

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)

開催カレンダーをご確認のうえ、参加を希望される店舗に直接ご予約ください。

予約受付 (お電話または店頭) ※電話優先

- ① 前営業日16:00~18:00 留守番電話不可。
② 当日10:00~各店舗先着順にて承ります。

DAITOでんきご利用のお客さま

日時指定でのプチクッキング予約が可能です。
※最後のページをご覧ください。

ご家族・ご友人同士での参加も可能です。

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：お持ち帰り用の容器、マイバッグ・ハンドタオル・手袋(必要な方のみ)

●富士見●

☎049-268-5525

焦がしバターのマドレーヌ

12個

●志木●

☎048-470-1925

ベビー・サマーシュトレン

16個

●朝霞●

☎048-460-4550

パン・オ・シトロン

6~7cm×6個

●川口・鳩ヶ谷●

☎048-285-8422

米粉のビスケット

6cm×12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	○	○	

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	休	休	休	△
26	27	28	29	30	31	1
○	×	×	休	○	×	

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	×	×	

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 ※赤字は変更点です。

プチプラム志木は7月21日~24日、防火シャッター工事のため臨時休業いたします。

F0703 料理



・2026/07/03 (金) 10:30-13:30

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 川村 進

酢豚/チャーハン/杏仁豆腐

中華料理の代表格として人気の酢豚を作ります。甘酸っぱい味わいは食欲をそそるに違いありません！

対象：大人

定員：12名

申込期限：6月19日 (金)

F0704 カルチャー



・2026/07/04 (土) 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

「下手が味になり、苦手が好きになる」そんな体験をしてみませんか?書道の経験は要りません。今回は「夏の一枚」を書いてみましょう。※写真は当日の課題ではありません

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：6月20日 (土)

F0705 料理



・2026/07/05 (日) 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

牛肉のタコライス/豆腐干とアボカドナムル/夏野菜のスープ/ヨーグルトムースフルーツソース

管理栄養士がお家で簡単にできる夏バテ対策のエスニック料理をお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：6月21日 (日)

持ち帰り
講座

F0707 パン



・2026/07/07 (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

コンビーフポテトチーズ/タバチェ

マッシュポテトにコンビーフの旨みを合わせ、チーズをのせて香ばしく焼き上げるお食事パンと、長時間発酵の生地でリーンなフランスパンのタバチェを作ります。

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23日 (火)

F0710 料理



・2026/07/10 (金) 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

具沢山サンドイッチ/なすとズッキーニのトマト煮/野菜たっぷりスパイススープ

12品目以上の新鮮な野菜を使った見た目も華やか&ヘルシーなメニューです。埼玉県蓮田市にある三和農林(株)のいろいろなスプラウトのお土産もつきます！

対象：大人

定員：12名

申込期限：6月26日 (金)

F0711a 親子スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/07/11 (土) 10:30-12:30
- 1,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] プチフラムスタッフ

くまさんブッセ (6個)

ふわふわのブッセにコクのあるミルククリームをサンドします。

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：6月27日 (土)

F0711b 親子スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/07/11 (土) 14:00-16:00
- 1,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] プチフラムスタッフ

くまさんブッセ (6個)

ふわふわのブッセにコクのあるミルククリームをサンドします。

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：6月27日 (土)

F0713 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/07/13 (月) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 河辺 加奈子

米粉のレモンパウンドケーキ

爽やかなレモン香る、グルテンフリーパウンドケーキです。米粉ならではのしっとり食感に、レモンの酸味と香りをぎゅっと閉じ込めました。暑い季節にも食べやすい、夏にぴったりの焼き菓子レッスンです。パウンドケーキ1本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29日 (月)

F0716 料理



- 2026/07/16 (木) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 橋本 ひとみ

春川マックス／胡瓜と牛肉の炒めナムル／韓国の卵焼き／おやつトック／鯖缶のそぼろ煮 (試食のみ)

