

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

10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)

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

いちじくとミックスかのこの羊羹

10×15cm



●志木●

☎048-470-1925

くるみザクザク!!ロシアンクッキー
&おまけのタマゴボーロ

20cm×15cm



●朝霞●

☎048-460-4550

湯種入りかぼちゃのベーグル
(かぼちゃ餡・シナモンシュガー)
各3個



●川口・鳩ヶ谷●

☎048-285-8422

米粉ほうじ茶ロール
(ほうじ茶寒天ゼリー入り)
27cmロール型



日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	1	2	3
			休	○	○	○
4	5	6	7	8	9	10
○	○	△	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
27	28	29	30	1	2	3
			休	×	○	×
4	5	6	7	8	9	10
○	×	○	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
27	28	29	30	1	2	3
			休	×	○	○
4	5	6	7	8	9	10
×	×	○	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
27	28	29	30	1	2	3
			休	×	×	×
4	5	6	7	8	9	10
○	○	○	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	×	○	○

○…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。

F1008 料理



2026/10/08 (木) 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

スモークサーモンとクリームチーズの
カリフォルニアロール／黒酢肉団
子／グレープフルーツのキャロット
ラペ／豆腐ポタージュ

耐熱ビニールを使って巻き寿司作
り！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※お子様連れはご遠慮ください。

定員：12名

申込期限：9月24日（木）

F1010 パン

持ち帰り
講座



2026/10/10 (土) 10:30-14:00
2,100円 (税込)

[店舗] プチフラム富士見

[講師] 岡本 潤子

カヴァット／フガス

カヴァットは、ブリオッシュ生地に
カスタードとチョコを合わせた、満
足感のある一品。長時間発酵で作る
フガスは、チーズとオリーブの風味
を楽しむ食事パン。甘いパンと
しょっぱいパン2つが楽しめます。

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：9月26日（土）

F1012 キッズ



2026/10/12 (月) 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

びっくり!!メンチカツ（チーズ入り
とゆで卵入り）／チキンライス／サ
ラダ／さつまいものプリン

にぎやかな洋食メニューをお子様
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：9月28日（月）

F1017 料理



2026/10/17 (土) 10:30-13:30
2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム富士見

[講師] 斉藤 幸四郎

サーモンとチーズのパイ包み クリームソース／
マッシュルームとえびのアヒージョ クルトン添／
さつまいものスープ

サクサク食感と濃厚な味わいが魅力の豪華なおう
ちメニューです。季節のスープでほっこりしま
しょう。

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：10月3日（土）

F1020 カルチャー



2026/10/20 (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

ピンク色系のボックスフラワー

大人可愛い雰囲気のパステル系の花材を組み合わ
せします。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た
人気のアレンジ。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：10月6日（火）

F1023 料理



2026/10/23 (金) 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

きのこバーグ～きのこのクリーム
ソース～／舞茸とツナの炊き込みご
飯／きのこのみぞれ煮／おまけのお
やつ

香りと旨味たっぷりの旬のきのこを
主に、発酵調味料を使って、毎日の
食卓に取り入れられるお料理を作り
ましょう！

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください
定員：12名
申込期限：10月9日（金）

F1024 料理



2026/10/24 (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

豚ときこの麻辣湯／紫キャベツの
生春巻き／トマト酢／かぼちゃのハ
口ウィンケーキ

大流行の麻辣湯をメインに、管理栄
養士が簡単・おいしい・華やかな大
人のハ口ウィンメニューをご紹介します。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：10月10日（土）

F1026 パン

持ち帰り
講座



2026/10/26 (月) 10:30-14:00
2,100円 (税込)

[店舗] プチフラム富士見

[講師] 荻山 和也

オレンジボール（手仕込み6個）／
全粒粉チーズパン（機械仕込み4
個）

オレンジピールを練りこんだ甘い生
地に、オレンジトッピングを絞って
焼くパンと、香ばしい全粒粉とチー
ズのパンを作ります。

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：10月12日（月）

F1029 その他

持ち帰り
講座



2026/10/29 (木) 10:30-13:00
2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム富士見

