

2026年

3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

- 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

黒糖のフロランタン

5cm×3cm・16枚

●志木●

☎048-470-1925

フルーツショートケーキ大福

φ7cm／4個

●朝霞●

☎048-460-4550

ベリーティラミス

10cm×18.7cm×4.8cm

●川口・鳩ヶ谷●

☎048-285-8422

ミモザケーキ

約16cm



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

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

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

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

F0303 料理



・2026/03/03 (火) 10:30-13:30

・2,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 田中 久美子

オープンいなり寿司／ポテトベーコンのミルフィーユカツ／海老のかぼちゃまんじゅう／切り干し大根のサラダ／黒糖きなこプリン

話題のビニール袋『アイラップ』を使って、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：2月17日 (火)

持ち帰り
講座

F0305 スイーツ



・2026/03/05 (木) 10:30-14:00

・2,900円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 川口 淑恵

チョコタルト (16cmタルト型1台分)

サクサクとしたココア生地のタルトにトロッとした濃厚なチョコクリームに甘酸っぱいラズベリージャムをサンドした美味しいチョコタルトを作りましょう！

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：2月19日 (木)

持ち帰り
講座

F0308 その他



・2026/03/08 (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

焼売3種 (肉、海老、玉子)

セイロで蒸しあげた、ふっくら美味しいシュウマイを3種各10コを作り、持ち帰ります。※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：2月22日 (日)

持ち帰り
講座

F0309 パン



・2026/03/09 (月) 10:30-14:00

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 荏山 和也

力カオボール (手仕込み6個)／青のりとチーズのパン (機械仕込み4個)

ココアとチョコチップを使って作る生地を絞って焼き上げる菓子パンと、青のりとチーズの風味たっぷりのパンを作ります。

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：2月23日 (月)

F0312 料理



・2026/03/12 (木) 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

シュリンプエッグサンド／ツナサラダとキャロットラペのサンド／ブロッコリーのマスタードサラダ／キャベツとコーンのミルクスープ／いちごのミニパフェ

毎年大人気のボリュームサンドと野菜たっぷりの春レシピを管理栄養士がお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：2月26日（木）

持ち帰り
講座

F0313 パン



・2026/03/13 (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

クランベリーとホワイトチョコ／クリームチーズのさわやかパン

いちごの形に仕上げた、甘さと甘酸っぱさのバランスが楽しいスウィートパンです。長時間発酵の生地を使用したクリームチーズのパンは、ほの甘とクリチの酸味の文字どおりさわやかな一品。

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：2月27日（金）

持ち帰り
講座

F0314 スイーツ



・2026/03/14 (土) 10:30-13:30

・2,300円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] かわごえ 直子

お花見スイーツ弁当（かすてらサンド 桜餡2個、ストリベリーチーズ2個／かつお節クッキー6個／お花のクッキー5個）

スイーツをアジロ籠（23×10×5 cm）の弁当箱に詰めてお持ち帰り。お持ち帰りいただいたアジロ籠はお弁当箱として使用できます。師範で作った分のご試食付き。

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：2月28日（土）

F0317 料理



・2026/03/17 (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

牛肉の赤ワイン煮込み／前菜の盛り合わせ／もち麦と春野菜のスープ／いちごのムース

たっぷりの赤ワインで牛肉を柔らかく煮込みます。春野菜も使い、華やかに仕立てるメニューです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：3月3日（火）

F0319 料理



・2026/03/19 (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

自宅で簡単！イカ墨のリゾット／人参のヨーグルトサラダ／じゃがいもとチキンのナゲット

濃厚なコクと旨味が凝縮された人気のシーフードメニューを自宅でも簡単に作れるレシピをご紹介。

対象：大人

定員：12名

申込期限：3月5日（木）

F0323 カルチャー



・2026/03/23 (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

ピンク色の花々のハーフリース

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を使用して春色ピンク系の壁飾りアレンジメントを作りましょう。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：3月9日（月）

**持ち帰り
講座**



・2026/03/28 (土) 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

ハートのかくれんぼケーキ(17×8cmパウンド型)

どこを切ってもハートが出てくるかわいいらしいパウンドケーキです。※容器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：3月14日（土）

**持ち帰り
講座**



・2026/03/28 (土) 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

ハートのかくれんぼケーキ(17×8cmパウンド型)

どこを切ってもハートが出てくるかわいいらしいパウンドケーキです。※容器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：3月14日（土）

F0329 キッズ



・2026/03/29 (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

ナポリタンとハンバーグ／野菜のスープ／いちごパフェ

お子様が大好きな洋食メニューを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：3月15日（日）

S0301a スイーツ

持ち帰り
講座



・ 2026/03/01 (日) (a)10:20-11:50

・ 1,200円 (税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] プチフラムスタッフ

濃厚チョコタルト (Φ15 cm)

濃厚なチョコレートに甘酸っぱいラズベリークランチがアクセント。見た目も華やかでリッチな味わいのタルトです。贅沢にクーベルチュールチョコレートを使用します。

※お持ち帰り用のケーキ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 : 2月15日(日)

