

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

2026年

1月

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

プラリネシフォンロール

16cm



●志木●

048-470-1925

黒ごまあんの
うず巻きパイまんじゅう

8個



●朝霞●

048-460-4550

ほうじ茶の芋栗タルト

Φ15cm×H4cm



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

ミニ・パノフィーパイ

約7cm 6個



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

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

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

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

持ち帰り
講座

F0109 パン



・2026/01/09 (金) 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

カルツォーネ／ポテトフォカッチャ

トマトとチーズの旨みがぎゅっと詰まったカルツォーネと、じゃがいもを生地に練りこんだ長時間発酵で作るポテトフォカッチャ。どちらも家庭のオーブンで焼きやすく、食卓で活躍するパンです。

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：12月25日 (木)

F0110 料理



・2026/01/10 (土) 10:30-13:30

・2,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 永吉 峰子

サーモンとアボカドの恵方巻／豆腐つみれの和風スープ／わかめとえびの酢の物／あん入り米粉蒸しパン

管理栄養士が節分をテーマに恵方巻と豆を使った簡単メニューをご紹介します。

対象：大人

定員：12名

申込期限：12月25日 (木)

F0112 キッズ



・2026/01/12 (月) 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

パンダまん／ぶたちちゃんまん／ワンタンスープ

あったかホカホカまんを2種類お子様が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：12月25日 (木)

F0113 料理



・2026/01/13 (火) 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

チキン＆お豆のあいかけカレー／きゅうりとトマトのサラダ／マンゴラッシー

スーパーなどで気軽に手に入る食材・スパイスを使ってお野菜たっぷりのヘルシーなスパイスカレーを作ります。一緒に付け合わせも作るので華やかな一皿になります！

対象：大人

定員：12名

申込期限：12月25日 (木)

F0115 スイーツ

持ち帰り
講座



・2026/01/15 (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

新年初のスイーツ講座でいちごを飾った華やかなケーキを作しましょう！フワフワのとても口溶けの良い生地のポイントをお伝えしながら作ります。いちごをゴロっと丸ごと挟んだスペシャルケーキです。※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：8名

申込期限：1月5日 (月)

F0116 料理



・2026/01/16 (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

塩豚と根菜のポトフ～わさびマッシュと共に／プチごまパン／白菜のレモンマリネ／ショコラオレンジ

豚ブロック肉を塩漬けにして根菜と煮込みます。うま味がぎゅっと凝縮してコクある味わいになります。わさびマッシュがアクセントになり極上の味わいです。ピストロメニューでお楽しみください。

対象：大人

定員：12名

申込期限：1月5日 (月)

F0120 料理



- ・2026/01/20 (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

サーモンのパイ包み焼き／カブのスープ／焼き野菜のマリネ／リンゴのファールトン

冬の食材を使いメニューにしました。フランスの伝統の焼き菓子も作ります。おもてなし料理に活用してください。

対象：大人

定員：12名

申込期限：1月6日（火）

F0123 料理



- ・2026/01/23 (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

切り餅で鶏ごぼうおこわ／えび入りレンコンはさみ焼／茶碗蒸し／三つ葉と長芋のサラダ／もちもちどら焼きあんバター

リンナイデリシア（コンロ）の便利機能で、冬の食材を使った和食を作りましょう。火加減お任せ自動調理でおこわはふっくらもちり、茶碗蒸しはぷるぷるに仕上がります。

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：1月9日（金）

F0124 カルチャー



- ・2026/01/24 (土) 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

ビタミンカラーの花々の壁飾り

明るい春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使用した壁に飾るフラワーアレンジメントです。初心者の方も美しく完成出来ますので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：1月10日（土）

F0125 その他

持ち帰り
講座



- ・2026/01/25 (日) 10:30-13:30
- ・2,500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）

大人気！点心のお持ち帰りアンコール講座です。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。肉団子スープの試食付き。※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：1月11日（日）

F0126 料理



- 2026/01/26 (月) 10:30-13:30
- 1,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 田中 久美子

豚の角煮／燻製卵のポテトサラダ／味付け赤貝の炊き込みご飯／ささみと大葉の梅あえ／チョコレート蒸しパン

防災講座の第2弾。話題の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：12名

申込期限：1月12日（月）

F0129 パン

持ち帰り
講座



- ・2026/01/29 (木) 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

・[備考]
シナモンロールのクグロフ（手仕込みクグロフ型1個）／コーンフランス（機械仕込み4個）

シナモンシュガーをたっぷり使って、クグロフ型で焼き上げるパンと、ホールコーンとチーズを使ったフランスパンを作ります。

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：1月15日（木）

S0111 その他

持ち帰り
講座



- ・ 2026/01/11 (日) 10:30-13:30
- ・ 2,000円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 木村 倫代

手作りウインナー／
試食 (和風ポトフ・手作りごま豆腐)

