人・街・未来にやさしい
大東ガス　スクールガイド

2026年
11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

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）

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

ブッシュドノエル

15ｃｍ



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	1	2	3	4	5
○	○		休			

●志木●

☎048-470-1925

大学芋フィナンシェ

8.5cm×4cm　8個



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	1	2	3	4	5
○	○		休			

●朝霞●

☎048-460-4550

コーヒーグロフケーキ

Φ6.5cm×H4cm　6個



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	1	2	3	4	5
×	×		休			

●川口・鳩ケ谷●

☎048-285-8422

塩キャラメルナッツタルト

（12ｃｍ　×　2個）



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	1	2	3	4	5
○	○		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。

F1106　その他

持ち帰り講座



2026/11/06 (金) 10:30-13:00
2,300円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 鳴嶋　廣美

おから味噌（2kg）さつま団子汁の試食付き

リクエストメニューです。大豆潰し不要でラクラク！ 麹の甘みと奥深い旨みが自慢の絶品味噌をつくります。※2kgの重さに耐えられる袋をご持参ください。

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：10月23日(金)

F1107　料理



2026/11/07 (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

きのこ・ベーコン・チーズの洋風炊き込みご飯／柿と豆腐の玉ねぎ塩麹漬けサラダ／白菜とトマトの玉ねぎ塩麹スープ／お楽しみデザート

秋の食材と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！きのこ・ベーコン・チーズの洋風炊き込みご飯は生クリーム、カマンベールチーズの入った濃厚でクリーミーなのにクセになる炊き込みご飯です。

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：10月24日(土)

F1109　パン

持ち帰り講座



2026/11/09 (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

揚げカレーパン（手仕込み6個）／黒糖クルミパン（機械仕込み4個）

スパイシーなカレーを包んで揚げるカレーパンと、風味豊かな黒糖を使ったクルミパンを作ります。

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26日(月)

F1116　デモンストレーション



2026/11/16 (月) 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

特製えのき焼売～柚子こしょうなめ茸添え／レンジdeラタトゥイユ／基本のスープ／ブロッコリー粥／豆腐と黒糖のレアチーズケーキ／Wなりんごnoビネガーソーダ

減塩でも美味しく見た目も素敵に！ワンプレートで楽しんでいただきます。スライドで減塩を楽しく毎日に取り入れる工夫を伝授。料理のデモンストレーションをご覧になった後はご試食になります。エプロンは不要。

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：11月2日(月)

F1117　料理



2026/11/17 (火) 10:30-14:00
2,800円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 吉田　勝幸

ローストビーフのサラダ仕立て／オードブル／きのこのクリームスープ／焼き芋のミルクジェラート添え

人気のローストビーフ！焼き方のコツを洋食シェフが伝授します。年末年始おもてなしメニューに活用してください。焼き芋はグリルを使ってしっとり仕上げます。

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：11月3日(火)

F1119　カルチャー



2026/11/19 (木) 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（陶器を1～2点制作します）

粘土を丸くまとめ、指で少しずつ押し広げながら器の形を作ります。初心者でも取り組みやすく温かみのある作品に仕上がります。※お作りいただ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：11月5日(木)

F1122　キッズ



2026/11/22 (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

ミートボール入りグラタン／コーンパン／サラダ

寒い時期に食べたくなるグラタンと、ガスオーブンで焼き上げるパンをお子様が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：11月8日(日)

F1123　料理



2026/11/23 (月) 10:30-13:30
3,000円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 永吉　峰子

瓜生豚の赤ワイン煮込み／かぼちゃとポテトのチーズ焼き／野菜のハーブピクルス／いちごのトライフル

レッスンでも大人気！こだわりの製法で育てた瓜生豚の煮込みを中心に、おうちにある材料でできる華やかなXmasメニューを管理栄養士がお伝えします.

