

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

マーブルチーズケーキ

12cm



●志木●

048-470-1925

ベーグル3種

うずら×コンビーフ 枝豆×塩昆布 コーヒーあん×お好み焼き

3種×2個



●朝霞●

048-460-4550

あんことクルミのタルト

直径15cm高さ約5cm



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

月餅

～ナッツとドライフルーツ～

5cm 10個



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

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

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

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

F0905 料理



・2025/09/05 (金) 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

・茄子と豚バラ肉のトロトロ炒め／梅香るごま豆腐／長芋の味噌漬け～炙り焼き／珈琲／丁稚羊羹

おもてなしにもなる栄養満点・工夫をこらしたお家ご飯をご紹介します。

対象：大人

定員：12名

申込期限：8月22日 (金)

F0909 料理



・2025/09/09 (火) 10:30-14:00

・2,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 吉田 勝幸

赤パプリカのムース 彩り野菜添え／焼き茄子の冷製スープ／鶏肉とキノコのガランティーヌ 粒マスタードソース／カボチャプリン

季節の食材を使いコース料理にします！ご堪能下さい。ご家庭でも作れるように洋食シェフがポイントを伝授します。

対象：大人

定員：12名

申込期限：8月26日 (火)

F0911 料理



・2025/09/11 (木) 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

手打ちラザニア／フルーツのサラダ／きのこのポタージュ／ゼッポリーネ (デモのみ)

生地、ホワイトソース、ミートソース全て手作りのラザニア。パーティー料理としても大活躍すること間違いなしです。もちもち食感が美味しいゼッポリーネのおまけつき。

対象：大人

定員：12名

申込期限：8月28日 (木)

F0913 料理



・2025/09/13 (土) 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

鮭のアクアパッツァ／きのこのクリームパスタ／イタリアンピクルス／リンゴとナッツのケーキ

管理栄養士がお家で簡単にできる秋の味覚たっぷりのイタリアン料理をお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：8月30日 (土)

F0914 キッズ



・2025/09/14 (日) 10:30-14:00

・2,200円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 木村 倫代

韓国海苔巻き／海鮮チヂミ／わかめスープ／カップドーナツ

韓国料理の中でも定番なキムパとチヂミをお子様で2食分作ります。※保護者の方は13：00時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：8月31日 (日)

F0916 パン



・2025/09/16 (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

紅茶とクリームチーズのパン／お花のソーセージパン

ワンローフの紅茶パンは、アールグレイの香り豊かな生地に、たっぷりのクリームチーズフィリングを包み込みました。お花の形をしたソーセージパンは、長時間発酵させた生地を使って、見た目もかわいらしく仕上げます。

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：9月2日 (火)

持ち帰り講座

F0918スイーツ



・2025/09/18 (木) 10:30-14:00

・2,800円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 川口 淑恵

キッシュロレーヌ (15cmタルト型1台)

フランスのロレーヌ地方の郷土料理キッシュロレーヌは塩味のサクサクとしたタルト生地、パータ・パテにベーコン、ハム、チーズと生クリーム、サワークリームなどを加えた卵液のアパレイユを入れて焼き上げます。試食時に簡単なサラダをお付けします。

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：9月4日 (木)

持ち帰り講座

F0919パン



・2025/09/19 (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

オレンジピールとクルミの甘いフガス (手仕込み2枚) / オリーブとハーブのパン (機械仕込み4個)

ブリオッシュ生地に、オレンジピールとクルミをふんだんに使った平焼きのパンと、ハーブ香る、オリーブブレッドを作ります。

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：9月5日 (金)

持ち帰り講座

F0923 その他



・2025/09/23 (火) 10:30-13:30

・1,800円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 川村 進

肉まん (4個) / 海鮮まん (4個)

点心のお持ち帰り講座です。ふかふかの生地から作りセイロで蒸し上げた肉まんと海鮮まんの2種類をお持ち帰りします。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：9月9日 (火)

持ち帰り講座

F0925 その他



・2025/09/25 (木) 10:30-13:30

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 鳴嶋 廣美

香り豊かな和風XO 醤 (ジャン) 風調味料作り※瓶に詰めて持ち帰ります。

ご家庭にある食材で、いつもの食卓がちょっとグレードアップするXOジャン風の調味料を作ります。ごはんのにせても、野菜にからめても。糀たっぷり高級みそ入りです。青菜と豚肉 (筑西市のブランド豚キングポーク) の炒め物、おかゆの試食付き。

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：9月11日 (木)

F0926料理



・2025/09/26 (金) 10:30-13:30

・1,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 田中 久美子

ライスボールチーズコロック／蒸し鶏のマリネ ハニーマスタード／サバ缶とサラダほうれん草のマヨ和え／メキシカンサモサ／かぼちゃのポタージュ／ミニおはぎ (つぶ、抹茶)

話題の防災ビニール袋『アイラップ』を使って時短、節約、防災に役立つ美味しいお料理をご紹介します。

対象：大人

定員：8名

申込期限：9月12日 (金)

F0926カルチャー



・2025/09/29 (月) 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

秋色花々の壁飾り

秋をイメージした色合いの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などをたっぷり使用した壁飾りのアレンジメントです。初心者の方も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：9月15日 (月)

