人・街・未来にやさしい
大東ガス　スクールガイド

2025年
10月

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

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）

※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

紅茶の米粉シフォン

15ｃｍ

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

●志木●

048-470-1925

ベリーの
クランブル・チーズケーキ

18㎝パウンド型　1台

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

●朝霞●

048-460-4550

パンプキンブレッド

直径12㎝高さ約7㎝×2個

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

●川口・鳩ケ谷●

048-285-8422

パンプキンシュー

6㎝　10個

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

○…全日開催 ×…開催なし △…②③④の開催 ◎…１日２回受講可能　※赤文字は変更点です。

F1003　その他

持ち帰り講座

•2025/10/03 (金) 10:30-13:00
•2,000円（税込）
•[店舗] プチフラム富士見
•[講師] 吽野　英里

野菜のテリーヌ作り※デモ＆試食⇒野菜のテリーヌ、パン、スープ

季節の野菜を彩りよく敷き詰めて固めた野菜のテリーヌ。切り口の鮮やかさが目を引きます。パウンド型で１本作ってお持ち帰り頂きます。※容器等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19日（金）

F1007　カルチャー

•2025/10/07 (火) 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今回は「どんぐり」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ので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：9月23日（火）

F1009　スイーツ

持ち帰り講座

•2025/10/09 (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

ポルボロン（約25枚）

スペインの伝統菓子、幸せを呼ぶクッキーと言われるポルボロンを作ります。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。箱に詰めてのお持ち帰りです。

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25日（木）

F1010a　スイーツ

持ち帰り講座

•2025/10/10 (金) 10:30-12:30
•800円（税込）
•[店舗] プチフラム富士見
•[講師] プチフラムスタッフ

マロンの焼き菓子（17.5×8cm・パウンド型）

秋に食べた～い🎵栗の焼き菓子第一弾！！過去のプチクッキングメニューアンコールです。※焼き上がりは高さが約8cmになります。パウンド型サイズが入る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：9月26日（金）

F1010b　スイーツ

持ち帰り講座

•2025/10/10 (金) 14:00-16:00
•800円（税込）
•[店舗] プチフラム富士見
•[講師] プチフラムスタッフ

マロンの焼き菓子（17.5×8cm・パウンド型）

秋に食べた～い🎵栗の焼き菓子第一弾！！過去のプチクッキングメニューアンコールです。※焼き上がりは高さが約8cmになります。パウンド型サイズが入る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：9月26日（金）

F1011　料理

•2025/10/11 (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

牛肉とかぼちゃのハロウィンカレー／クリームチーズの生春巻き／赤キャベツと玉ねぎのラペ／かぼちゃの蒸しパン

管理栄養士がヘルシーで見栄えもいいハロウィンメニューをお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：9月27日（土）

F1012　キッズ

•2025/10/12 (日) 10:30-14:00
•2,000円（税込）
•[店舗] プチフラム富士見
•[講師] 木村　倫代

鮭のクリームパスタ／秋野菜のにんじんドレッシングサラダ／秋の味覚パフェ

秋の洋食ランチをお子様が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、ご一緒に召し上がります。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：9月27日（土）

F1014　パン

持ち帰り講座

•2025/10/14 (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

かぼちゃの食パン／マロンパン

ほっこり心あたたまる秋の大人のパン。蒸しかぼちゃをたっぷりと練り込んだ、ふんわり優しい味わいのかぼちゃの食パンと、香り高いマロンフィリングをぎゅっととじこめた、長時間発酵でじっくり仕上げるマロンパンの2種類をご紹介。

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30日（火）

F1016　料理

•2025/10/16 (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

トルコのスパイシーケバブ／ナスのピラウ／ズッキーニのヨーグルトかけ／レンズ豆のスープトルコ風

世界三大料理の１つ！トルコ料理です。100種類以上あるとされているケバブを、簡単だけど本格的な味でご紹介します。肉料理の付け合わせなどによく登場するお米料理と一緒に食べますよ♪