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：11月9日(月)

F1124　その他

持ち帰り講座



2026/11/24 (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

お食事系ガトーインビジブル作り※デモ＆試食⇒お食事系ガトーインビジブル、野菜のポタージュ、揚げなすマリネ

野菜とサーモンをジャガイモの生地に挟んで焼き上げた断面が美しいお食事系ケーキ。おやつにしてもお酒のお供にしても楽しめます。パウンド型（25㎝）１本分を作ってお持ち帰り頂きます。※保冷バッグと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：11月10日(火)

F1126　パン

持ち帰り講座



2026/11/26 (木) 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

ケーゼシュタンゲ／カイザーゼンメル

ドイツのパン2種類をご紹介。ケーゼシュタンゲは、折り込みで仕上げるパン。チーズとゴマの香ばしい風味と折り込みならではのサクサクとした食感。カイザーゼンメルは、専用のスタンプで模様をつけて仕上げます。どちらも分割、成形からになります。

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：11月12日(木)

F1129　その他

持ち帰り講座



2026/11/29 (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

焼き小籠包（12個）／胡麻団子（6個）

少し厚めのモチモチとした生地で豚肉の餡とスープを包み、フライパンで蒸して焼き上げた小籠包を作ります。熱々の肉汁に注意しながら食べてくださいね。

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：11月15日(日)

S1101　パン

持ち帰り講座



- **2026/11/01 (日) 10:30-14:00**
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]　川口　淑恵

パン・オ・フリュイ／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！ドライフルーツとナッツがたっぷりと入ったパン、パン・オ・フリュイと、シンプルな材料だからこそ酵母の風味が引き立つブレッツェンを作ります。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 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：10月18日(日)

S1102　その他

持ち帰り講座



- **2026/11/02 (月) 10:30-13:30**
- **2,200円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]　吽野　英里

＜白味噌作り＞ デモ＆試食⇒和風カルボナーラ／ほうれん草の白和え／白味噌和風ポタージュ

通常の味噌より米麹の割合が多く塩分が低くて甘味があり、熟成期間が短いのが特徴の白味噌。
和洋中どんな料理にも合い、料理からスイーツまで幅広く使えるので重宝します。年末年始の料理作りにも大活躍！！

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19日(月)

S1106　パン

持ち帰り講座



- **2026/11/06(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

レーズンとクルミのカボチャパン（手ごね・2コ）／きのこのグラタンパン（機械ごね・6コ）

カボチャパウダーを入れた色鮮やかな生地にレーズンとクルミでアクセントをつけたお食事パンです。周りはサクっと軽く、中はしっとり、大きめサイズで焼き上げます♪きのこのグラタンパンはホワイトソースとキノコを合わせた冬らしいパンでカリカリのパン粉がポイントです。こちらは分割/成形からの作業です。

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23日(金)

S1107　パン

持ち帰り講座



- **2026/11/07(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

レーズンとクルミのカボチャパン（手ごね・2コ）／きのこのグラタンパン（機械ごね・6コ）

カボチャパウダーを入れた色鮮やかな生地にレーズンとクルミでアクセントをつけたお食事パンです。周りはサクっと軽く、中はしっとり、大きめサイズで焼き上げます♪きのこのグラタンパンはホワイトソースとキノコを合わせた冬らしいパンでカリカリのパン粉がポイントです。こちらは分割/成形からの作業です。

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24日(土)

S1121　カルチャー



- **2026/11/21(土) 10:30-12:00**
- **2,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 日栄　陽子

フランキンセンスの蒸留会とアロマミスト

オマーン産の上質なフランキンセンスの樹脂を目の前で蒸留し、出来立てのフレッシュな精油の香りを楽しみながらアロマミストを作ります。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:4名
申込期限：11月7日(土)

S1123　料理



- **2026/11/23 (月) 10:30-13:30**
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川村　進

中華のうま煮／卵とコーンのスープ／前菜

豚肉やえび、たっぷりの野菜を彩りよく炒め、とろりとしたあんで仕上げる中華のうま煮。素材のうま味がぎゅっと詰まった、白いごはんにもぴったりの一品です。ふんわり卵と甘みのあるコーンを合わせた卵とコーンのスープは、やさしい味わいで、うま煮との相性も抜群。前菜には、さっぱりとした一品を添えて、味わいと彩りのバランスを楽しみます。
※画像はAIで作成したイメージです。