[講師] 吽野 英里

自家製コンソメパウダー※デモ&試食→コンソメ
スープ、コンソメ味のポテトフライ、バターコンソ
メスパゲティ

野菜の旨味たっぷりの無添加&安心安全のコンソメパ
ウダーを手作りしてお持ち帰り頂きます。スープだけ
ではなく、様々な料理に使えるので重宝しますよ。

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：10月15日（木）

F1030 その他

持ち帰り
講座



2026/10/30 (金) 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

スパイスカレーのベースソース※デモ&試食⇒カレー
2種（レモン風味のサラサラ豚肉カレー、鶏ひき肉の
キーマカレー）、スナップエンドウとポテトのサブジ
（炒め物）

短時間で本格的なスパイスカレーが作れるカレーの土
台となるベースソースを仕込んで持ち帰り。アレンジ
方法もご紹介します。

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：10月16日（金）

S1001 パン

持ち帰り
講座



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

ミルクティーとバナナのパン／プチパン／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！濃いめのミルクティーの仕込み水と生地バナナを練り込んだ風味豊かな紅茶とバナナのやさしい甘さのパンをパウンド型で作ります。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:9月17日(木)

S1003 料理



- 2026/10/03(土) 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

名古屋風手羽先揚げ(お家ご飯風にアレンジ)／キャベツの塩麴マリネ／キムチ巾着味噌スープ／豆腐と黒糖のレアチーズケーキ

栄養面も考え味も一工夫。見た目も素敵に、おもてなしにもなるお家ご飯メニュー。

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:9月18日(金)

S1005 紅茶



- 2026/10/05(月) 10:30-13:30
- 2,700円(税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 大嶋 雅子

紅茶を楽しむアフタヌーンティー

アフタヌーンティーの王道、サンドイッチと焼きたてスコーンなどお菓子や紅茶をたっぷりお楽しみいただくお茶会形式の講座です。皆さんでサンドイッチを手作りし、紅茶の淹れ方(デモンストレーション)をご覧ください。紅茶の淹れ方を学びたい方、アフタヌーンティーを楽しみたい方におすすめです。

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:9月23日(水)

S1009 その他

持ち帰り
講座



- 2026/10/09(金) 10:30-13:30
- 2,200円(税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

<秋の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／和風ポターージュ

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。今回は秋らしい具材を使います。

4種類×3個をお持ち帰り頂きます。

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:9月25日(金)

S1011 料理



- 2026/10/11(日) 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

焼き鯖寿司／汁物／香の物

福井県の名産品『焼き鯖寿司』をご家庭でも作れます！棒寿司の基本をマスターできる講座です。

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:9月27日(日)

S1020 料理



- 2026/10/20(火) 10:30-13:30
- 2,000円(税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 橋本 ひとみ

ツェペリナイ／しば漬けドレッシングのサラダ／卵とパンのスープ

ツェペリナイはバルト三国のリトニアの名物料理です。じゃがいもの生地に挽肉を包みます、名前の由来は飛行船のツェペリン号に形が似ているからです。

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:10月6日(火)

S1024 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/10/24(土)10:30-14:00
- 2,500円(税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 笹野 浩之

栗きんとんと田舎饅頭

栗を加工した和菓子です。栗を100%使った贅沢な一品で、本物の美味しさを味合う事が出来る貴重な講座となっています！当日は栗から加工をしていただきます！※栗の品質によりメニューを変更することもあります。

もう一品は講座初登場の蒸し饅頭！つぶ餡を多く使った逸品です！和菓子の基本を伝授します♪

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:10月10日(土)

S1025 パン

持ち帰り
講座



- 2026/10/25(日) 10:30-14:00
- 2,500円(税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

さつまいもとゴマのカンパーニュ
(手ごね・2コ) / れんこんとローズマリーのフォカッチャ (機械こね・φ18cm1コ)

黒ゴマを練り込んだ生地と甘いさつまいもで作るカンパーニュはケシの実をたっぷりと付けて焼き込みます。手の平サイズ×2コ、香ばしくて軽い生地で家族人気NO1のパンです♪フォカッチャは昨年のアレンジメニューです。れんこんの食感とローズマリーとオリーブオイルの香りが美味しいです！

