

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

ブルーベリーヨーグルトケーキ

17.5×8cm

●志木●

☎048-470-1925

ブレッツェル 3種
～プレーン,胡麻,チーズウィンナー～
3種×2個



●朝霞●

☎048-460-4550

パインのガトー・カップ

7cm×6個



●川口・鳩ヶ谷●

☎048-285-8422

米粉のバナナクランブル

5.5cm×5個



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

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

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

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

F0802 キッズ



・2026/08/02 (日) 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

夏野菜とベーコンのキッシュ (15cm) / フルーツのキッシュ (12cm) / コンソメスープ

ガスオーブンでじっくりと焼き上げるフランス発祥の郷土料理のキッシュ2種をお子様が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：7月19日 (日)

F0804 料理



・2026/08/04 (火) 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

サルティンボッカ/夏野菜パスタ/ゴーヤとオクラの梅和え

【夏野菜たっぷり&時短料理】暑い時期は短時間で料理したいもの。短時間でサッと作れる&夏野菜たっぷりのメニューです。簡単で見た目も爽やかなのでおもてなし料理にも使えますよ。

対象：大人

定員：12名

申込期限：7月21日 (火)

F0807 料理



・2026/08/07 (金) 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

鶏肉のフォー/えびパン/野菜たっぷりエスニックサラダ/コーヒゼリーミニパフェ

管理栄養士がお家にある調味料でできる簡単エスニック料理をご紹介します！

対象：大人

定員：12名

申込期限：7月24日 (金)

F0808a 実験



・2026/08/08 (土) 10:30-12:30

・1,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 岸本 純子

生クリームと塩麹を使ってペットボトルでバター作り

生クリームからバターができる過程について、時間や様子を実験レポート (自由研究として学校へ提出用) に書いてみよう！できたバターを使ってパンケーキも作りますよ。

対象：親子※大人1名、小学生2名まで。

定員：6組

申込期限：7月25日 (土)

F0808b 実験



・2026/08/08 (土) 14:00-16:00

・1,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 岸本 純子

生クリームと塩麹を使ってペットボトルでバター作り

生クリームからバターができる過程について、時間や様子を実験レポート(自由研究として学校へ提出用)に書いてみよう!できたバターを使ってパンケーキも作りますよ。

対象: 親子※大人1名、小学生2名まで。

定員: 6組

申込期限: 7月25日 (土)

F0809 デモンストレーション



・2026/08/09 (日) 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

鶏チーズ天/ベッタラカマンベールの手毬すし~ほんのりwasabi/自家製サルサ de ナチョス/パンプキンナッツピクルス/スパークリングワイン付き

とっておきの夏向きのおつまみをご紹介します。デモンストレーションのみの講座です。ご覧いただいた後、ゆっくり召し上がっていただきます。スパークリングワインについてやペアリングのお話もしていきます。※お車の来場はご遠慮ください。

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26日 (日)

F0810 パン

持ち帰り
講座



・2026/08/10 (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

明太チーズのフランスミニ食パン(手仕込みパウンド型1本)/トマトとオリーブのパン(機械仕込み4個)

フランスパン生地を使い、明太子をたっぷりとしたチーズクリームを巻き込んで、マーブル状に焼き上げるミニ食パンです。

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: 7月27日 (月)

F0818 パン

持ち帰り
講座



・2026/08/18 (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

ハードトースト/長時間発酵で作るベーグル

フランスパンのようなシンプルな材料で作るハードトーストは、トーストするとサクッと軽い食感が楽しめます。ベーグルは長時間発酵で。トッピングは、あんこ・クリームチーズ・チョコの3種類をご用意します。

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: 8月4日 (火)

F0820 料理



- 2026/08/20 (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

クワトロフォルマッジ (4種のチーズピザ) / ナスと紫キャベツの焼きマリネ / きのこのオイル漬け / アヒージョ / ミネストローネ / バジルソース / キャラメルセミフレッド (イタリアンアイス)