マックスは冬のソナタでお馴染みの春川の麺料理です。そば粉の甘辛い混ぜ麺です。そばで作ります。作り置きに便利な鯖缶そぼろも紹介します。

対象：大人
定員：12名
申込期限：7月2日 (木)

F0717 パン

持ち帰り
講座



- 2026/07/17 (金) 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

チーズとペッパーの塩パン (手仕込み6個) / 大納言ミルクパン (機械仕込み4個)

人気の塩パンを、たっぷりチーズとブラックペッパーでアレンジしたものと、大納言小豆を練りこんだミルクパンを作ります。

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：7月3日 (金)

F0718 料理



•2026/07/18 (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

玉ねぎ塩麩のとうもろこしご飯/サーモンの醤油麩焼き/なすの醤油麩和え/ズッキーニの塩麩マリネ/おまけのデザート

玉ねぎ塩麩、醤油麩など発酵調味料を使い、旬のお野菜で体にも優しい簡単で美味しいお料理を作りましょう！おまけのデザートもありますのでお楽しみに…

対象：大人

定員：12名

申込期限：7月4日 (土)

F0720 キッズ



•2026/07/20 (月) 10:30-14:00

•2,500円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 木村 倫代

夏野菜のバターチキンカレー/手作りナン/桃のヨーグルトカップデザート

暑い夏こそ「カレー」食べてスタミナをつけましょう！手作りのナンもお子様が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：7月6日 (月)

F0721 カルチャー



•2026/07/21 (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

ブルー系花々のボックスフラワー

クールな印象のブルー系の花材でまとめます。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の花々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：7月7日 (火)

F0728 料理



•2026/07/28 (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

豚肉とあさりの白ワイン蒸し/ガスパチョ/魚介のクスクスサラダ/夏野菜のケーキサレ

豚肉とあさりで旨味の相乗効果！夏野菜を沢山使用したメニューです。味、彩りをお楽しみください。

対象：大人

定員：12名

申込期限：7月14日 (火)

S0704 パン

持ち帰り
講座



- 2026/06/07/04 (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

【全て捏ねなし成形から】
 コーヒーとかのこ豆のロール食パン(パウンド型1コ) /
 うさぎのウインナーパン(3コ) / コーンとチーズのおや
 きパン(3コ)

卵を使ったほんのり甘い食パン生地のアレンジで、3種のパンを作
 りましょう！1次発酵が終わった生地を準備するので、分割から実
 習スタートとなります。ウインナーパンは可愛いウサギに、
 コーンとチーズのパンはブラックペッパーをたっぷり入れて、
 コーヒーとかのこ豆の食パンは甘さ控えめ大人の味わいです。

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20日(土)

S0709 料理



- 2026/ 07/09 (木) 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

絶品！えび飯／夏野菜の焼き浸し／豆腐白玉と梅きゆ
 うりのお吸い物／ずんだぶりん

郷土料理をアレンジしたオリジナル料理でご紹介。え
 び飯はデミグラスソース、和の調味料を使用したオリ
 エンタルな味わいで新聞に掲載されたメニュー。お家
 で作りやすいレシピでご紹介。

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25日(木)

S0714 パン

持ち帰り
講座



- 2026/07/14 (火) 10:30-14:00
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

紅茶とブルーのパン／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！紅茶葉を練り込んだ生地にフィリングにブルー
 ンを入れた紅茶の香りが漂うパンと、シンプルなブレッ
 ツェンを作ります。お楽しみ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:8名

申込期限: 6月30日(火)

S0716 カルチャー



- 2026/07/16 (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

グリーンスワッグ

色々なグリーンを組み合わせるスワッグ(花束スタイ
 ル壁飾り)を作ります。今回はすっきりグリーンのみ。
 ドライフラワーになっても飾れます。 ※写真はイメー
 ジにです。仕入れの状況により色合いは変更されます。

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: 7月2日(木)

S0717 料理

持ち帰り
講座



- 2026/07/17 (金) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 石井 雅比呂

鱈の香味南蛮漬け／冬瓜の冷やし煮／トウモロコシ豆腐／みよがのすまし汁／甘味

涼を楽しむ料理長の夏のメニュー主菜は、旬の鱈を香ばしく揚げ、香味野菜をたっぷり合わせた「鱈の香味南蛮漬け」。さっぱりとした味わいで、食欲が落ちやすい夏にもおすすめです。