無添加のウインナーを作ってみましょう。お米マイスター推奨米のお土産付き、。お正月の食べつかれた腸を休ませるメニューです。

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25日(木)

S0113 その他

持ち帰り
講座



- ・ 2026/01/13 (火) 10:30-13:30
- ・ 2,000円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 川村 進

皮から手作り餃子とシューマイ

皮から本格焼き餃子を学べる講座です、手作り餃子8個とシューマイ8個のお土産と試食あり。

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：12月25日(木)

S0115a 食育/その他

持ち帰り
講座



- ・ 2026/01/15 (木) 10:30-12:30
- ・ 1,600円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 鳴嶋 廣美

【おいしく減らソルト！】国産無農薬黒豆で味噌づくり (味噌汁の試食あります)

余分な塩分の排出をするミネラルも豊富な黒豆とたっぷりの麴でうまみの強い高級味噌を作ります。冷え症、腰痛、白髪などが気になる方にもおすすめの味噌です。約1kg お持ち帰り。※写真はイメージです。実際は「黒豆味噌」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：1月7日(水)

S0115b 食育/その他

持ち帰り
講座



- ・ 2026/01/15 (木) 14:00-16:00
- ・ 1,600円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 鳴嶋 廣美

【おいしく減らソルト！】国産無農薬黒豆で味噌づくり (味噌汁の試食あります)

余分な塩分の排出をするミネラルも豊富な黒豆とたっぷりの麴でうまみの強い高級味噌を作ります。冷え症、腰痛、白髪などが気になる方にもおすすめの味噌です。約1kg お持ち帰り。※写真はイメージです。実際は「黒豆味噌」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：1月7日(水)

S0117 パン

持ち帰り
講座



- 2026/01/17 (土) 10:30-14:00
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

デニッシュ風食パン／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！ミミはカリッと、生地はしっとりとして、ほんのりとした甘みを味わえるパンです。ドックパンは出来上がった生地から作ります。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: 1月7日(水)

S0119 パン

持ち帰り
講座



- 2026/01/19 (月) 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

オニオンタルト(21cmパイ皿1個持ち帰り)／白菜ロールクリームシチュー／イチゴコンフィチュールのロシアンティー

じっくり炒め玉ねぎとクリームチーズフィリングのパイ風のタルトパン。ご試食はおもてなし料理にもなる白菜ロールクリームコンシチューと共にレストラン気分で召し上がって下さい。

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: 1月7日(水)

S0120 料理



- 2026/01/20 (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

ハノイ揚げ春巻き／焼き豚肉つけ汁ビーフン(ブンチャハーノイ)／青いもち米のチャー

ベトナム北部ハノイの香りのパリパリ揚げ春巻き、人気のブンチャハーノイを作って、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:8名

申込期限: 1月7日(水)

S0122 パン

持ち帰り
講座



- 2026/01/22 (木) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

THEニューヨークベーグル(エブリシング3コ、ベリーベリー3コ)／ベリーベリークリームチーズ／野菜たっぷりベーグルサンド(1/2コ試食のみ)

ボリュームのある大きなベーグルを計6コ作ります。エブリシングはゴマ、タマネギ、ニンニクなどが香るニューヨークの定番商品です。ベリーベリーは赤ワインとシナモンに漬けた3種のベリーを練りこみます。自宅でもベーグルサンドを楽しめるように、ベリークリームチーズも作ってお持ち帰りいただきます。試食は野菜たっぷりのベーグルサンド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: 1月8日(木)

S0127 その他

持ち帰り
講座



- 2026/01/27 (火) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

<ごま豆腐作り>デモ&試食⇒手作りごま豆腐の3種類の食べ方で味わって頂きます。

吉野本葛とねりごまで一から手作りするごま豆腐を作ってお持ち帰り頂きます。ごまの香りが豊かでもちもち&ぷるんとした食感が魅力的。家での復習用に吉野本葛をプレゼント。

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: 1月13日(火)

S0129 カルチャー



- 2026/01/29 (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』ピンクテーブルアレンジメント

ピンク色のお花でテーブルに飾る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: 1月15日(木)

A0109 パン

持ち帰り
講座



2026/01/09 (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

生ドーナツ～季節のフルーツをのせて～
(手ごね全員、試食1個、持ち帰り4
個) / 雑穀入りリュスティック (機械こ
ね、仕上げ等全員、1個試食のみ)

イーストタイプのドーナツを低温でじっ
くりと揚げていきます。フワフワ食感と
クリーム、季節のフルーツをお楽しみ頂
きます。試食のみはハード系のリュス
ティックをサンドしてお召し上がり頂き
ます。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 12月25日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0115 その他

持ち帰り
講座



2026/01/15 (木)

