

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 チョコレートのシュトーレン (オリジナル) 18cm x 10cm
●志木● 048-470-1925 ティラミス・ドームケーキ Φ13cm、H6.5cm
●朝霞● 048-460-4550 ジャーマンポテトキッシュ Φ15cm x H5cm
●川口・鳩ヶ谷● 048-285-8422 純生デコレーションケーキ 12cm



日	月	火	水	木	金	土
30	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	○	○	休
28	29	30	31	1	2	3
休	休	休	休	休	休	休

日	月	火	水	木	金	土
30	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	○	×	休
28	29	30	31	1	2	3
休	休	休	休	休	休	休

日	月	火	水	木	金	土
30	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	○	×	休
28	29	30	31	1	2	3
休	休	休	休	休	休	休

日	月	火	水	木	金	土
30	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	×	○	休
28	29	30	31	1	2	3
休	休	休	休	休	休	休

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

年末年始休暇のお知らせ (12/27～1/5)

F1205 パン

持ち帰り
講座



- ・2025/12/05 (金) 10:30-14:00
- ・2,200円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム富士見
- ・[講師] 岡本 潤子

チョコとプレーンのクグロフ/スノーフレイク

2色の生地にデコレーションをかけたクグロフと、雪の模様をしたちぎりパンをご紹介します。こちらは長時間発酵の生地なので、分割からやっていただきます。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：12名

申込期限：11月21日 (金)

F1206 その他

持ち帰り
講座



- ・2025/12/06 (土) 10:30-13:30
- ・2,500円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム富士見
- ・[講師] 川口 淑恵

そぼろ納豆づくり (約300g) ※デモ&試食
⇒発酵調味料を使った料理 (納豆のつくね、ブロッコリーの醤油麹和え、麹を使ったお楽しみ蒸しパン)

食物繊維豊富な切り干し大根、塩昆布と納豆、味付けに醤油麹を混ぜ合わせたそぼろ納豆は納豆が苦手な方にもおいしく食べられるご飯のお供です。※容器はこちらで用意いたします。保冷剤、保冷バック持参。

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：11月22日 (土)

F1207 料理



- ・2025/12/07 (日) 10:30-13:30
- ・2,200円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム富士見
- ・[講師] 斉藤 幸四郎

パスタマシンで手打ちフィットチーネのクリームソース/メランジェサラダ/フルーツパイショコラソース

プロに教わる濃厚クリームソースによく合う生麺パスタと、彩りが美しいメランジェサラダ。うれしいデザート付きです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：11月23日 (日)

F1208 パン

持ち帰り
講座



- ・2025/12/08 (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

クリスマスリースのパン (手仕込み1個) / マッシュポテトとハーブのパン (機械仕込み4個)

ドライフルーツとナッツをふんだんに使った、食べられるリースパンと、モチモチに焼きあがるマッシュポテトのパンを作ります。

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：11月24日 (月)

F1211 料理



- ・2025/12/11 (木) 10:30-13:00
- ・2,000円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム富士見
- ・[講師] 咩野 英里

イタリアンミートボール/サーモンのコンフィ/茹で野菜〜チーズソース〜

バルサミコ酢を使ったコクのあるミートボール、絶妙な食感のコンフィ、簡単に美味しいチーズソースで頂く茹で野菜を作ります。クリスマスや年末年始のパーティ料理にぴったりです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：11月27日 (木)

F1212 カルチャー



- ・2025/12/12 (金) 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

クリスマスリース

クリスマスの雰囲気たっぷり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、オーナメントを使用します。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：11月28日 (金)

F1213a 親子スイーツ

持ち帰り
講座



・2025/12/13 (土) 10:30-12:30

・800円 (税込)

・[店舗] プチプラム富士見

・[講師] プチプラムスタッフ

ぐるぐるショートケーキ (直径約15cm)

シフォンケーキの生地を細長くカットし、フルーツたっぷりのクリームを巻きます。親子で楽しく作りましょう！※箱はこちらで用意いたします。

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名まで。

定員：4組

申込期限：11月29日 (土)

F1213b 親子スイーツ

持ち帰り
講座



・2025/12/13 (土) 14:00-16:00

・800円 (税込)

・[店舗] プチプラム富士見

・[講師] プチプラムスタッフ

ぐるぐるショートケーキ (直径約15cm)

シフォンケーキの生地を細長くカットし、フルーツたっぷりのクリームを巻きます。親子で楽しく作りましょう！※箱はこちらで用意いたします。

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名まで。

定員：4組

申込期限：11月29日 (土)