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:7月3日(金)

S0727 料理



- 2026/07/27 (月) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 畔野 英里

<フルーツづくし> 桃の冷製パスタ／鶏といちじくの白ワイン煮／りんごとブルーベリーのガトーインビジブル

3品すべてにフルーツを使って夏にぴったりの爽やかな料理に仕上げます。簡単に作れて見た目も華やかなのでおもてなし料理にも使えますよ。

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:7月13日(月)

S0728 親子・食育



- 2026/07/28 (火) 10:30-13:30
- 800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 恒石 恵子

ファイバードライカレー／パリパリサラダ／サイダーゼリーポンチ

志木市の学校給食で人気のメニューを作ります。一緒に夏休みの思い出づくりをしましょう。

対象:小・中学生の子ども(2人まで)と保護者

定員:4組

申込期限:7月14日(火)

S0731 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/07/31 (金) 10:30-14:00
- 2,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

桃のアールグレイタルト (15cm)

旬の白桃をたっぷり使った、夏限定の「桃とアールグレイのタルト」レッスンです。

みずみずしい桃の甘さに、香り豊かなアールグレイムースクリームを合わせた、大人のための上品なタルトを作ります。

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:7月17日(金)

A0702 パン

持ち帰り
講座



2026/07/02 (木)
10:30-14:00
2,400円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 川口 淑恵

モンキーブレッド/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！生地を小さくちぎって丸め、メープルシロップを絡めて焼いたアメリカ発祥のモンキーブレッドと、シンプルなパン、ブレッツェンを作ります。お楽しみスープをデモンストレーションします。

対象:大人
定員:4名
申込期限: 6月18日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0707 その他

持ち帰り
講座



2026/07/07 (火)
10:30-13:30
2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 吽野 英里

くしば漬けづくり> ※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ももちろん、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
定員:4名
申込期限: 6月23日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0710 料理



2026/07/10 (金)
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

絶品！えび飯/夏野菜の焼き浸し/豆腐白玉と梅きゅうりのお吸い物/ずんだぶりん

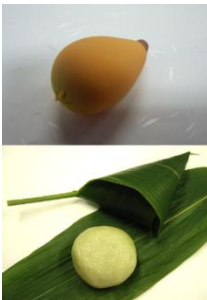
郷土料理をアレンジしたオリジナル料理でご紹介。えび飯はデミグラスソース、和の調味料を使用したオリエンタルな味わいで新聞に掲載されたメニュー。お家で作りやすいレシピでご紹介。

対象:大人
定員:4名
申込期限: 6月26日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0711 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/07/11 (土)
10:30-14:30
2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 笹野 浩之

麩饅頭/びわの練り切り

暑い季節に冷やして食べると絶品の麩饅頭！口当たりは滑らかでモチモチの生地とヨモギの香りは最高の出会いです。お持ち帰りは6個を予定しています。もう一品はお茶席でも使用される本格的な茶席菓子です。餡練りから仕上げまで行って頂き、3個を製作して頂く予定です！

対象:大人
定員:4名
申込期限: 6月27日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0713 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/07/13 (月)
10:30-14:00
2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 中島 真佑

ココナッツとパイナップルの冷やしパウンド(約16センチ1本)/ハートの絞り出しクッキー(10枚程度)/フィナンシェ(デモのみ・持ち帰り3個)

暑い季節に嬉しい、爽やかで冷たいパウンドケーキなど焼き菓子を3種類を作しましょう！実際に販売している商品の作り方を丁寧にお伝えします。ご試食もありますのでお楽しみに♪お持ち帰り用の袋などはご用意いたします。

対象:大人
定員:4名
申込期限: 6月29日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0731 パン

持ち帰り
講座



2026/07/31 (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

ポピーシードバイカラーブレッド(手ごね・2個持ち帰り)/季節のフルーツサンドのパヴェ(デモのみ・サンドからは全員)

