日(木)

F0704 点心



・2025/07/04 (金) 10:30-13:30

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 川村 進

ハムスイコー(6個)・ハリネズミまん(4個)※試食時スープ付き

外はサクサク、中はモチモチの食感が特徴の中華揚げ餃子と、トゲトゲがかわいいハリネズミまんの点心2種類のお持帰り講座です。※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：6月20日(金)

F0708 パン



・2025/07/08 (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

レーズンブレッド／はちみつバターパン

甘酸っぱいレーズンがたっぷり入ったやさしい味わいの食パンと、はちみつとバターがじゅわっとひろがるふんわりパン(長時間発酵の生地を分割から作業)のご紹介。朝ごはんやおやつにもぴったりなパンを楽しんで作りましょう！

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：12名

申込期限：6月24日(火)

F0711 料理



・2025/07/11 (金) 10:30-13:30

・1,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] プチフラムスタッフ

ガパオライス／焼きなすのエスニック風／ささみと豆苗の春雨スープ／楊枝甘露(ヨンジーガムロー)

リンナイデリシア(コンロ)の便利機能を使い、夏にピッタリなナンブラーとパクチーがアクセントのエスニックランチを作ります。香港発祥の甘ずっぱいデザート楊枝甘露もお手軽レシピでご紹介。

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27日(金)

F0712 デモンストレーション



・2025/07/12 (土) 10:30-13:30

・2,200円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] かわごえ 直子

しらすのゼッポリーネ／なめ茸生ハムクロスティニー／香ばし砂肝ジャーキー／シュリンプ春巻き／自家製リコッタ〜ハニーレモンソース／スパークリングワイン1杯つき

とっておきの夏のおつまみと、スパークリングワインのプチ講座、お料理とワインの両方を学べます。素敵なペアリングを楽しんでください。デモンストレーションとご試食のみの講座になります。お車、自転車でのご参加はご遠慮ください。

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28日(土)

F0713 キッズ



•2025/07/13 (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

手打ちパスタのラザニア／桃のティラミス／スープ

パスタマシーンを使ってラザニア作り♪お子様が2食作ります。
※保護者の方は13:00頃頃再来店していただき、一緒に召し上がります。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：6月29日 (日)

F0715 料理



•2025/07/15 (火) 10:30-14:00

•2,500円 (税込)

•[店舗] プチプラム富士見

•[講師] 吉田 勝幸

カニクリームコロッケ〜トマトソース／冷製コーンスープ／
彩り野菜のエチュベ／桃のデザート

洋食基本のソース"ベシャメル"を作りクリーミーなコロッケに
仕上げます。覚えれば料理の幅が広がります。少量の水分と
野菜の水分で仕上げるエチュベ（蒸し煮）、スープ、デザー
トも作ります。

対象：大人

定員：12名

申込期限：7月1日 (火)

F0717 料理



•2025/07/17 (木) 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

夏野菜の酢鶏風／かぼちゃの豆乳冷製中
華風スープ／もやしとニラの香味たれ／
マンゴーとヨーグルトのトライフル

管理栄養士が夏野菜たっぷりヘルシー
な中華料理をお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：7月3日 (木)

F0718 パン



•2025/07/18 (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

スコーン（手仕込み6個）／レザンオラン
ジエ（機械仕込み1本）

シンプルな配合で無発酵のスコーンと、
レーズンとオレンジをリッチに配合した
パンを焼きます。

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：7月4日 (金)

F0719 スイーツ



•2025/07/19 (土) 10:30-14:00

•2,500円 (税込)

•[店舗] プチプラム富士見

•[講師] 川口 淑恵

キャロットチーズケーキ（15cmデコ型）

すりおろしたにんじん、クルミ、スパイ
スの効いたイギリスの伝統のお菓子と
チーズケーキをドッキングさせた2倍美味
しいケーキを作ります。※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：7月5日 (土)

F0724 その他



・2025/07/24 (木) 10:30-13:00

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 呷野 英里

スパイスジンジャーシロップづくり/デモ&試食⇒ジンジャーエール、しょうが煮ごはん、鶏のしょうが焼き

たっぷりの新鮮な生姜と様々なスパイスを使ってシロップを仕込んでお持ち帰り頂きます。ジメジメとした季節にぴったり！ジンジャーエールに使うだけではなく、いろいろな料理やスイーツに使えて重宝します。 ※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：7月10日 (木)

F0725 カルチャー



・2025/07/25 (金) 10:30-12:30

・1,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 前田 由紀子

筆文字で季節を楽しむ。7月は「夏の一枚」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本で気軽に筆文字が楽しめます。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：7月11日 (金)