対象：大人

定員：12名

申込期限：10月2日（木）

F1021　カルチャー

•2025/10/21 (火) 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・玉作りで器を制作

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。普段使いの器を１点作りましょう。 ※お作り頂いた器の完成は最長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：10月7日（火）

F1023　カルチャー

•2025/10/23 (木) 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

寒色系の秋色花々の壁飾り

寒色系の花々でまとめてシックな秋をイメージしたデザインです。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ます。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：10月9日（木）

F1024　料理

•2025/10/24 (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

舞茸ハンバーグ／大根と人参のナムルサラダ／パンプキンシナモンアイス／スープ／もち麦ごはん付き

リクエストにお応えしてのメニューです。ご家庭で美味しいハンバーグ生地の作り方、焼き方を伝授。口の中に舞茸の香り広がる上品な味わいのハンバーグです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：10月10日（金）

持ち帰り講座

F1027　パン

•2025/10/27 (月) 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

ラウゲンバンズ（手仕込み6個）／パインとカスタードのパン（機械仕込み4個）

アルカリ液で仕上げ、独特の風味をつけるバンズと、リッチな生地にカスタードとパインをのせて焼き上げます。

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：10月13日（月）

F1031　料理

•2025/10/31 (金) 10:30-13:30

•1,800円（税込）

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] プチフラムスタッフ

ハンバーグ～シャンピニオンソース～／具沢山ミネストローネ／ガロニ（ニンジンのオレンジ煮・ベイクドポテト）／焼き芋スイートポテト

リンナイデリシア（コンロ）の火加減お任せ自動調理機能で、ジューシーなハンバーグと具沢山ミネストローネを作ります。ブラウンマッシュルームを使った絶品シャンピニオンソースは様々な料理に活用できます。

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：10月17日（金）

S1007　その他

持ち帰り講座

- **2025/10/07 (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

<ケチャップ＆粒マスタード作り>　デモ＆試食⇒ウインナーパイ／にんじんの洋風きんぴら／ふわとろスクランブルエッグ

大人も子供も大好きなケチャップ＆粒マスタードを手作りしてお持ち帰り頂きます。洋食はもちろん、その他の料理にも使えるので重宝します。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：9月23日(火)

S1009 スイーツ

持ち帰り講座

- **2025/10/09 (木) 10:30-14:30**
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]笹野　浩之

みのり柿（外郎製）／最中

上生菓子として使用できる外郎を基礎から学ぶ講座となります。柿餡を使用して秋らしい上生菓子に仕上げます！もう一品は最中を仕上げます。身近な和菓子ですが実は奥の深いお菓子です。写真はイメージとなってます。材料の仕入れ状況によっては内容を変更するかもしれません。

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25日(木)

S1010　紅茶

持ち帰り講座

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

テ・オレ（ティー・オレ）とクルミとレーズンのパウンドケーキ

秋はあたたかい紅茶が美味しい季節。クラシカルなパウンドケーキを作ってミルクたっぷりのテ・オレと一緒に楽しみましょう。（ケーキはお持ち帰りいただきます）

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：9月26日(金)

S1013　料理

- **2025/10/13 (月) 10:30-13:30**
- **1,800円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]川村　進

天津飯／中華スープ／杏仁豆腐／おまけの唐揚げ

ふわふわ卵の天津飯ランチを作ります。プロのコツが学べる講座です。唐揚げはおまけメニュー師範台で作ります。

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：9月29日(月)

S1014　料理

- **2025/10/14 (火) 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

バスマティ米の野菜ピラフ／ゴア風海老カレー／さつま芋のスパイス炒め／デザートチャイ

ゴア風カレーはインドの西ゴア州のカレーで、バスマティ米のピラフによく合います。

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30日(火)

S1019 スイーツ

持ち帰り講座

- **2025/10/19 (日) 10:30-14:00**
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]木村　倫代