S0909 スイーツ

持ち帰り
講座



・ 2025/09/09(火) 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

カラメル山椒バナナケーキ(22×8×6cmパウンド型1個お持ち帰り)／バナナメープルコンフィチュール／自家製フルーツビネガー

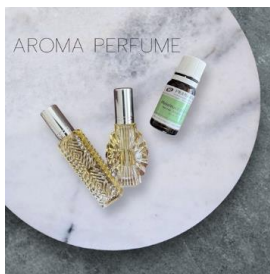
バナナと山椒の香りが癖になる味わいのケーキ。濃厚なコンフィチュールを添えて、ビネガーソーダとご試食いただきます。

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:8月26日(火)

S0913 カルチャー



・ 2025/09/13(土) 10:30-13:30

・ 2,500円(税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] 日栄 陽子

好きな香りで作るアロマ香水作り

好きな香りをブレンドして作るアロマ香水。時間が経つ毎に香りの変化も楽しめます。

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:8月30日(土)

S0916 料理



・ 2025/09/16(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・ハー

レモングラス炒飯／魚と野菜の酸味スープ／バナナとタピオカ汁粉

残暑に爽やかな香りと食欲増進の味を味わいましょう!

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:9月2日(火)

S0919 その他

持ち帰り
講座



・ 2025/09/19(金) 10:30-13:00

・ 2,000円(税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] 咩野 英里

<発酵レモン胡椒作り>デモ&試食⇒鶏の塩焼き／きのこのレモンクリームパスタ／大根のレモン漬け

新鮮なレモン、塩、唐辛子、米麹で作る爽やかな万能調味料を仕込んでお持ち帰り頂きます。
和洋中いろいろな料理に使えて便利です。

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:9月5日(金)

S0920 食育



・ 2025/09/20(土) 10:30-13:30

・ 1,500円(税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] 齊藤 友香

簡単カオマンガイ／キウイのグリーンサラダ／トマトスープ／ふわふわレンチンケーキ

からだにやさしく、簡単に栄養バランスのとれたレシピをご紹介します。一緒に作る楽しさや、「おいしいね」のひと言が、きっとママの元気につながります。ご家族で楽しみながら、毎日の食事づくりに役立てていただけたらうれしいです。

対象:プレパパ・プレママ ※お子様連れはご遠慮ください。

定員4組

申込期限:9月6日(土)

S0921 パン

持ち帰り
講座



- 2025/09/21 (日) 10:30-14:00
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

マカダミアとホワイトチョコの白パン
(手ごね)ノザクザク! 枝豆塩バターパン
(機械ごね)

テーマは残暑を乗り切るパン! 白パンに濃厚なホワイト生チョコとマカダミアを入れて包餡します。焼きたてはふわふわ生地にチョコがとろり、冷やすとガツンと生チョコが、二度美味しいパンです。枝豆塩バターパンはコーングリッツ入りの生地で、バターを入れて揚げるように焼き上げます。いつもより塩を少し効かせて、美味しいパンで残暑を乗り切りましょう! どちらも4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: 9月7日(日)

S0925 カルチャー



- 2025/09/25 (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

『HANA*遊びクラフト』
ドライオーナメント

まだまだ暑い日が続きます。ドライ資材を組み合わせる秋にピッタリなオーナメントを作ります。

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: 9月11日(木)

S0928 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2025/09/28 (日) 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

ダークチェリーの窯出しチーズタルト

甘酸っぱいダークチェリーととろけるチーズケーキのタルトです。サクサクタルトだけでも美味しい秋のケーキを作りましょう。15cm丸型1台お持ち帰りです。

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: 9月14日(日)

S0929 料理



- 2025/09/29 (月) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 斉藤 幸四郎

ハッシュドビーフ&マッシュポテト/ホタテ貝のキウイフルーツヴィネガーサラダ仕立て/ミルクティーババロア

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: 9月15日(月)

S0930 パン

持ち帰り
講座



- 2025/09/29 (月) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

栗粉のカンパーニュ/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! 強力粉と栗の粉でほんのり甘い栗粉のカンパーニュとシンプルなパン、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 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限: 9月16日(火)

持ち帰り
講座

A0907 スイーツ



2025/09/07 (日)

10:30-14:30

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 笹野 浩之

おはぎ／上生菓子 (練切)

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て講座を致します。内容は4種類前後を考えています！もう一品は練切菓子を作って頂きます。今回は仕上げを中心とした講座にします。ぜひ、参加してくださいね！

対象:大人

定員:4名

申込期限: 8月24日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

持ち帰り
講座

A0912 パン



2025/09/12 (金)

10:30-14:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

食パン／サーモンのリエット／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！油脂を入れなくても白神こだま酵母の力で、ふんわりと美味しい食パンを作ります。サイドメニューでパンに合うサーモンのリエットを使ってお持ち帰り。お家でも味わってください。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: 8月29日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

持ち帰り
講座

A0926 パン



2025/09/26 (金)