F1214 キッズ



・2025/12/14 (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

クリスマスキッシュ／ミネストローネ／クリスマスミニケーキ

ちょっぴり早いクリスマスパーティメニューをお子様2食分作ります。※保護者の方はご試食の時間に再来店していただきます。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：11月30日 (日)

F1216 カルチャー



・2025/12/16 (火) 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・三連プチボウル作り

スパイスやソース、ちょっとしたお菓子などをいられる3つのプチボウルとプレートのセットを作ります。完成色は7色から選べます。※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：12月2日 (火)

F1218 料理



・2025/12/18 (木) 10:30-13:30

・2,800円 (税込)

・[店舗] プチプラム富士見

・[講師] 永吉 峰子

スペアリブ和風焼き／まぐろと山芋サラダ／お雑煮／紅白たまねぎのマリネ／黒豆とさつまいものケーキ

管理栄養士が簡単にできて見栄えもいい、おせち料理をお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：12月4日 (木)

F1223 料理



・2025/12/23 (火) 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

スユク／大根と牛肉のスープ／ブロッコリーのナムル

スユクはキムチづくりの後にみんなで食べる韓国の煮豚です。時間がかかるのでデモンストレーションと試食です。スープとナムルは実習します。年末年始にぜひ作ってみてください。

対象：大人

定員：12名

申込期限：12月9日 (火)

S1204 料理



- ・ 2025/12/04 (木) 10:30-13:30
- ・ 2,000円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 咩野 英里

＜洋食DEお魚三昧＞まぐろとポテトのマスタードおえ／洋風ちらし寿司／茹で野菜～サバソース～

スーパーなどで気軽に手に入る魚介類を使って簡単に華やかな料理を作ります。年末年始のパーティ料理にもぴったりです。

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: 11月20日(木)

S1205a パン

持ち帰り
講座



- ・ 2025/12/05 (金) 10:30-13:00
- ・ 3,300円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 相原 菜月

贅沢フルーツ&ナッツの本格シュトレン
クリスマスが待ち遠しくなる伝統のイースト菓子“シュトレン”を作ります。本格的な製法で風味豊かに日持ちする仕上がりに。小ぶりサイズを2本作るので、ご自宅用にもプレゼント用にもぴったりです。洋酒やワインにじっくり漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみます。ご家庭ではなかなか作れない贅沢な美味しさをお楽しみください。

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: 11月21日(金)

S1205b パン

持ち帰り
講座



- ・ 2025/12/05 (金) 10:30-13:00
- ・ 3,300円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 相原 菜月

贅沢フルーツ&ナッツの本格シュトレン
クリスマスが待ち遠しくなる伝統のイースト菓子“シュトレン”を作ります。本格的な製法で風味豊かに日持ちする仕上がりに。小ぶりサイズを2本作るので、ご自宅用にもプレゼント用にもぴったりです。洋酒やワインにじっくり漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみます。ご家庭ではなかなか作れない贅沢な美味しさをお楽しみください。

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: 11月21日(金)

S1209 料理



- ・ 2025/12/09 (火) 10:30-13:30
- ・ 2,200円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] かわごえ 直子

キャロットラペチーズサンド/MATUKAZEグリルno香草焼き～ピンチョス風にして / 基本の鶏肉香草焼き/ロシアンティージュレ～イチゴコンフィチュール/スープ

基本の香草焼き、上手作るコツを伝授。日本の伝統料理の松風焼きをアレンジした新感覚の香草焼きをご紹介します。美味しくお洒落なホームパーティーメニューです。

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: 11月25日(火)

S1211 カルチャー



- ・ 2025/12/11 (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』
ネオンカラーお正月飾り

きらきらネオンカラーのボディにアーティシシャルフラワーなどをつけて・・・お洒落なお正月飾りを作ります。

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: 11月27日(木)

S1213 パン

持ち帰り
講座



- ・ 2025/12/13 (土) 10:30-14:30
- ・ 2,500円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 川口 淑恵

ドイツ風ライ麦パン/ゴマのちぎりパン/ソーセージのドイツ風スープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！ライ麦が多く入った生地になっぴりのカレンズを加えたドイツ風ライ麦パンは、ずっしりと噛み応えのある酸味を楽しむパンです。ちぎりパンはゴマを入れてエンゼル型で作ります。デモンストレーション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:8名

申込期限: 11月29日(土)

S1215 パン

持ち帰り
講座



- 2025/12/15 (月) 10:30-14:15
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 塩野 浩代