S0301b スイーツ

持ち帰り
講座



・ 2026/03/01 (日) (b)12:00-13:30

・ 1,200円 (税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] プチフラムスタッフ

濃厚チョコタルト (Φ15 cm)

濃厚なチョコレートに甘酸っぱいラズベリークランチがアクセント。見た目も華やかでリッチな味わいのタルトです。贅沢にクーベルチュールチョコレートを使用します。

※お持ち帰り用のケーキ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 : 2月15日(日)

S0301c スイーツ

持ち帰り
講座



・ 2026/03/01 (日) (c)13:40-15:10

・ 1,200円 (税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] プチフラムスタッフ

濃厚チョコタルト (Φ15 cm)

濃厚なチョコレートに甘酸っぱいラズベリークランチがアクセント。見た目も華やかでリッチな味わいのタルトです。贅沢にクーベルチュールチョコレートを使用します。

※お持ち帰り用のケーキ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 : 2月15日(日)

S0301d スイーツ

持ち帰り
講座



・ 2026/03/01 (日) (d)15:20-16:50

・ 1,200円 (税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] プチフラムスタッフ

濃厚チョコタルト (Φ15 cm)

濃厚なチョコレートに甘酸っぱいラズベリークランチがアクセント。見た目も華やかでリッチな味わいのタルトです。贅沢にクーベルチュールチョコレートを使用します。

※お持ち帰り用のケーキ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 : 2月15日(日)

S0302 料理



- ・2026/03/02(月)10:30-13:30
- ・2,000円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム志木
- ・[講師] 吾野 英里

塩麹&醤油麹を使った料理 そばろ丼／茹で野菜～醤油麹ソース～／サーモンの塩麹和え

和洋中様々な料理に使える万能調味料の塩麹・醤油麹を使ったメニュー。簡単に美味しく仕上がる所以重宝します。北海道産米麹200gをお土産にしますので自宅で仕込んで日々の料理作りに活用してみてください。

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:2月16日(月)

S0312 カルチャー



- ・2026/03/12(月)11:00-12:30
- ・4,400円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム志木
- ・[講師] 福田 知美

ミモザとグリーンのガーランド

ミモザとグリーンでガーランドを作ります。(ミモザお花が咲いていない場合はイエロー系の花材をプラスしてご用意いたします。)

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:10名

申込期限:2月26日(木)

S0314 その他

持ち帰り
講座



- ・2026/03/14(土)10:30-13:30
- ・2,200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：厚揚げの甘酢煮～玉ねぎ塩麹のタルタルソース～／切り干し大根とひじきのサラダ／じゃことおかかの炊き込みご飯

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！

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:2月28日(土)

S0315 パン



- ・2026/03/15 (日) 10:30-14:00
- ・2,200円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム志木
- ・[講師] 岡本 潤子

アーヘナーポシュベック／カザティエ一口

春を迎えるイースターの時期にヨーロッパで食べられるパンをご紹介。

ドライフルーツやナッツ入りのブリオッシュ生地に角砂糖を加えて焼く、やさしい甘さのアーヘナーポシュベックとチーズやベーコン、卵を使ったイタリアの惣菜パン、カザティエ一口は、成形からとなります。

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:3月1日(日)

S0317 食育/親子



- ・2026/03/17 (火) 11:00-12:45
- ・600円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム志木
- ・[講師] 藤本 佳奈美

揚げないコロッケ／コールスローサラダ／フルーツヨーグルト／ごはん

志木市の保育園給食で提供されているものや、お子さんと一緒にできるメニューを親子で作ります。

対象:親子(大人1名と4歳以上の未就学児1名)、
他未就学児1名(同伴可)

定員:4組

申込期限:3月3日(火)

S0320 その他

持ち帰り
講座



- 2026/03/20 (金) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

手作り味噌づくりとびっくり玄米ごはん／煮干しの味噌汁／ごはんのお供

味噌と玄米はお持ち帰り、米麹味噌は塩と大豆と合わせるだけですが、大豆に一工夫した手前みそです！味噌を使ったごはんのお供も試食あり。

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：3月6日(金)

S0327 パン

持ち帰り
講座



- 2026/03/27 (金) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 斎藤 幸四郎

ピザパン／カルツオーネ／フォカッチャ／試食スープのクラムチャウダー

ピザ生地で作れるイタリアのパン3種を作ります。プロから学ぶパン講座です。パン作り初心者の方もご参加可能です。

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：3月13日(金)

S0328 パン

持ち帰り
講座



- 2026/03/28 (土) 10:30-14:00

• 2,500円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 相原 菜月

あん塩バターパン（4コ・機械こね）／抹茶のテーブルロール（15cm1台・手こね）／ミニミニ和惣菜バーガー※試食のみ

たっぷりのあんことバターを包んでカリッジュワな塩パンを作りましょう！大きめサイズでつぶあん・こしあんを各2コずつの予定です。抹茶のテーブルロールはしっとりやわらか食感、塩パンのアレンジ生地で作ります。型に入れてちぎりパンにしてお持ち帰りいただきます。ご試食もお楽しみに♪