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:10月11日(日)

S1026 パン

持ち帰り
講座



- 2026/10/26(月)10:30-14:00
- 2,500円(税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

さつまいもとゴマのカンパーニュ
(手ごね・2コ) / れんこんとローズマリーのフォカッチャ (機械こね・φ18cm1コ)

黒ゴマを練り込んだ生地と甘いさつまいもで作るカンパーニュはケシの実をたっぷりと付けて焼き込みます。手の平サイズ×2コ、香ばしくて軽い生地で家族人気NO1のパンです♪フォカッチャは昨年のアレンジメニューです。れんこんの食感とローズマリーとオリーブオイルの香りが美味しいです！

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:10月12日(月)

S1029 カルチャー



- 2026/10/29(木) 11:00-12:30
- 2,000円(税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 福田 知美

『HANA*遊びS』秋色アレンジメント

秋のお花と実もので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:10月15日(木)

S1030 パン

持ち帰り
講座



- 2026/10/30(金) 10:30-14:00
- 2,300円(税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 塩野 浩代

ハロウィン風のエピ (全員で手ごね・3本持ち帰り予定) / お食事マフィン (試食のみ・デモのみ)

ハロウィン風のエピはブラックココア入りのハード系の生地にカボチャペースト、ナッツ、チーズ、大納言を入れた甘みと塩味が感じられる創作フランスパンです。試食はデモのパンを1/2本ご試食していただきます。また、デモ(生地作り・トッピング等の焼成前の仕上げは全員)のみ試食のみのマフィンは季節のお野菜、ソーセージ等をのせたお食事マフィンです。秋らしいパン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:6名

申込期限:10月16日(金)

A1001 料理



2026/10/01 (木)

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

名古屋風手羽先揚げ（お家ご飯風にアレンジ）／キャベツの塩麹マリネ／キムチ巾着味噌スープ／豆腐と黒糖のレアチーズケーキ

栄養面も考え味も一工夫。見た目も素敵に、おもてなしにもなるお家ご飯メニュー。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 9月17日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1004 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/10/04 (日)

10:30-14:00

2,800円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 木村 倫代

モンブランケーキ

秋の定番モンブランケーキ。アーモンド生地に乗をふんだんに入れたケーキです。18cm型1台お持ち帰り。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 9月18日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1005 パン

持ち帰り
講座



2026/10/05 (月)

10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

クルクルチョコパン／まるパン／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！生地にチョコシートをクルクルと入れてチョコマーブルのパンと、シンプルで美味しいまるパンを作ります。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: 9月23日(水)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1011 カルチャー

持ち帰り
講座



2026/10/11 (日)

10:30-12:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 日栄 陽子

カレンデュラのバスソルト&アロマジェル

バスソルトには、塩分を含まないエプソムソルトをたっぷり450g使用します。一般的なバスソルトに比べて、浴槽への負担が少なく、毎日のバスタイムにも取り入れやすいのが魅力的です。さらに、香りを楽しむアロマジェルも作ります。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 9月27日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1013 料理



2026/10/13 (火)

10:30-13:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 橋本 ひとみ

鶏肉のポルトガル風赤ワイン煮込サワークリーム添え／きのこのピラフ／焼きパプリカのマリネ

少し甘い赤ワインを入れて煮るお洒落な一品です。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 9月29日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1023 その他

持ち帰り
講座



2026/10/23 (金)

10:30-13:30

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 畔野 英里

<キムチ麺作り> デモ&試食⇒即席キムチ3種盛り合わせ／ピリ辛スープ／ごはん

米麺や野菜やフルーツの自然な甘みと唐辛子の辛みを掛け合わせた万能調味料の「キムチ麺」を仕込んでお持ち帰り頂きます。キムチだけでなく和洋中間問わずいろいろな料理に使えて重宝しますよ。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 10月9日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1029a スイーツ

持ち帰り
講座



2026/10/29 (木)

10:20-11:40

1,000円 (税込)

