

暮らしをもっと楽しく豊かに —— 日専連パシフィックのフリーマガジン

P.VIE

[ピー・ヴィー]



P.VIE(ピー・ヴィー)とはパシフィックの頭文字Pとフランス語のVIE『ライフ(生活)』を組み合わせた、豊かな生活を応援する日専連パシフィックの無料情報誌です。

■編集・発行/日専連パシフィック



生命観を鉄で表現する造形作家、藤沢レオ氏

それは実に温かい優しさにあふれる作品たちだった。

繊細で色鮮やかな「和食」と心癒す庭園、日本料理「こぶし」

匠の技が極上の時間を演出する。

... and more!

日専連カード払いにすると、ポイントが **ポンポン** 貯まります。



10
日専連カード
北海道新聞 室蘭民報
苫小牧民報

ポイント数はプロバイダーにより異なります。
OCN YAHOO! BB
plala ... etc

5
日専連カード
ほくてん 北海道電力

ポイント数は電話会社により異なります。
NTT 東日本 KDDI

20
日専連カード
docomo au.vodafone
SoftBank

親切/丁寧に
ご説明いたします!

お申し込み、お問い合わせは... 0120-36-7755

6 June	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30			

7 July	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31

● 請求書発送予定日 ● 自動引き落とし日

! ポイント2倍セールは3月末で終了となりました。

丹誠込めてつくられる日本料理が極上の時間を演出する。



ディナーメニュー/彩り会席 3,500円

ディナーメニュー/美食御膳 1,890円

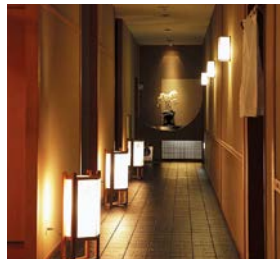
日本料理「こぶし」は昼はこだわりの会席メニューから低価格な日替わりメニューのセットまで様々なメニューが用意され、夜のメニューには旬の道産食材をベースに一品料理から旬会席、シニアソムリエ厳選の日本酒、焼酎、ワインなどと一緒に楽しめる、苦小牧屈指の和食レストランだ。
店内は趣のある静謐な空間が美しい個室から、開放感溢れる中庭を眺めながらお食事を堪能できるテーブル席に和室宴会場まで幅広く用意されており、



気軽に食事と庭園が楽しめる、テーブル席。

繊細で色鮮やかな「和食」と心癒す庭園。匠の技を心から愉しむ。

ランチメニュー/大海老天井は
コーヒー付1,000円(写真右)
レディース御膳 1,500円(下)



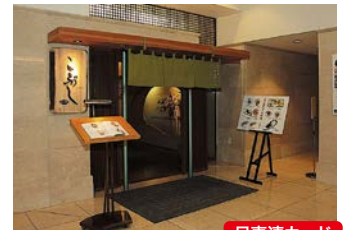
情感溢れる空間が上質な時間を演出。

PRESENT
本紙裏面のプレゼント応募コーナーをご覧ください。日本料理こぶし様より2,000円分のお食事券をペアで5組(10名様)のプレゼントがあります。

り、少人数から最大70名の宴会まで利用できる。お料理もリーズナブルに楽しめるランチメニューが人気。ランチ、ディナーともに多彩なメニューが揃っているため、気のおけない友人とのプライベートでの利用や大切な方との会食等、ゆつくりと流れる時間の中で素敵なひと時を過ごす事ができる、まさに隠れ家的な上質空間だ。
和の心に触れ、和を楽しむ、心のリフレッシュに「普段洋食派のあなたも是非一度...」



落ち着いた和室は接待やご家族の記念日にも最適。



日本料理 こぶし

日専連カード
使えます。

苫小牧市表町4-3-1(グランドホテルニュー王子1階)

☎0144-31-3163

□営業時間

昼食 / 11:30~14:30 (L.O. / 14:00)

夕食 / 17:30~21:30 (L.O. / 20:30)

□定休日 / 毎週日曜日



新会員ご紹介キャンペーン

あなたのご家族・ご友人を日専連にどしどし紹介して下さい!!

キャンペーン期間
平成23年3月末まで

新規ご紹介



- ご紹介者様に **2,000円分のポイントプレゼント!**
- ご入会者様に **1,000円分のポイントプレゼント!**

自薦もOK!