バイカラーのポピーシードを使って、細かくしたブラックオリーブを練り込んだセミハードのおしゃれで洗練されたパンを作ります。試食はデモの1/2を横にスライス、季節の野菜などをサンドしてお召上がり頂きます。季節のフルーツサンドはデモのみですが、スクエア成型のパンを焼いてマスカルポーネとヨーグルトのクリームと季節のフルーツをサンド。贅沢なデザートのようなパンとしてご試食頂きます。

対象:大人
定員:4名
申込期限: 7月17日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

K0703 料理



2026/07/03 (金) 10:30-13:30
2,000円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

[講師] かわごえ 直子

[備考]

絶品！焼き餃子／鶏出汁クリームコーンスープ
／ナムルサラダ／杏仁豆腐ムース

お家で本格的な餃子を作れるよう、餃子の
ジューシーな生地、黄金色カリカリな焼き方を
伝授。鶏出汁の作り方もご紹介。

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19日 (金)

K0706 料理



2026/07/06 (月) 10:30-13:30
2,000円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 田中 久美子

[備考]

カオマンガイ (特製ソースの茹で鶏ご飯) / 海
老の揚げ春巻き / 甘夏のアジアンサラダ / にん
にく風味の冬瓜スープ / タイミルクティープリン

タイ料理第3弾！鶏肉の旨みが凝縮した出汁で
炊き込んだご飯の上に、じっくり茹でた鶏肉と
本格ソースをのせます。

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22日 (月)

K0712 親子



2026/07/12 (日) 10:30-13:30
2,500円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 木村 倫代

[備考]

夏野菜のバターチキンカレー／手作りナン／桃
のヨーグルトカップデザート

暑い夏こそ「カレー」食べてスタミナをつけま
しょう！手作りのナンもお子様と一緒に親子で
作って召し上がります。

対象：親子※大人1名。5歳以上小学生以下2名
まで。

定員：2組

申込期限：6月28日 (日)

K0716 パン



2026/07/16 (木) 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

[備考]

枝豆とチーズのベーグル／クランベリーとク
リームチーズのベーグル／フロズンヨーグル
ト

短時間でできて発酵の目安もわかりやすいので、
ベーグルが作りやすい季節です！人気の2種類
のフレーバーベーグルをご紹介します。フロ
ズンヨーグルトのデザートはデモのみです。

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：7月2日 (木)

持ち帰り
講座

K0721 パン



2026/07/21 (火) 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

[備考]

ツイストシュガーブレッド (5個) /アーモンドチュイール / 枝豆のビシソワーズ

生地にバターを塗って巻き、層にします。かむほどにバターシュガーがジュワッと染み込みます。チュイールは天板一面に大判を焼きます。

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：7月7日 (火)

持ち帰り
講座

K0724 パン



2026/07/24 (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

[備考]

オレンジシナモンロール (手仕込み6個) / コーンフラワーのピタパン (機械仕込み4枚) / キャベツと豆のガルビュール (デモンストレーション)

バターの代わりにオレンジママレードを使ったシナモンロールと、モチモチのピタパン、クタ煮という意味のガルビュールを作ります。

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：7月10日 (金)

持ち帰り
講座

K0727 パン



2026/07/27 (月) 10:30-14:00
2,400円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 川口 淑恵

[備考]

モンキーブレッド / ブレッツェン / トマトのポタージュスープ

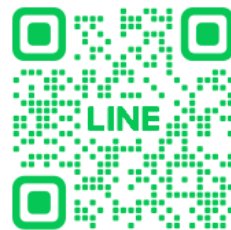
白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！生地を小さくちぎって丸め、メイプルシロップを絡めて焼いたアメリカ発祥のモンキーブレッドと、シンプルなパンのブレッツェンを作ります。デモでトマトのポタージュスープを作ります。

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：7月13日 (月)

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 7月4日(土)～7月31日(金)
予約開始日 7月2日(木)～7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！