F0728a 実験



・2025/07/28 (月) 10:30-12:30

・1,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 岸本 純子

紫キャベツの実験

夏休みの自由研究にも役立つような不思議体験第一弾！！親子でわくわく実験してみませんか？

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名まで。

定員：6組

申込期限：7月14日 (月)

F0728b 実験



・2025/07/28 (月) 14:00-16:00

・1,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 岸本 純子

紫キャベツの実験

夏休みの自由研究にも役立つような不思議体験第一弾！！親子でわくわく実験してみませんか？

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名まで。

定員：6組

申込期限：7月14日 (月)

F0729 カルチャー



・2025/07/29 (火) 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

青色系のフラワーリース

プリザーブドフラワーならではの美しい青色を基調とした涼しげな色合いのリースを作りましょう。プリザーブドフラワーの他にドライフラワー、アーティフィシャルフラワーなども使用します。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：7月15日 (火)

S0701 スイーツ



- ・ 2025/07/01 (火)
10:30-14:00
2,500円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 川口 淑恵

懐かしのビッグプリン／やみつ
きピーカンナッツ (デモンスト
レーション)

シンプルな材料で作れる少しかため
の懐かしいプリンを、良質な材料で
大きめの型を使って作ります。やみ
つきになる美味しさのピーカンナツ
ツをデモンストレーションします。

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17日(火)

S0705 料理



- ・ 2025/07/05 (土)
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

カレーチーズなゴーヤチャンプ
ル／梅香る玉葱おかか炊き込み
ごはん／舞茸じゃが団子の味噌
汁／ココナッツ豆腐花～黒糖ゼ
リーがかくれんぼ

お家で作ってほしい栄養満点、見栄
えよし、身体に優しいメニュー。基
本を大切に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: 6月21日(土)

S0711 料理



- ・ 2025/07/11 (金)
10:30-14:00
2,500円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 木村 倫代

桃のケーキ

タルトにスポンジとカスタード
クリームと桃のコンポートを重
ね、桃を華やかに飾るケーキで
す。15cm丸型1台お持ち帰りデ
ス。

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27日(金)

S0712 パン



- ・ 2025/07/12 (土) 10:30-14:00
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
リッと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: 6月28日(土)

S0714 パン



- ・ 2025/07/14 (月) 10:30-14:00
2,000円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 相原 菜月

チェリークランブルブレッド／ミニイングリッ
シュマフィン

切った瞬間にチェリーとジャムがジュワッと溢れます。
さらにクランブル(クッキー)のサクサク食感をプラスし
て、直径12cmのベーキングカップで3コ焼きます。
ミニイングリッシュマフィンはマフィン型で6コ焼いま
す。朝食やおやつに、色々な食材を挟んでお楽しみく
ださい。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30日(月)

S0721 パン



- 2025/07/21 (月) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 岡本 潤子

ゆでないベーグル／くるみとイチジクのベーグル

「ゆでないベーグル」と「くるみとイチジクの長時間発酵ベーグル」の2種類を作ります。

作り方によって変わる食感や風味の違いを楽しんでいただける内容です。

ベーグルってこんなにバリエーションがあるんだ！と感じていただけるはず。

気軽に、でもちょっと新鮮なベーグル作りをしませんか？(ゆでないベーグルのみこねます。各3個ずつ作ります)

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：7月7日(月)

S0722 カルチャー



- 2025/07/22 (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

リモニュームスワッグ

素敵な色合いが人気のリモニュームを使ってスワッグ(花束形壁飾り)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：7月8日(火)

S0726 親子・食育



- 2025/07/26 (土) 10:30-13:30
- 600円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 恒石 恵子

ジャンボぎょうざ／わかめごはん／クッパスープ／豆花(トウファ)

志木市の学校給食の人気メニューをおうちで作しやすいレシピで再現します。夏休みの昼食にもオススメです。

対象:保護者1名と小・中学生のお子様2名まで(未就学児の同伴可)

定員:4組

申込期限：7月12日(土)

S0731 料理



- 2025/07/31 (木) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

<フルーツづくし> 桃の冷製パスタ／鶏とりんごの白ワイン煮／オレンジとレーズンとにんじんのサラダ

3品すべてにフルーツを使って夏にぴったりの爽やかな料理に仕上げます。簡単に作れて見た目も華やかなのでおもてなし料理にも使えますよ。

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：7月17日(木)

A0708 その他



2025/07/08 (火)

10:30-13:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 吽野 英里

くしば漬けづくり ※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はもちろん、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。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 6月24日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0711 スイーツ



2025/07/11 (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

わらび餅/和菓子屋さんのプリン

プルとした食感と芳醇な香りを併せ持つ和菓子の代表的な「わらび餅」。家庭でも簡単に作れるようにプロの技を伝授します。もう一品は子供から大人まで大好きなプリン！焼かずに作るプリンですが、味は本格的です。ぜひ食べてみてください！