耐熱ビニールを使ってイタリアン!! 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：8月6日 (木)

F0822 料理



- 2026/08/22 (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

ベトナム風混ぜご飯 (コムアンフー) / ベトナム風あさりのスープ / ココナッツミルクとタピオカのデザート

ベトナム中部のフエ発祥のコムアンフーを作ります。ご飯に野菜や卵、お肉などの具材を彩りよく盛り付けたベトナム風の混ぜご飯です。あさりの旨味たっぷりのベトナム風スープと、ココナッツミルクとタピオカのやさしい甘さのデザートを作りましょう!

対象：大人
定員：12名
申込期限：8月8日 (土)

F0828 料理



- 2026/08/28 (金) 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

鯛のポワレ レモンソースディルの香り / とうもろこし冷製スープ / 焼き野菜のサラダ / イタリアンココナッツミルク

鯛の皮目をパリッと香ばしく焼き上げ、身をふっくらとジューシーに仕上げるポワレをプロが伝授。

対象：大人
定員：12名
申込期限：8月16日 (日)

F0829 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/08/29 (土) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 河辺 加奈子

米粉の抹茶ティラミス (4個)

米粉のスポンジで作るグルテンフリーの抹茶ティラミス。あんこをと抹茶のほろ苦さの和を感じるスイーツです。基本の作り方を学んで、アレンジもお楽しみいただけます。残ったスポンジ生地でミニサイズのクラムケーキも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：8月16日 (日)

S0804 料理



- 2026/08/04 (火) 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

ニラ玉ハンバーグ（ニラ醬を利用して作るハンバーグ）／まったり豆腐ポタージュ／あずきカフェ水ようかん もち麦ごはん付き

スタミナ夏むきハンバーグ、ワンフライパンで付け合わせも一緒に作ります。常備しておくに役立つニラ醬をご紹介します。ハンバーグの上手な焼き方も伝授いたします。

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: 7月19日(日)

S0806 その他

持ち帰り
講座



- 2026//08/06 (木) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

<山形・だしづくり> デモ・試食…だしde冷製和風バスタ／鶏の塩焼き／冷奴

山形県の郷土料理で、たっぷりの夏野菜を細かく刻んで和えて味付けした「だし」。

暑さで食欲がなくなる時期にさっぱりと食べられます。これを作ってお持ち帰り。

家でいろいろな料理に使って楽しめます。保冷バッグをご持参ください。

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: 7月24日(金)

S0807 パン

持ち帰り
講座



- 2026/08/07(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

まるで枝豆&チーズパン(手ごね・大1コ)／カレーフランス(機械こね・4コ)

どちらも歯切れのよいソフトフランスパン生地で作ります。枝豆パンは大きな枝豆の形に成形し、しっかりと焼き込んで香ばしく仕上げます。自宅でカリカリに焼きなおすのがオススメ。カレーフランスは業務用カレールーを使用します。このソフトフランス生地はとても美味しくて私も大好きな生地です！

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24日(金)

S0808 パン

持ち帰り
講座



- 2026/08/08(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

まるで枝豆&チーズパン(手ごね・大1コ)／カレーフランス(機械こね・4コ)

どちらも歯切れのよいソフトフランスパン生地で作ります。枝豆パンは大きな枝豆の形に成形し、しっかりと焼き込んで香ばしく仕上げます。自宅でカリカリに焼きなおすのがオススメ。カレーフランスは業務用カレールーを使用します。このソフトフランス生地はとても美味しくて私も大好きな生地です！

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25日(土)

S0821 料理



- 2026/08/21(金) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川村 進

海老ワンタンと青菜のスープ麺／よだれ鶏（四川のピリ辛ソース）／マングープリン

夏にぴったりの中華料理を、プロの技とともに学べる特別な料理教室です。メニューは、香り高い四川ソースが食欲をそそる「よだれ鶏」と、プリッとした海老ワンタンが主役の「香港風スープ麺」。ご家庭では再現しにくい“火入れ”や“味の決め方”を丁寧にレクチャーします。