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：11月9日(月)

S1126　カルチャー



- **2026//11/26 (木) 11:00-13:00**
- **4,400円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 福田　知美

『HANA*遊びS』フレッシュグリーンリース

フレッシュグリーンを使ったリースを作ります。飾りはシンプルにリボンのみ。ドライになっても長く飾れます。サイズ：約25㎝

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：11月12日(木)

S1127a　その他

持ち帰り講座



- **2026/11/27(金) 10:30-12:30**
- **1,800円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 鳴嶋　廣美

【おいしく減らソルト！】国産無農薬黒豆で味噌づくり（味噌汁の試食あります）

余分な塩分の排出をするミネラルも豊富な黒豆とたっぷりの麹でうまみの強い高級味噌を作ります。冷え症、腰痛、白髪などが気になる方にもおすすめの味噌です。約1ｋｇお持ち帰り。※写真はイメージです。実際は「黒豆味噌」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：11月13日(金)

S1127b　その他

持ち帰り講座



- **2026/11/27(金) 14:00-16:00**
- **1,800円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 鳴嶋　廣美

【おいしく減らソルト！】国産無農薬黒豆で味噌づくり（味噌汁の試食あります）

余分な塩分の排出をするミネラルも豊富な黒豆とたっぷりの麹でうまみの強い高級味噌を作ります。冷え症、腰痛、白髪などが気になる方にもおすすめの味噌です。約1ｋｇお持ち帰り。※写真はイメージです。実際は「黒豆味噌」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：11月13日(金)

S1128　料理



- **2026/11/28(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

パスタボロネーゼ～ポーチドエッグのせ～／エビのビスク風スープ／キャロットサラダ ディジョン風

とろ～り卵をからめて味わう、絶品ボロネーゼ！ボロネーゼに、ポーチドエッグをのせて華やかに仕上げます。卵をくずした瞬間、濃厚でまろやかな味わいに♪さらに、海老のうま味をぎゅっと詰め込んだビスク風スープと、ディジョンマスタードの爽やかな風味がアクセントのキャロットサラダを添えて。いつもの食材が、ひと手間でレストラン気分の一皿に！

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：11月14日(土)

A1101　スイーツ

持ち帰り講座



2026/11/01 (日)
10:30-14:30
2,500円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 笹野　浩之

栗おこわ／上生菓子（練切）

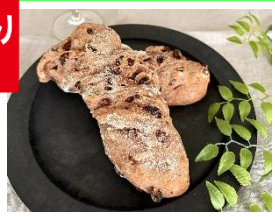
秋の味覚である栗を使った『おこわ』です。生栗の皮を剥き、和菓子屋さんのおこわを伝授します！＊栗の入荷が困難な場合はメニューを差し替えて行います。上生菓子は秋の図案を予定しています！今回は電子レンジを使用して家庭でも簡単に作れるように工夫しています。餡作りから、着色、仕上げまで全ての工程を行い、6個制作予定です。

対象:大人
定員:4名
申込期限：10月20日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1103パン

持ち帰り講座



2026/11/03 (火)
10:30-14:30
2,500円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 川口　淑恵

ヴァンルージュのトルジュ／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！赤ワインと赤ワインに漬け込んだレーズンを生地に贅沢に練り込み、華やかな香りと色合いのヴァンルージュのトルテとシンプルな材料ながら小麦の味わいが引き立つプチパンを作ります。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：10月20日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1108　料理



2026/11/08 (日)
10:30-13:30
2,200円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 木村　倫代

びっくり玄米／鮭とれんこんの南蛮漬け／豆腐と海老のふわふわ団子／小松菜とひじきの麹サラダ／煮干しの味噌汁

おいしく食べて未来の骨と腸を育てるメニューです。いつもの食材と調味料でつくれます。料理初心者の方も気軽にご参加ください。お米マイスター推薦玄米2合お土産あり。 ※画像はAIで作成したイメージです。