シャルロット・オ・マロンカシス

栗のスポンジに栗たっぷりのクリームをサンドし、甘酸っぱいカシスがアクセントのケーキを作ります。15cm丸型を1台お持ち帰り。箱はご用意いたします。

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：10月5日(日)

S1020　パン

持ち帰り講座

- **2025/10/20 (月) 10:30-14:00**
- **2,300円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]相原　菜月

きのこのガーリックフォカッチャ(手ごね)／ブリオッシュ(機械ごね)／栗ときな粉のマリトッツォ(試食のみ)

フォカッチャは直径15㎝1台。オリーブオイルを使ったカリッフワッ生地に旬のきのこをたっぷりと、ガーリックを効かせて作ります。ブリオッシュはマフィン型で6コ。卵黄とバターを贅沢に、家庭でも作りやすいよう配合した生地です。試食は手作りの栗きな粉クリームを挟んだマリトッツォを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：10月6日(月)

S1027　パン

持ち帰り講座

- **2025/10/27 (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

つくねnoおにぎりパン（４個実習持ち帰り・ご試食有）／北の大地の洋風味噌汁

自家製のつくねを豆腐ごはんパン生地で包み、おにぎりの形に仕上げ焼き上げます。ビニール袋で作る、ご家庭でも簡単に作れる本格惣菜パンをご紹介。洋風味噌汁と一緒に焼きたてをお召し上がりいただきます。

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：10月13日(月)

S1028　その他

持ち帰り講座

- **2025/10/28 (火) 10:30-13:30**
- **2,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口　淑恵

玉ねぎ塩麹を作ろう！玉ねぎ塩麹を使ったお料理のデモンストレーション：きのこバーグ～きのこのクリームソース／柿とかぶの玉ねぎ塩麹マリネ／舞茸とツナの炊き込みご飯

玉ねぎ塩麹は玉ねぎ、麹、塩で手軽に作ることができます。和洋中どんなお料理にも活用できる発酵万能調味料を作りましょう！ お持ち帰りの容器は用意いたします。

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：10月14日(火)

S1030 カルチャー

- **2025/10/30 (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S』秋色アレンジメント

秋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:8名

申込期限：10月16日(木)

S1031　パン

持ち帰り講座

- **2025/10/31 (金) 10:30-14:15**
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]塩野　浩代

かぼちゃと洋梨のモンキー風（手ごね、15cmデコ型1台）／和フィン（デモのみ機械こね、1個試食のみ）

かぼちゃのペーストを練り込んだパン生地を細かく分割してキャラメリゼさせた洋梨やナッツ類と一緒に型で焼き込みます。香ばしい秋の味覚をお楽しみ頂きます。試食のみは和素材とキノコ類を合わせた具材を包んだマフィン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:8名

申込期限：10月17日(金)

A1014　パン

持ち帰り講座

2025/10/14 (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
つくねnoおにぎりパン（４個実習持ち帰り・ご試食有）／北の大地の洋風味噌汁

自家製のつくねを豆腐ごはんパン生地で包み、おにぎりの形に仕上げ焼き上げます。ビニール袋で作る、ご家庭でも簡単に作れる本格惣菜パンをご紹介。洋風味噌汁と一緒に焼きたてをお召し上がりいただきます。

対象:大人
定員:4名
申込期限：9月30日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1021　料理

2025/10/21 (火)
11:00-13:30
1,800円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 橋本　ひとみ
パクテー／大根の千切りスープ／季節の野菜のオイスターソース

見て、覚えて、食べて楽しい教室です。実習はありません。パクテーはマレーシアの屋台でも人気のスペアリブの煮込みです。時間がかかりますが家でもトライして下さい。

対象:大人
定員:4名
申込期限：10月7日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1024　その他

持ち帰り講座

2025/10/24 (金)
10:30-13:30
2,000円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 吽野　英里
＜スパイスジンジャーシロップ作り＞デモ＆試食⇒ジンジャエール／しょうが煮ごはん／鶏のしょうが焼き

"たっぷりの新鮮なしょうが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。
使ったしょうがでしょうが煮も作ります。
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よ。容器はこちらで用意します。
"

