

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

いちごのシフォンケーキ

15cm



●志木●

☎048-470-1925

ブルーベリーの
レアチーズタルト

Φ15cm×H3.5cm



●朝霞●

☎048-460-4550

紅茶のケーキ～桃を添えて～

Φ12cm×H約8cm 2個



●川口・鳩ヶ谷●

☎048-285-8422

焦がしバターのカトルカール

17.5cm×8cm



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			

F0606 料理



・2026/06/06 (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

簡単ハヤシライス／玉ねぎ塩麴ライス／キャベツの蒸し煮サラダ～ポーチドエッグをのせて～／おまけのデザート

発酵調味料を使って簡単で美味しいお料理を作りましょう！手間のかからない、簡単ハヤシライス、キャベツがモリモリ食べられるキャベツの蒸し煮サラダ、おまけのデザートは楽しみに。

対象：大人
定員：12名
申込期限：5月23日 (土)

F0608 料理



・2026/06/08 (月) 10:30-14:00
・1,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 田中 久美子

よだれ鶏／長芋れんこん団子／中華粥／玉米湯 (中華風卵スープ)／鍋いらずの豆花 (トウファ)

防災講座第3弾！耐熱性の袋を活用して、防災・時短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：5月25日 (月)

F0612 料理



・2026/06/12 (金) 10:30-13:30
・2,200円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 永吉 峰子

瓜生豚のネギソース／冷製じゃが芋中華スープ／梅酢で簡単！ヘルシーサラダ／マンゴーと豆乳のプリン

独自の育成方法とこだわりの飼料を用いて育てた高品質な豚肉『瓜生豚』をメインに、管理栄養士が野菜たっぷりヘルシーな簡単中華メニューをご紹介します。

対象：大人
定員：12名
申込期限：5月29日 (金)

持ち帰り
講座

F0613 スイーツ



・2026/06/13 (土) 10:30-13:30
・2,200円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] かわごえ 直子

ホノルルショートブレッド (15cmパイ皿2個持ち帰り)／※試食のみ⇒キャロットラペ・ラップサンド／ハワイアン珈琲ゼリー

ココナッツ風味のショートブレッド、つつい食べすぎてしまいそうなスイーツ。2枚作って持ち帰り。ご試食はハワイアンアフタヌーン気分でお楽しみください。*持ち帰り用袋はこちらでご用意いたします。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：5月30日 (土)

F0614 キッズ



・2026/06/14 (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

ガパオ風まぜそば／スープ／マンゴースムージー

タイ料理の人気メニューを食べやすくアレンジしたまぜそばをお子様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けます。

対象：小学生
定員：6名
申込期限：5月31日 (日)

持ち帰り
講座

F0615 スイーツ



•2026/06/15 (月) 10:30-14:00

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 河辺 加奈子

わたしのカフェクッキー (7cm・約14個)

外はサクッ、中はしっとりとしたクッキーです。
しっとりさせる材料や、使用するお砂糖の種類など
おいしくなるプロの秘密が盛りだくさん♪基本を学
んで自分だけのアレンジも楽しめます。チョコチップ
と紅茶の2種類を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：6月1日 (月)

F0619 料理



•2026/06/19 (金) 10:30-13:30

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 齊藤 幸四郎

洋食屋のオムライス/アサリとトマトのスープ/
シーザーサラダ/デザート

思わず微笑んでしまうどこか懐かしい洋食屋さんの
オムライスをプロが伝授。うれしいデザート付きで
す。

対象：大人

定員：12名

申込期限：6月5日 (金)

持ち帰り
講座

F0620a その他



•2026/06/20 (土) 10:30-12:30

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 蕎麦の会 藤

手打ち蕎麦 (5~6人分お持ち帰り)

蕎麦打ち講師の出張講座を開催します！本格的な蕎
麦作りが体験できます。初心者OK♪打ち立て蕎麦
の試食有り。※左利きの方は、備考欄にご入力して
ください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：5名

申込期限：6月6日 (土)

持ち帰り
講座

F0620b 蕎麦



•2026/06/20 (土) 14:00-16:00

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 蕎麦の会 藤

手打ち蕎麦 (5~6人分お持ち帰り)

蕎麦打ち講師の出張講座を開催します！本格的な蕎
麦作りが体験できます。初心者OK♪打ち立て蕎麦
の試食有り。※左利きの方は、備考欄にご入力して
ください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：5名

申込期限：6月6日 (土)

F0622 パン

持ち帰り
講座



・2026/06/22 (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

キタノカオリで作る野菜とチーズのリュスティック
(手仕込み4個) / ミルクと卵のパン (機械仕込み
4個)

モチモチに焼きあがる国産小麦を使った高加水の
リュスティックと、卵とミルクのふわふわパンを作
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：6月8日 (月)

F0623 カルチャー



・2026/06/23 (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 (小皿)

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
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：6月9日 (火)