対象:大人

定員:4名

申込期限: 6月27日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0725 料理



2025/07/25 (金)

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

カレーチーズなゴーヤチャンプル/梅香る玉葱おかか炊き込みごはん/舞茸じゃが団子の味噌汁/ココナッツ豆腐花~黒糖ゼリーがくれんぼ

お家で作ってほしい栄養満点、見栄えよし、身体に優しいメニュー。基本を大切に美味しく作るコツを伝授。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 7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。

A0729 パン



2025/07/29 (火)

10:30-14:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

ルイスリンプ/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！ルイスはライ麦、リンプは小麦です。生地にピーカンナッツ、オレンジピールを入れて焼いたフィンランドの田舎パンとシンプルな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: 7月15日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0731 パン



2025/07/31 (木)

10:30-14:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 塩野 浩代

キャラメルマンゴーロール (持ち帰り4個) /ゼンメルサンド (機械ごね・成型のみ試食のみ各1個)

マンゴーピューレーを練り込んだ生地キャラメルカスタードとシロップ漬けのマンゴーの他トッピングをのせて焼き込みました。冷やしてもお楽しみ頂けるサマーブレッドです。ゼンメルは成型とサンドをお楽しみ頂きます。リメイクしてのご試食予定です。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 7月17日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0706 親子



- 2025/07/06 (日)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 木村 倫代

手打ちパスタのラザニア／桃のティラミス／スープ

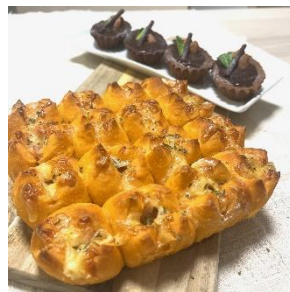
パスタマシーンを使ってラザニアを親子で楽しく作
りましょう♪

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22日 (日)

K0710 パン



- 2025/07/10 (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

トマトとチーズのちぎりパン (18×18cmスクエア型1台
分) / パッションフルーツのショコラタルト (ポータ
ルト型5個分) / マッシュルームと玉ねぎのポタージュ
(デモのみ)

トマトジュースを生地に練り込み、2種のチーズとベー
コンの入る夏パンです。タルトは爽やかなパッションフ
ルーツピューレと生チョコを合わせます。

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26日 (木)

K0715 パン



- 2025/07/15 (火)
- 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 川口 淑恵

ルイスリンプ／ドックパン／カラフル夏野菜のスープ

白神こだま酵母をつかって美味しいパンを焼しまし
ょう！ルイスはライ麦、リンプは小麦です。生地に、ピー
カンナツとオレンジピールを入れて焼いたフィンラン
ドの田舎パンとシンプルなドックパンを作ります。デモ
でスープを作ります。

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：7月1日 (火)

K0725 パン



- 2025/07/25 (金)
- 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

ポテトのグラタンパン (手仕込み6個) / ピタパン
(機械仕込み4枚) / ビーフのチリスープ

クリーミーなポテトをのせて焼き上げるグラタンパ
ンと、モチモチのピタパン、スパイシーな牛肉の煮
込みを作ります。

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：7月11日 (金)

K0719ab(大人)・K0721ab(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 (ひつじのモコモコクッキー
ごまシュガー味/抹茶の絞り出しクッキー
ホワイトチョコトッピング)

<大人>

・2025/7/19 (土)

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：7月5日 (土)

<親子>

・2025/07/21 (月)

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：7月7日 (月)

・各回800円 (税込)



楽しみながらクッキーを作りましょう。今回はひつじ型のクッキーを胸キュン♡デコレーション♪ かわいさはもちろん、美味しさも追及しました。プレゼントにもおすすめ！

練り切り (スイカ・うちわ)



季節の和菓子を作ってみませんか？
7月は「スイカ」と「うちわ」を作ります。
座りながらの作業となります。楽しく練り切りづくりに挑戦しましょう。

お申込み期間内に、お電話にてお申し込みください。抽選となります。

≪1回目開催≫

・2025/7/6(日)14:30-16:00

・お申込み期間：

6/22(日)11時～6/26(木)18時

≪2回目開催≫

・2025/7/25(金)14:30-16:00

・お申込み期間：

7/11(金)11時～7/15(火)18時

・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷

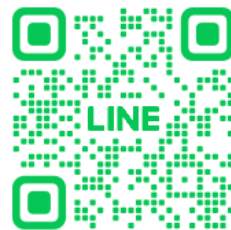
・[講師] プチフラムスタッフ

・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

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 7月4日(金)～7月31日(木)
予約開始日 7月1日(火)～7月28日(月)
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！