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：3月14日(土)

S0330 料理



- 2026/03/30 (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

萌えフルーツサンド＆グリル野菜チキンサンド／鶏ハムと葱塩麹スープ／アイスティ

見映えよく、食べ応えもある、サンド2種を作って楽しんでいただきます。作り方の工夫、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：3月16日(月)

A0301 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/03/01 (日)

10:30-13:30

2,800円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 木村 優代

フレジェタルト

苺をつかったリング型のフレジェケーキをタルトと合わせた、苺たっぷりのケーキです。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 2月15日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0303 料理

A0307 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/03/03 (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

萌えフルーツサンド&グリル野菜チキンサンド／鶏ハムと葱塩麹スープ／アイスティー

見映えよく、食べ応えもある、サンド2種を作って楽しんでいただきます。作り方の工夫、コツを伝授。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 2月17日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

2026/03/07 (土)

10:30-14:30

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 笹野 浩之

イチゴ大福／鶏五目おこわ

甘酸っぱいイチゴと餡と餅の組み合わせは、とっても美味しい！求肥を練るとこから作業をしてもらい5個製作して頂く予定です♪和菓子屋さんの鶏五目おこわは蒸して作ります。味の付け方が特徴的で必見です！おこわはデモンストレーション、試食のみとなってます。ご参加お待ちしています☆

対象:大人

定員:4名

申込期限: 2月21日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0319 パン

持ち帰り
講座



2026/03/19 (木)

10:30-14:30

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[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たっぷりのカレンズを加えたドイツ風ライ麦パンはズッシ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:4名

申込期限: 3月5日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0327 パン

持ち帰り
講座



2026/03/27 (金)

10:30-14:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 塩野 浩代

白い桜あんぱん（手ごね、持ち帰り5個デモを1個試食／たこ焼き風のプチパン（機械ごね、成型から仕上げまで全員で作成、試食のみ）プチパン3つ）

お花見シーズンに大福のような白いパンを焼きます、中身のあんこは煮切り酒の風味をきかせた大人のあんぱんをお楽しみ頂きます。そしてお花見といえば屋台の定番たこ焼きをパン生地で作ります。見た目をそっくりに作る所が楽しいパンですよ！

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: 3月13日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0310 パン

持ち帰り
講座



- ・2026/03/10 (火)
- ・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

アーモンドロール（6個）／チョコドーナツ（5個）／豆入りミネストローネ

人気の高かったメニューです。香り高いアーモンドクリームにザクザクスライスアーモンドがアクセント。お花の形に成形します。

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：2月24日（火）

K0315 スイーツ

持ち帰り
講座



- ・2026/03/15 (日)
- ・10:30-14:00
- ・2,800円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 木村 優代

フレージエタルト（15cm）

フランスの春の定番いちごケーキを作ります。サクサクのタルトにリング型で焼いたケーキをのせてデコレーションします。※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：3月1日（日）

K0316 パン

持ち帰り
講座



- ・2026/03/16 (月) 10:30-14:30
- ・2,300円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 川口 淑恵

デニッシュ風食パン／ドックパン／春野菜のスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！ミニはカリッと、生地はしっとりとしてほんのりと甘みを味わえるパンです。ドックパンは1次発酵が終わった生地から作っていただきます。デモで春野菜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：3月2日（月）

K0327 料理



- ・2026/03/27 (金)
- ・10:30-13:30
- ・2,000円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 吾野 英里

手打ちラザニア／フルーツのサラダ／きのこのボタージュ／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ひなしです。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※お子様連れはご遠慮ください。

- 定員：4名
申込期限：3月13日（金）

K0330 パン

持ち帰り
講座



- ・2026/03/30 (月)
- ・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

揚げカレーパン（手仕込み6個）／漬け込みフルーツのパン（機械仕込み4個）／カブとカブの葉のチキンスープ（デモンストレーション）

カレーフィリングを包んで揚げるカレーパンと、洋酒に漬け込んだフルーツを練りこんで焼き上げるパン、カブを葉まで残さず使ったチキンスープを作ります。

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：3月16日（月）

ねりきり

持ち帰り
講座



春を告げる花、「さくら」と「ミモザ」。3月にふさわしい2種類のねりきりを作ります。「さくら」は抹茶餡入りです。

お申込み期間にお電話でお申込みください。抽選となります。

- «1回目開催»
・ 2026/3/10(火)14:30-16:00
・ お申込み期間：
2/24(火)11時～2/28(土)18時
«2回目開催»
・ 2026/3/15(日)14:30-16:00
・ お申込み期間：
3/1(日)11時～3/5(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

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。



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
大東ガスのガスをご利用でないお客さま

700円
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 3月3日(火)～3月31日(火)
予約開始日 3月1日(日)～3月29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！