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: 8月7日(金)

S0822 料理



- 2026/08/22 (土) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 斉藤 幸四郎

サーモンのポワレグルノーブル風／きのこのコンソメスープパイ皮のせ／赤パプリカのムース

香ばしく焼き上げた「サーモンのポワレ グルノーブル風」、香り豊かな「きのこのコンソメスープ パイ皮のせ」、そして彩り鮮やかな「赤パプリカのムース」。ご家庭でも再現できるプロのコツを丁寧にお伝えします。料理初心者の方も大歓迎です。

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: 8月8日(土)

S0824 その他

持ち帰り
講座



- 2026/08/24 (月) 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

胡瓜のキムチ「オイキムチお持ち帰り講座」 オイキムチ5本ぶんお持ち帰り／テジポックム／黒ゴマのおかゆ試食

毎年夏恒例のオイキムチ作りです。塩漬けから実習します。韓国の定番おかずの豚肉の炒め物とおかゆも紹介します。

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: 8月9日(日)

S0827 カルチャー



- 2026/08/27 (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

アナベルトピアリー

ブリザーブドフラワーのアナベル(アジサイ)や小花でトピアリーを作ります。秋を意識したモーヴな色合いでアレンジします。

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: 8月9日(日)

S0828 パン

持ち帰り
講座

- 2026/08/28 (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

夏野菜のカレークッペ(手ごね全員、持ち帰り2個、デモから1/2個をカットして試食)／コンキリエのサラダ(デモのみ、試食あり、仕上げ全員)

トマトジュースで仕込んだハード系のパンの中にモッツァレラチーズを入れて成型し、ローストしたカレー風味の夏野菜をのせて焼きます。デモのみのサラダは貝殻の形をしたショートパスタのコンキリエを茹でて、ハーブやツナなどを絡めてお召し上がり頂きます。(絡める仕上げは全員を予定しています)

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: 8月16日(日)

持ち帰り
講座



・ 2026//08/29 (土)

S0829a : 10:30-11:50

S0829b : 12:00-13:30

S0829c : 13:40-15:10

S0829d : 15:20-16:50

・ 1,200円 (税込)

・ プチフラム志木

・ プチフラムスタッフ

【アンコール・プチクッキング+】

あんみつようかん (18cm角) / 青しそジュース (希釈タイプのシロップ・250ml)

毎年人気のプチクッキングメニュー「あんみつようかん」を1日だけの特別企画で開催します。プラスで一品、青紫蘇で作るシロップはスッキリ爽やかな健康ドリンクです。

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 : 8月16日(日)

S0830 スイーツ

持ち帰り
講座



・ 2026/08/30 (日) 10:30-14:30

・ 2,500円 (税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] 笹野 浩之

和菓子屋さんのキャラメルプリン／抹茶わらび餅

1品目は苦みの効いたプリンです。和菓子屋さんで作られる秘伝の方法を伝授します！誰でも失敗なく作る方法です！2品目は茶道でも使われる高級抹茶を使用した京風仕上げのわらび餅！1人2パックの持ち帰りを予定しています。＊素材によっては入手困難な場合は内容が変わる場合もあります。

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 : 8月16日(日)

S0831 パン

持ち帰り
講座



・ 2026/05/31 (日) 10:30-14:00

・ 2,300円 (税込)

・ [店舗] プチフラム志木

・ [講師] 川口 淑恵

オレンジピールとクリームチーズパン／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！ほんの少しの全粒粉とオレンジピールを練り込み、クリームチーズを包んだオレンジピールとクリームチーズのパンを焼きましょう！

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 : 8月17日(月)

A0801 パン

持ち帰り
講座



2026/08/01 (土)