10:30-13:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 咩野 英里

＜オープンいなり寿司 (12個お持ち帰
り)＞

デモ&試食⇒オープンいなり寿司と和風
ポタージュ

いなり寿司の口を内側に折り込んで中身
を見せるように包み、上に具材をトッピ
ングするスタイルのいなり寿司。見た目
も華やかでおもてなし料理にもピッタリ
です。

4種類×3個をお持ち帰り頂きます。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 1月5日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0119 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/01/19 (月)

10:30-14:30

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 笹野 浩之

うぐいす餅と栗羊羹、上生菓子 (自家製
栗甘露煮使用) のデモンストレーション

1品目は早春を代表する和菓子「うぐいす
餅」。求肥で餡を包み、きな粉をまぶし
た和菓子です。1人6～7個予定。もう一
品は生栗から加工した甘露煮を使用した
和菓子を予定しています。缶詰めや瓶詰
めの甘露煮とは違い、本当の美味しさを
食することが出来ます。メインシナリオ
は栗羊羹、栗鹿の子を考えています。デ
モンストレーションとなります。また栗
の状態によりメニュー内容は変更となる
場合があります。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 1月5日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0127 パン

持ち帰り
講座



2026/01/27 (火)

10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

レザンノア/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! レザンノアは一部ライ麦粉を入れた生地、レー
ズンとくるみを加えたパンです。砂糖は使用せず、
レーズンの甘みを生かして作ります。ブレッツェンは
出来上がった生地から作ります。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: 1月13日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0131 パン

持ち帰り
講座



2026/01/31 (土)

10:30-13:30

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] かわごえ 直子

オニオンタルト (21cmパイ皿1個持ち帰り) / 白菜
ロールコーンクリームシチュー / イチゴコンフィチュール
のロシアンティー

じっくり炒め玉ねぎとクリームチーズフィリングのパイ
風のタルトパン。ご試食は、おもてなし料理にもなる白
菜ロールクリームコーンシチューと共にレストラン気分
で召し上がってください。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 1月17日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0109 料理



・2026/01/09 (金) 10:30-13:30

・1,800円 (税込)

・[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

・[講師] 橋本 ひとみ

掃海艇まえじまのキーマ風カレー／きのこのたっぷりサラダ／かぼちゃのマリネ／おまけのデザート

大人気【海のカレーシリーズ】です。海軍それぞれの独自のカレーを再現します。副菜も栄養バランスが良く、うれしいデザート付きです。

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25日 (木)

K0116 パン

持ち帰り
講座



・2026/01/16 (金) 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

ヴィエノワショコラ (手仕込み6本) / 全粒粉のピタパン (機械仕込み4枚) / チキンとジャガイモのスープ (デモンストレーション)

ココアとチョコチップを配合した、リッチなウーイーン風のフランスパンと、モチモチのピタパン、鶏むね肉を使ったスープを作ります。

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：1月5日 (月)

K0127 パン

持ち帰り
講座



・2026/01/27 (火) 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

バタークーヘン／クレッセント／レンズ豆のスープ

バタークーヘンは、バターをたっぷり使った生地には砂糖とアーモンドをのせて焼く、ドイツの定番おやつパン。クレッセントは、三日月型のさくっと軽いパンで、ちょっとしたおつまみにぴったり。そして、やさしい味わいのレンズ豆のスープはデモのみのご紹介です。

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：1月13日 (火)

K0130 パン

持ち帰り
講座



・2026/01/30 (金) 10:30-14:00

・2,200円 (税込)

・[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

・[講師] 川口 淑恵

りんごのパン／ブレッツェン／芋のスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！生地にはりんご煮とレーズンを入れてシナモンを効かせたパンと、シンプルなパン、ブレッツェンを作ります。里芋のスープ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：4名

申込期限：1月16日 (金)

しろくまちゃんのマシュマロサンドクッキー

・プレーン 味 / コーヒー味

<大人>

・2026/01/10 (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：12月25日（木）

<親子>

・2026/01/12 (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：12月25日（木）

・[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）



マシュマロをサンドすると…あら!! かわいい！しろくまちゃんがムニユッと出てくる!? クッキーにドットやチェックをデコします
♪※持ち帰りのケースはこちらで用意します。

ねりきり（紅白梅・招き猫）



1月は「紅白梅」と「招き猫」です。

年の初めに晴れやかなお菓子を作しましょう。

「紅白梅」はオレンジピール入りあんこを中に入れます。

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。抽選となります。

≪1回目開催≫

・2026/1/16(金)14:00-15:30

・お申込み：1/6(火)11時～1/10(土)18時

≪2回目開催≫

・2026/1/27(火)14:30-16:00

・お申込み:1/13(火)11時～1/17(土)18時

・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷

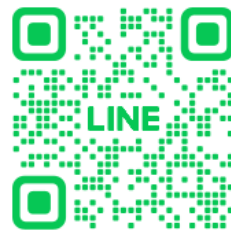
・[講師] プチフラムスタッフ

・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 1月9日(木)～1月31日(金)
予約開始日 1月6日(月)～1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！