F0629 その他

持ち帰り
講座



・2026/06/29 (月) 10:30-13:00

・2,200円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 吽野 英里

自家製しば漬け&赤紫蘇シロップ作り※デモ&試食
⇒しば漬けとクリームチーズのカナッペ、サラダチ
キン〜しば漬けタルタル〜、赤紫蘇ドリンク

旬の赤紫蘇を使ってしば漬けを仕込んでお持ち帰り
頂きます。暑い時期にさっぱりとしたお漬けものは
そのまま食べるのはもちろん、料理にも使えて便利
です。残った赤紫蘇で赤紫蘇シロップも作ります。

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：6月15日 (月)

F0630 カルチャー



・2026/06/30 (火) 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

ピンク色と紫色の花々 ボックスフラワー

ピンク系や紫系の色合わせ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の
花材を箱に詰めてアレンジする人気のデザインです。
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：6月16日 (火)

K0605スイーツ

持ち帰り
講座



2026/06/05 (金) 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

チェリーティラミス (直径6cm・高さ6cm・4個)

甘酸っぱいチェリーのコンポートとチーズスムースのカップケーキです。※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：5月22日 (金)

K0612 パン

持ち帰り
講座



2026/06/12 (金) 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

イングリッシュマフィン／ポテトフォカッチャ
／コーンスープ

サンドに便利なイングリッシュマフィンと、しっとりもちもちのポテトフォカッチャを作ります。マフィン(手ゴネ)、フォカッチャは長時間発酵になりますので、成形からになります。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：5月29日 (金)

K0616 料理



2026/06/16 (火) 10:30-13:30
2,000円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 橋本 ひとみ

[備考]

韓国のお海鮮チャンポン／榎茸のジョン／ヤンバン
ンジョリム (玉ねぎの醤油漬け) /ハニートゥ
ポギ

シーフードを具材に唐辛子と野菜の旨味が効いたスープの麺料理と、韓国風ピカタのジョンなど韓国気分を十分に味わえるランチです。

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：6月2日 (火)

K0620a スタッフ

持ち帰り
講座



2026/06/20 (土) 10:30-12:00

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

[講師] プチプラムスタッフ

紫陽花／睡蓮 (各1個)

祝10周年！おかげさまでプチプラム川口・鳩ヶ谷は、6月で10年を迎えます。特別に無料で「ねりきり」イベントを開催します。晴れの日には色鮮やかで、雨や曇りの日も趣のある紫陽花と睡蓮を作ります。紫陽花は大好評のオレンジピール入りあんこです。よろしければお申込みください。

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：6月6日 (土)

持ち帰り
講座

K0620b スタッフ



2026/06/20 (土) 14:00-15:30

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
[講師] プチプラムスタッフ

紫陽花／睡蓮 (各1個)

祝10周年！おかげさまでプチプラム川口・鳩ヶ谷は、6月で10年を迎えます。特別に無料で「ねりきり」イベントを開催します。晴れの日には色鮮やかで、雨や曇りの日も趣のある紫陽花と睡蓮を作ります。紫陽花は大好評のオレンジピール入りあんこです。よろしければお申込みください。 ※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：6月6日 (土)

持ち帰り
講座

K0621 パン



2026/06/21 (日) 10:30-14:00
2,300円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 川口 淑恵

ミックスベリーふわふわパン／味噌パン／とうもろこしのスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！冷凍のミックスベリーを使い、切りっぱなしの成形でふんわりと柔らかな食感のミックスベリーのふわふわパンと、味噌パウダーを使った味噌パンを作ります。デモでとうもろこし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：6月7日 (日)

持ち帰り
講座

K0627 パン



2026/06/27 (土) 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

ベーコンエピ (3本) バタースコッチのエピ (3本) / チョコレートムース (4個) / トマトの酸辣湯スープ

人気のエピを2種類の味で作ります。チョコと生クリームが入るムースは濃厚で口溶けふわわりです。 ※ムース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：6月13日 (土)

持ち帰り
講座

K0629 パン



2026/06/29 (月) 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

ジャガイモのディープディッシュピザ (20cm 1台) / レーズンシュガーボール (機械仕込み 4個) / ポークのターメリックシチュー (デモンストレーション)

ジャガイモとチーズをたっぷり使った厚焼のピザと、砂糖とバターをトッピングしたレーズンパン、豚肉をターメリックで煮込んだシチューを作ります。

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：6月15日 (月)

S0612 パン

持ち帰り
講座



- 2026/06/12 (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

夏野菜のグラハムチーズパン (手ごね、持ち帰り4個)
/バナナとナッツのブリュレ風ロール (機械ごね)

小麦の全粒粉をブレンドした生地には季節のお野菜とチーズを乗せてセミハードのように焼きます。機械ごねはキャラメリゼしたバナナやナッツのをせ、アーモンドブードルのクリームをまわりに絞って焼いたスイーツ系のパンをデモで成形からお楽しみ頂きます。どちらも1つずつ試食。お持ち帰りはグラハムチーズパン4つになります。

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:5月29日(金)

S0618 カルチャー



- 2026/06/18 (木) 11:00-12:30
- 4,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 福田 知美

バラを使ったアレンジメント

季節を迎えたバラをメインにアレンジメントを作ります。色合いは当日のお楽しみ!!