10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

ミルクティーとバナナのパン／プチパン／夏野菜のとうもろこしスープ

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に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作りましょう！デモンストレーションで夏野菜のとうもろこしスープを作ります。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 7月18日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0803 その他

持ち帰り
講座



2026/08/03 (月)

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

胡瓜のキムチ「オイキムチお持ち帰り講座」 オイキムチ5本ぶんお持ち帰り／テジポックム／黒ゴマのおかゆ試食

毎年夏恒例のオイキムチ作りです。塩漬けから実習します。韓国の定番おかずの豚肉の炒め物とおかゆも紹介します。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 7月20日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0807 料理



2026/08/07 (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

ニラ玉ハンバーグ（ニラ醬を利用して作るハンバーグ）／まったり豆腐ポタージュ／あずきカフェ水ようかん もち麦ごはん付き

スタミナ夏むきハンバーグ、ワンフライパンで付け合わせも一緒に作ります。常備しておくと役だつニラ醬をご紹介します。ハンバーグの上手な焼き方も伝授いたします。。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 7月24日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0829 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/08/29 (土)

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パウンド型を使った華やかなチェリーチーズケーキに挑戦します。フロマージュケーキはバイクドチーズケーキとフロマージュムースの2種のチーズケーキの混ぜ方や焼き方など、“失敗しないポイント”をわかりやすくお伝えします。

お菓子作り初心者の方も大歓迎です。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 8月16日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0806 パン

持ち帰り
講座



2026/08/06 (木) 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

ミルクティーとバナナのパン／プチパン／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！濃いめのミルクティーの仕込み水とバナナを生地に練り込んだ、風味豊かな紅茶とバナナのやさしい甘さのパンを作ります！デモンストレーションで夏野菜の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：7月23日 (木)

K0809 料理



026/08/09 (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

豚しゃぶサラダ発酵ドレッシング／ごぼうと枝豆の和え物／長芋とオクラの梅麴和え／味噌汁／びっくり玄米ご飯／ほうじ茶ゼリーと麴ミルクゼリー

管理栄養士が【夏バテ回復腸活メニュー】を盛りだくさんでご紹介します。玄米のお土産付きです。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

持ち帰り講座 K0817 パン



026/08/17 (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

イチゴとホワイトチョコレートのベグル (手仕込み4個)／全粒粉のピタパン (機械仕込み4枚)／サーモンクリームチャウダー (デモンストレーション)

イチゴパウダーとリキュールを使って、ほんのりピンクに焼きあがるベグルと、全粒粉の風味豊かなピタパン、サーモンを使ったチャウダースープを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

K0824 料理



2026/08/24 (月)
10:30-13:00
2,200円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 咩野 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／マンゴラッシュ

【あいかけカレーランチ (チキン＆お豆)】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＆夏にピッタリな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よ！

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

持ち帰り
講座

K0825 パン



2026/08/25 (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

紅茶のプリオッシュ (6個)／フルーツパンナコッタ (4個)／海老と卵の中華スープ

バターと卵をふんだんに使ったリッチなパン。かわいいたるま型に成形します。パンナコッタ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：8月9日 (日)

持ち帰り
講座

K0828 パン



2026/08/28 (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

チーズブレッド／ズッキーニのマフィン／キャロットスープ

数種類のチーズをたっぷり使った、ほんのり甘じょっぱいチーズブレッド。ズッキーニを使ったマフィン、お野菜入りとは思えないやさしい味に仕上がります。キャロットスープはデモのみで、ほんのりスパイス香る一品。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

夏季休暇のお知らせ

日頃は、プチフラムをご利用いただきありがとうございます。
プチフラム全店舗では、誠に勝手ながら
下記日程を夏季休暇とさせていただきます。

8/10
月

通常営業

8/11～8/16
火～日

定休日

8/17
月

通常営業



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 8月3日(月)～8月31日(月)
予約開始日 8月1日(土)～8月29日(土)
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！