10:30-14:15

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 塩野 浩代

クレセントシードロール (手ごね持ち帰り4個) / カフェ・レクターングル (機械ごね、デモのみ、試食のみ1個、トッピングなど仕上げ等は全員で)

4種のシードや雑穀を練り込んだ香ばしいハード系のパンを作成からお楽しみいただきます。カフェ・レクターングルはデモと試食のみとなりますが、長方形をしたカジュアルなスイーツパンです。フィリングにナッツや洋酒、トッピングにはシャレーニユ等を使用し、カフェと共に食感や香りをお楽しみいただきます。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 9月12日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

持ち帰り
講座

A0927 スイーツ



2025/09/27 (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

カラメル山椒バナナケーキ (22×8×6cm/パウンド型1個お持ち帰り) / バナナメープルコンフィチュール / 自家製フルーツビネガー

バナナと山椒の香りが癖になる味わいのケーキ。濃厚なコンフィチュールを添えて、ビネガーソーダとご試食いただきます。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 9月13日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

持ち帰り
講座

K0905 パン



- ・2025/09/05 (金)
- ・10:30-14:00
- ・2,200円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 岡本 潤子

湯種のレーズンブレッド／ベーコン&チーズ／きのこオニオンスープ

もちもち食感が楽しめる湯種生地に、たっぷりのレーズンとシュガーバターを合わせた「湯種のレーズンブレッド」と風味豊かな長時間発酵の生地を使い分割から作業する「ベーコンチーズ」の2種類のパンを焼きます。「きのこオニオンスープ」はデモ形式でご紹介します。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：8月22日 (金)

持ち帰り
講座

K0908 パン



- ・2025/09/08 (月)
- ・10:30-14:00
- ・2,200円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 川口 淑恵

ベーコンエピ／ドックパン／なすのスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！フランス語で麦の穂という意味のベーコンエピと、シンブルなドックパンを作ります。ドックパンには試食時に何かをサンドします。お楽しみに・・・ デモでなすのスープを作ります。

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：8月25日 (月)

K0909 料理



- ・2025/09/09 (火)
- ・10:30-13:30
- ・1,800円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 橋本 ひとみ

プルコギ／かぼちゃのチヂミ／わかめとツナのスープ

ご飯がすすむ特製プルコギとサクッともちもちのチヂミを作ります。

対象：8月26日 (火)

定員：4名

申込期限：8月26日 (火)

持ち帰り
講座

K0918 パン



- ・2025/09/18 (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

プチチーズフランス (5本) / くず笹饅頭 (こしあん3個 抹茶あん3個)

2種類のチーズを包んだ全粒粉入りのフランスパンです。葛粉とわらび粉を練り上げる冷たい和菓子を作ります。(くず饅頭用に保冷剤をご持参ください)

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：9月4日 (木)

K0921 親子



- ・2025/09/21 (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

韓国海苔巻き／海鮮チヂミ／わかめスープ／カップドーナツ

韓国料理の中でも定番なキムパとチヂミ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：9月7日 (日)

K0926 パン

持ち帰り
講座



- ・2025/09/26 (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

トロピカルフルーツのパネトーネ風 (手仕込み1個) / ウィンナーロール (機械仕込み4個) / フィッシュチャウダースープ

トロピカルフルーツをたっぷり練りこんだパネトーネ風ブレッドと、ウィンナーを生地で包んだデリカブレッド、魚で出汁をとる、トマトベースのチャウダーを作ります。

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：9月12日 (金)

練り切り[千代見草・コスモス]

持ち帰り
講座



季節の和菓子を作ってみませんか？
6月は「千代見草(菊)」と「コスモス」を作ります。

お申込み期間内に、お電話にてお申し込みください。定数を超える応募があった場合、抽選となります。ふるってご応募ください。

≪1回目開催≫

・2025/9/18(木)14:30-16:00

・お申込み期間：9/4(木)11時～9/8(月)18時

≪2回目開催≫

・2025/9/21(日)14:30-16:00

・お申込み期間：9/7(日)11時～9/11(木)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

親子無料イベント

大東ガスご利用のお客様限定企画

持ち帰り
講座



お月見うさぎちゃんクレープ

2025/9/13 (土)

① 10:15～11:00

② 11:15～12:00

③ 13:15～14:00

④ 14:15～15:00

定員：各回親子2組

満月のお月様に見守られて、すや

すや。。。

とびっきりかわいくっておいしい、

うさぎのクレープを作りましょう。

(いちごジャム&ホイップ味)

※お持物：ハンドタオル

1日親子8組 (16個) 限定

※お持ち帰り容器はご用意いたします。

【お申込方法】

■ 8/31 (日) 11:00～受付開始

○お電話にてお申し込みください。

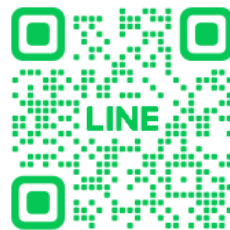
○対象：大東ガスご利用の方

(お申込み時お客様番号をお伺いします)

4歳以上小学生未満 (保護者同伴)

※お1人様1個。1家族2個まで。

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 9月4日(木)～9月30日(火)
予約開始日 9月1日(月)～9月28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！