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:6月4日(木)

S0619 パン

持ち帰り
講座



- 2026/6/19 (金) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

Wチョコのスイートブール (4コ・機械こね) /ミルクハース(1コ・手こね)

ビニール袋だけで作る手軽なクッキー生地と、チョコチップ入りのパン生地で作るスイートブール。大きめサイズですが、ペロッと食べれてしまう軽さがあります。ミルクハースは牛乳を入れて作るお食事パン。スライスした形がかわいいのでオープンサンドにもおすすめです。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:6月5日(金)

S0620 その他

持ち帰り
講座



- 2026/6/20 (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

Wチョコのスイートブール (4コ・機械こね) /ミルクハース(1コ・手こね)

ビニール袋だけで作る手軽なクッキー生地と、チョコチップ入りのパン生地で作るスイートブール。大きめサイズですが、ペロッと食べれてしまう軽さがあります。ミルクハースは牛乳を入れて作るお食事パン。スライスした形がかわいいのでオープンサンドにもおすすめです。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:6月6日(土)

S0622 その他

持ち帰り
講座



- 2026/06/22 (月) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

<粕漬けづくり>

粕床作り、鶏・魚・野菜の粕漬け デモ&試食⇒粕漬け焼き/粕汁/ごはん

美味しい酒粕で粕床を作り、鶏・魚・野菜を漬けてお持ち帰り頂きます。残りの粕床は家でお好きなものを漬けて楽しめます。保冷バッグ&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:8名

申込期限:6月8日(月)

S0626 料理



- 2026/06/26 (金) 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

あさり麻辣湯/自家製ラー油/イタリアンなチュモツパ (韓国風丸おにぎりをイタリアン風にアレンジ) / レモン杏仁

身体に優しく、ず〜っと飲み食べ続けられる優しい味わいの麻辣湯、冊子に掲載されたレシピをご紹介します。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:6月12日(金)

S0628 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/06/28 (日) 10:30-14:00
- 2,100円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 笹野 浩之

上生菓子 (練切菓子) / お赤飯

1品はお茶席でも使用される上生菓子です。練切餡を練り上げから仕上げまで制作して頂きます。1人6個仕上げを予定しています♪もう1品はお祝い事には欠かせないお赤飯。プロの製法を伝授します。*お赤飯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:8名

申込期限:6月14日(日)

S0629 パン

持ち帰り
講座



- 2026/06/29 (月) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

簡単ヤンニョムを作ろう!

ヤンニョムなどを使ったお料理のデモンストレーション: 豚肉とヤンニョム/ヤンニョムスープ/玉ねぎ塩麴レシピを使ったドレッシングで韓国風サラダ

ヤンニョムは韓国で使われている合わせ調味料を玉ねぎ塩麴を使って作りましょう!

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:6月15日(月)

A0602 紅茶

持ち帰り
講座



2026/06/02 (火)

10:30-13:30

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 大嶋 雅子

紅茶とヴィクトリアンケーキ

英国ヴィクトリア女王が好んで召し上がった歴史あるケーキを作ります。とてもシンプルなケーキですが紅茶との相性がとても良いです。基本的な紅茶の淹れ方レッスンと一緒に楽しみ下さい。ケーキはお持ち帰りいただけます。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 5月19日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0608 パン

持ち帰り
講座



2026/06/08 (月)

10:30-13:30

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

ミックスベリーふわふわパン/味噌パン/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! 冷凍のミックスベリーを使い、切りっぱなしの成形でふわわりと柔らかな食感のパン、ミックスベリーのふわふわパンと、味噌パウダー使った味噌パンを作ります。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

定員:4名

申込期限: 5月25日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0614 カルチャー

持ち帰り
講座



2026/06/14 (日)

10:30-12:00

1,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 日栄 陽子

アロマエアフレッシュナー

ひと吹きで心も空間もすっきり整うアロマエアフレッシュナーを作りますか? お部屋、玄関、トイレなど、気になる場所にお気に入りの香りを。100mlサイズのガラスボトルに仕上げていきます。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 6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。

A0623 料理



2026/06/23 (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

あさり麻辣湯/自家製ラー油/イタリアンなチュモツパ (韓国風丸おにぎりをイタリアン風にアレンジ) /レモン杏仁

身体に優しく、ず〜っと飲み食べ続けられる優しい味わいの麻辣湯、冊子に掲載されたレシピをご紹介します。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 6月9日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0626 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/06/26 (金)

10:30-14:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 木村 倫代

チェリーフロマージュケーキ

18cmのバウンド型で作る、フロマージュケーキはベイクドとフロマージュムースの二層。爽やかなチェリーコンポートを使った初夏のチーズケーキを作ります。

対象:大人

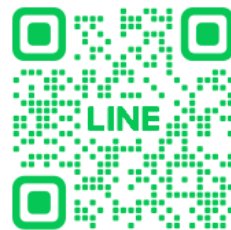
定員:4名

申込期限: 6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。

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 6月4日(木)～6月30日(火)
予約開始日 6月1日(月)～6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！