ヴェール・デ・ノエル (verte de noel) (持ち帰り1個、手ごね全員) / パン・デ・エпис (pain d'épices) のカナッペ (デモのみ試食のみカナッペ2個、トッピングの写真は一例)

手ごねのパンはクリスマスのもみの木などに飾るオーナメントのような形のパンにしてみました。フィリングはダークチェリーを、トッピングのクリームはカスタードとクリームチーズのダブルクリームをお楽しみ頂きます。試食のみはパンデエписのカナッペです。クリスマスパーティーのアミューズとして楽しめるよう、小型のパウンドで焼きます。トッピングは季節の食材をのせてお楽しみ頂きます。

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:12月1日(月)

S1216 料理

持ち帰り
講座



- 2025/12/16 (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

チェブレイキ2種 / 水菜と春菊のサラダ / ミルクソースのりんごコンポート

チェブレイキは中央アジア等の広い地域で食べられている揚げ餃子のような屋台でも人気のスナックです。今回は野菜を入れて生地から作ります。かぼちゃ入りとほうれん草とカッテージチーズの二種類作り12個〜15個お持ち帰りです。

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:12月2日(火)

S1221 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2025/12/21 (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

ダークチェリーの蒸し焼きショコラノエル

濃厚でしっとりした小麦粉を使わないケーキです。甘酸っぱいダークチェリーに洋酒を含ませた大人のクリスマスケーキです。

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:12月7日(日)

S1222 料理



- 2025/12/22 (月) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 斉藤 幸四郎

カポナータのブルスケッタ / 鶏のガランティー / エビとホタテのテリーヌ

自宅で作れる本格フレンチです。おもてなしの機会が増える年末年始にはぴったりのメニューです。

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:12月8日(月)

S1223 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2025/12/23 (火) 10:30-14:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 笹野 浩之

雪うさぎ (練切製、イチゴミルク餡) / 赤飯

濃厚で甘酸っぱいイチゴミルク餡 (FDイチゴ使用) を使用した、最も新しい和菓子をご紹介します! 伝統的な和菓子を洋風素材を使い世界的にも好まれるテイストに仕上げました。イチゴミルク餡と練切餡から仕上げまで作っていきます。もう一品の赤飯はデモンストレーションのみとなります。

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:12月9日(火)

A1212 料理



2025/12/12 (金)

10:30-13:00

1,800円 (税込)

[店舗] プチプラム朝霞

[講師] 橋本 ひとみ

マンドゥグク (韓国餃子の豆乳鍋) / レンコンのジョリム / 白菜のナムル

マンドゥグクはキムチや豆腐もたっぷり入った韓国の餃子です。小鍋で一人ずつ作ります。年末はこれ一品で楽々です。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 11月28日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1215 スイーツ・紅茶

持ち帰り
講座



2025/12/15 (月)

10:30-13:30

2,350円 (税込)

[店舗] プチプラム朝霞

[講師] 大嶋 雅子

ロンネフェルト紅茶とダンディーケーキ

フルールとナッツを贅沢に使ったダンディーケーキは、薫り高いロンネフェルトの紅茶と良く合います。今回はクリスマスの雰囲気ケーキも紅茶もアレンジして作りましょう。(作ったケーキはお持ち帰りいただきます)

対象:大人

定員:4名

申込期限: 12月1日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1220 料理



2025/12/20 (土)

10:30-13:30

2,200円 (税込)

[店舗] プチプラム朝霞

[講師] かわごえ 直子

キャロットラペチーズサンド / MATUKAZEグリルno香草焼き〜ピンチョス風にして / 基本の鶏肉香草焼き / シアンティージュレ〜イチゴコンフィチュール / スープ

基本の香草焼き、上手作るコツを伝授。日本の伝統料理の松風焼きをアレンジした新感覚の香草焼きをご紹介。美味しくお洒落なホームパーティーメニューです。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 12月6日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1221 パン

持ち帰り
講座



2025/12/21 (日)

10:30-14:30

2,500円 (税込)

[店舗] プチプラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

パネトーネ / 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！ミラノ発祥がクリスマスの発酵菓子をドライフルーツをたっぷり入れて作ります。ドックパンは油脂を入れたやわらかめのパンです、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: 12月7日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K1205 料理