対象:大人
定員:4名
申込期限：10月10日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません

A1025　カルチャー

2025/10/25 (土)
10:30-12:00
1,500円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 日栄　陽子
和精油で作る練り香水とアロマスプレー

日本産の植物から抽出された和精油を使って、バーム状に仕上げた練り香水とアロマスプレー作り。練り香水は手首などに塗って香りを嗅ぐことでリラックスできます♪

対象:大人
定員:4名
申込期限：10月11日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1030　パン

持ち帰り講座

2025/10/30 (木)
10:30-14:00
2,200円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 川口　淑恵
かぼちゃのフォカッチャ／さつま芋あんぱん／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！かぼちゃのフォカッチャは捏ねずに混ぜるだけでモチモチフォカッチャパンが焼きあがります。みんな大好きなあんぱんをさつまいも餡を入れて作ります。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：10月16日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

K1002 パン

持ち帰り講座

•2025/10/02 (木) 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

黒ゴマの角食パン／チャバタ／かぼちゃのスープ

プチプチとした食感が楽しい黒ゴマの角食パンともちもち食感のチャバタの2種類のパンのご紹介。秋にぴったりの「かぼちゃのスープ」はデモンストレーションのみです。

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：9月18日（木）

K1006 パン

持ち帰り講座

•2025/10/06 (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

栗のカンパーニュ／まるパン／きのこのポタージュ

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、ブレッツエンを作ります。デモできのこの旨味がぎゅっと詰まった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：9月22日（月）

K1009 料理

•2025/10/09 (木) 10:30-13:30
•2,000円（税込）
•[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
•[講師] 田中　久美子

パッタイ（タイ風やきそば）／トードマンプラー（タイ風さつま揚げ）／ソムタム（パパイヤのサラダ）／アジアンマンゴープリン

本格タイ料理 第2弾！！パッタイは具だくさんの魚介とセンレック(米粉の平打ち麺)を甘酸っぱいタマリンドソースで炒めます。パパイヤサラダは相性の良い蒸しもち米といただきます。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください
定員：4名
申込期限：9月25日（木）

K1024 パン

持ち帰り講座

•2025/10/24 (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

アンチョビとオリーブのねじりパン（手仕込み4本）／ゴマのピタパン（機械仕込み4枚）／そば粉でとろみをつける野菜のポタージュ

高加水の生地を使って作る、もっちり食感のパンと、フライパンで焼くゴマ風味のピタパン、そば粉でとろみをつける、地味深いスープを作ります。

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：10月10日（金）

持ち帰り講座

K1011ab(大人)・K1013ab(親子) クッキーの日

米粉で作るハロウィンクッキー
・プレーン ・かぼちゃ ・ココア
・紫芋 ・抹茶

＜大人＞
•2025/10/11 (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：9月27日（土）

＜親子＞
•2025/10/13 (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：9月29日（月）

•[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）

トリック・オア・トリート!
10月は、見た目も楽しいハロウィンクッキーを作ります。いろいろな色や形。いろいろな味。楽しい米粉のほろほろクッキー♪
プラスチック容器に詰めてお持ち帰りです。

持ち帰り講座

練り切り（野菊・キバナコスモス）

季節の和菓子を作ってみませんか？
10月は「野菊」と「キバナコスモス」を作ります。

座りながらの作業です。むずかしそうにみえるところも、担当スタッフが丁寧に説明しますので、初めての方でも楽しみながら作ることができます。

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»
•2025/10/2(木)14:30-16:00
•お申込み：9/18(木)11時～9/22(月)18時

«2回目開催»
•2025/10/6(日)14:30-16:00
•お申込み:9/23(火)11時～9/27(土)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。
ご登録お願いします。

LINE

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？

プチクッキング

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

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　１０月４日(土)～１０月３１日(金)
予約開始日　１０月２日(木)～１０月２８日(火)
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頂きます。

※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。予めご了承願います。
※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！