対象:大人
定員:4名
申込期限：10月21日(水)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1119　スイーツ

持ち帰り講座



2026/11/19 (木)
10:30-14:00
2,500円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 中島　真佑

パンプキンスパイスのパウンド（約16センチ1本）／全粒粉スコーン（プレーン・チョコチップ各4個）／フィナンシェショコラ（デモのみ、持ち帰り3個）

寒い時期に食べたくなる、シナモン香るパンプキンパウンドなど、3種類の焼き菓子を作ります！実際に販売している商品をそのまま学んでいただけます。もちろんご試食もあります♪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：11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。

A1120　パン

持ち帰り講座



2026/11/20 (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

フルーツの編みロールパン（手ごね全員・持ち帰り3個）／カップカレーパン（機械ごね・成型から全員で作成）

ドライフルーツ入りのパンを8の字に編みます。生地を長くのばす所など成型をお楽しみ頂きます。試食のみのカップカレーパンはポテト・きのこ類などの秋の味覚グラタンをカレー粉を練り込んだパン生地にのせて機械でこねて成形していただき焼いてお召し上がりいただきます。深まる秋に焼き立てのパンをお楽しみください。

対象:大人
定員:4名
申込期限：11月6日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

K1103a　ねりきり

持ち帰り講座



2026/11/03 (火) 10:30-12:00
1,000円（税込）
[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
[講師] プチフラムスタッフ

ねりきり（菊と秋桜）

四季折々の美しさを表現した、上品でかわいらしい和菓子。ほうじ茶餡の『菊』と胡麻餡の『秋桜』をそれぞれ1つずつ作ります。

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20日（火）

K1103b　ねりきり

持ち帰り講座



2026/11/03 (火) 14:00-15:30
1,000円（税込）
[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
[講師] プチフラムスタッフ

ねりきり（菊と秋桜）

四季折々の美しさを表現した、上品でかわいらしい和菓子。ほうじ茶餡の『菊』と胡麻餡の『秋桜』をそれぞれ1つずつ作ります。

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20日（火）

K1106　パン

持ち帰り講座



2026/11/06 (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

オニオンチーズベーグル（手仕込み4個）／そば粉のピタパン（機械仕込み4枚）／ケールとジャガイモのスープ（デモンストレーション）

フライドオニオンを生地に練りこみ、チーズをふんだんに使って焼きあげるベーグルと、モチモチのピタパン、栄養たっぷりのケール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：10月23日(金)

K1110　パン

持ち帰り講座



2026/11/10 (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

抹茶の求肥入りあんぱん（6個）／ココナッツクッキー（20～30枚）／ワンタン入り酸辣湯

求肥とあんこをたっぷり詰めた大きな抹茶あんぱんとココナッツファイン入りのサクサククッキーです。

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：10月27日(火)

K1116　パン

持ち帰り講座



2026/11/16 (月) 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

紅茶とクリームチーズ／ミニ食パン／きのこのポタージュ

紅茶の香りがふんわり広がる生地に、クリームチーズをトッピングした人気のメニューです。長時間発酵でじっくり作るミニ食パンは、分割からやっていただきます。きのこのポタージュは、デモのみとなります。

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：11月2日(月)

K1126　パン

持ち帰り講座



2026/11/26 (木) 10:30-14:00
2,500円（税込）
[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 川口　淑恵

パン・オ・フリュイ／ブレッツエン／かぼちゃ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！ドライフルーツとナッツがたっぷりと入ったパン、パン・オ・フリュイと、シンプルな材料だからこそ酵母の風味が引き立つブレッツエンを作ります。デモでかぼちゃ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：11月12日(木)

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。

LINE

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？

プチクッキング

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

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　11月3日(火)～11月30日(月)
予約開始日　11月1日(日)～11月28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！