- 2025/12/05 (金) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] かわごえ 直子

MATUKAZEグリルno香草焼き～ピンチョス風にして／基本の鶏肉香草焼き／キャロットラペ・チーズサンド/ロシアンティージュレ～イチゴコンフィチュール※スープ付

基本の香草焼き、上手に作るコツを伝授。日本の伝統料理の松風焼きをアレンジした新感覚の香草焼きをご紹介します。美味しくお洒落なホームパーティーメニュー。

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：11月21日 (金)

K1211 パン

持ち帰り
講座



- 2025/12/11 (木) 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

パネトーネ/ドックパン/かぶと生姜のスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパン作り！クリスマス発酵菓子、バターのリッチな生地にドライフルーツをたっぷり入れたパネトーネと、白神こだま酵母の美味しさを引き出してくれるドックパンです。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：11月27日 (木)

K1215 パン

持ち帰り
講座



- 2025/12/15 (月) 10:30-14:00
- 2,400円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 岡本 潤子

クグロフサレ/冷蔵発酵で作るクグロフ/オニオングラタンスープ

しょっぱいクグロフを大きなクグロフ型に入れて焼きます。もう一つはミニサイズでスウィートなクグロフを長時間発酵の生地で作ります。こちらは分割からです。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：12月1日 (月)

K1219 パン

持ち帰り
講座



- 2025/12/19 (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

赤ワインで仕込むイチジクとクランベリーのシュトーレン(手仕込み1本)/ピタパン(機械仕込み4枚)/チキンとサツマイモのスープ/ココナッツ風味(デモンストレーション)

赤ワインに漬け込んだイチジクを使ったシュトーレンと、モチモチのピタパン、ココナッツ風味のカレースープを作ります。

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：12月5日 (金)

K1222 パン

持ち帰り
講座



・2025/12/22 (月) 10:30-14:00

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

・[講師] 田中 久美子

ショコラバターロール (6個) / ティラミス
(20×15cm) / きのこ厚切りベーコンのガ
リバタスーブ

ココア生地チョコチップをたくさん詰めてバ
ターロールを作ります。ティラミスは香り高い
エスプレッソシロップを染み込ませた生地とク
リームを合わせます。(ティラミス用に保冷剤
をお持ちください)

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：12月8日 (月)

K1225 スイーツ

持ち帰り
講座



・2025/12/25 (木) 10:30-14:00

・2,500円 (税込)

・[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

・[講師] 木村 倫代

ダークチェリー蒸し焼きショコラノエル (15
cm・丸型)

今年のクリスマスケーキは手作りで♪ダーク
チェリーとチョコレートの相性ばっちりのケー
キを蒸し焼きで焼き上げてお持ち帰りします。
※箱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：4名

申込期限：12月11日 (木)

ねりきり (雪だるま・クリスマスツリー)

持ち帰り
講座



季節の和菓子を作ってみませんか？ 12月は「雪だる
ま」と「クリスマスリース」。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。

お申込み期間にお電話でお申し込みください。

抽選となります。

≪1回目開催≫

・2025/12/11(木)14:30-16:00

・お申込み期間：11/27(木)11時～12/1(月)18時

≪2回目開催≫

・2025/12/15(月)14:30-16:00

・お申込み期間：12/1(月)11時～12/5(金)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 (デコってトナカイ)

持ち帰り
講座



大東ガスご利用のお客様限定企画！

メリークリスマス☆

米粉のマフィン (ココア味) に楽しくデコって、かわい
いトナカイを作りましょう！！

※マフィンはこちらで用意します。

※1人2個 (1家族4個まで)

開催日：2025年12月13日 (土)

①10:15～11:00

②11:15～12:00

③13:15～14:00

④14:15～15:00

★お申し込み方法

11月30日 (日) 11:00～ お電話にてお申込み下さい。

※大東ガスのお客様番号をお伺いします。

※1回のお電話で2組までご応募いただけます。

※定員になり次第締め切ります。

定員：各回4人 (1日16人限定)

対象：4歳以上どなたでも！

※小学生以下は、保護者同伴でお願いします。

受講料：無料

講師：プチプラムスタッフ

年末年始休暇のお知らせ

日頃は、プチフラムをご利用いただきありがとうございます。

プチフラム全店舗では、誠に勝手ながら
下記日程を冬期休暇とさせていただきます。

12/26

金

通常営業

12/27～1/5

土～月

定休日

1/6

火

通常営業

※ プチフラム志木店のみ店舗修繕工事の影響で、年末年始休業に加え
1月6日（水）～7日（木）まで休業いたします。



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

12月4日(木)～12月26日(金)

予約開始日

12月1日(月)～12月23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！