[店舗] プチプラム朝霞

[講師] プチプラムスタッフ

黒ごまとかぼちゃのハロウィンロール

かぼちゃのプリンと黒ごまクリームを黒ごま生地で巻いて、ハロウィン🎃イメージのロールケーキを作ります。18cm1本、お持ち帰りの箱はご用意します。

対象:大人

定員:4名

申込期限:10月15日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1029b スイーツ

持ち帰り
講座



2026/10/29 (木)

12:00-13:20

1,000円 (税込)

[店舗] プチプラム朝霞

[講師] プチプラムスタッフ

黒ごまとかぼちゃのハロウィンロール

かぼちゃのプリンと黒ごまクリームを黒ごま生地で巻いて、ハロウィン🎃イメージのロールケーキを作ります。18cm1本、お持ち帰りの箱はご用意します。

対象:大人

定員:4名

申込期限:10月15日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1029c スイーツ

持ち帰り
講座



2026/10/29 (木)

13:40-15:00

1,000円 (税込)

[店舗] プチプラム朝霞

[講師] プチプラムスタッフ

黒ごまとかぼちゃのハロウィンロール

かぼちゃのプリンと黒ごまクリームを黒ごま生地で巻いて、ハロウィン🎃イメージのロールケーキを作ります。18cm1本、お持ち帰りの箱はご用意します。

対象:大人

定員:4名

申込期限:10月15日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A1029d スイーツ

持ち帰り
講座



2026/10/29 (木)

15:20-16:40

1,000円 (税込)

[店舗] プチプラム朝霞

[講師] プチプラムスタッフ

黒ごまとかぼちゃのハロウィンロール

かぼちゃのプリンと黒ごまクリームを黒ごま生地で巻いて、ハロウィン🎃イメージのロールケーキを作ります。18cm1本、お持ち帰りの箱はご用意します。

対象:大人

定員:4名

申込期限:10月15日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K1011 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/10/11 (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 倫代

モンブランムースのタルト (約15cm)

サクサクとした香ばしいタルト生地に濃厚なクリームが入った贅沢な秋の定番スイーツです。

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：9月30日 (水)

K1015 パン

持ち帰り
講座



2026/10/15 (木) 10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 川口 淑恵

こねないオレンジブリオッシュパン／プチパン／かぼちゃのポターージュ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！こねないオレンジブリオッシュパンはボウルに材料を入れてゴムベラで混ぜるだけで、オレンジの香りのふんわりとしたおいしいパンです。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：10月1日 (木)

K1020 パン

持ち帰り
講座



2026/10/20 (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

チョコクリームのちぎりパン (5本)／塩キャラメルプリン (4個)／さつまいもときのこのポターージュ

ふわふわ白パンにチョコカスタードをサンドします。塩キャラメルはプリン生地に混ぜ込みます。(カスタード・プリン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：10月6日 (火)

K1023 パン

持ち帰り
講座



2026/10/23 (金) 10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 荻山 和也

明日もやわらの角食パン (一斤型1個分)／ベーコンエピ (2本)／中華風チキンとコーンのスープ

次の日もふわふわに焼きあがる、特別な粉を使った食パンと、旨味たっぷりのベーコンエピ、鶏だしで作る中華風のコー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：10月9日 (金)

K1026 料理



2026/10/26 (月) 10:30-13:30

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 畔野 英里

手打ちラザニア／フルーツのサラダ／きのこのポターージュ／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いなしです。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：10月12日 (月)

K1029 パン

持ち帰り
講座



2026/10/29 (木) 10:30-14:00

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 岡本 潤子

シュガバターレーズン／マロンパン／かぼちゃのスープ

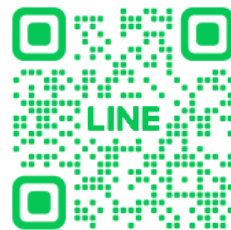
レーズンパンに、バターとお砂糖をトッピングした人気の一品。長時間発酵で仕上げるマロンパンは、風味豊かで秋の味覚にぴったりです。かぼちゃのスープはデモンストレーションにてご紹介いたします。

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：10月15日 (木)

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！