- 新社会人大歓迎!!
- ご入会者様が **3,000円分のポイント独り占め!**



カード会員入会のめやす

- 18歳以上70歳未満の方
- 同一企業に1年以上勤務され毎月一定収入のある方(但し学生、新卒者、主婦の方は、この限りではありません。)
- 胆振管内にお住まいの方
- ご自宅にて電話連絡を取れる方

新会員ご紹介受付用紙

ご紹介者	お名前	フリガナ		
	ご住所			
	お電話	自宅() - 携帯 - -		

ご紹介受付はカンタン!!

ご入会いただける方には日専連より入会申込書をお送り致します。

ご入会者	お名前	フリガナ		年齢() 歳
	ご住所			
	お電話	自宅() - 携帯 - -		
	<p>通話料無料の 0120-36-7755 または 本用紙をFAXして下さい。(0144) 32-6639</p>			

※ご紹介者(自薦の場合はご自身)のお名前、ご住所を必ずご記入下さい。 ※ご入会いただける方には、予め了解を取っていただきますようお願いいたします。

FAX送信方向

生命観を鉄で表現する造形作家、藤沢レオ氏。
それは実に温かい優しさにあふれる作品たちだった。

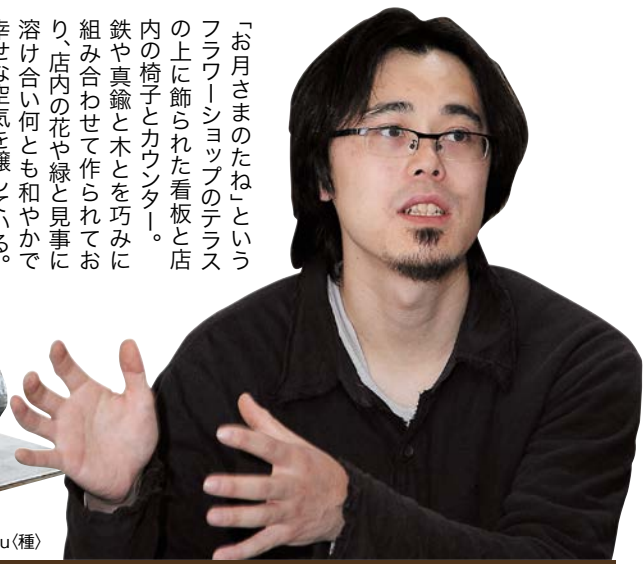
「お月さまのたね」というフラワーショップのテラスの上に飾られた看板と店内の椅子とカウンター。鉄や真鍮と木とを巧みに組み合わせられており、店内の花や緑と見事に溶け合い何とも和やかに幸せな空気を醸している。造形作家、藤沢レオさんの作品である。

1974年生まれ、3歳より苦小牧で育ち、道都大学デザイン学科を経て、メタルクラフトで有名なラム工房で修業。1997年に札幌芸術の森に出品した作品が見事入賞を果たす。以降数々の展覧会に意欲的に出展し、2006年に開催された、日仏中現代美術世界展でも入賞を果たす。

2008年に札幌芸術の森で開催した個展「藤沢レオ展―パサージュ―」では幅2.5m奥行32.1mもの大作を出展し注目を集める。(写真)



彫刻(鉄) / noyau(種)



樽前山麓で工房LEOを主宰。97年より札幌芸術の森を皮切りに展覧会を意欲的に開催。道都大学デザイン学科講師も務める。藤沢レオさん(35歳)

創作テーマは、noyau(種)。独自の世界観を持つ。
種に内包される生命力を黒い鉄に込め、表現する。



作品や仕事の依頼などで興味のある方は下記までどうぞ。
工房LEO / 藤沢レオ
苫小牧市柏木町1-22-22-102
tel&fax 0144-75-6828
http://leofujisawa.com



2008年札幌芸術の森に展示された大作(パサージュ(鉄/木))

工房での作業は鉄工所のそれとまるで同じだ。



市内のフラワーショップに納入された、鉄と木を組み合わせたカウンターと椅子、テーブル、そして看板。温かい安心感が醸し出される作品だ。

作品のテーマは、生命観だという。noyau(種)という彫刻ではあの無機質な鉄からは想像もできない生命感とエネルギーを放つ。オブジェ「夕顔」はnoyauから芽生えた新しい生命感を観せる。藤沢レオさんはとても気さくな感じの方で澄んだ目には優しさにあふれている。あゝこんな方だから作品に優しさや心憎いばかりの気配りが込められるんだと、つくづく感じてしまった。

アートから実用品まで頼まれる仕事は基本的には断らない。だから結構忙しい。母校の道都大学デザイン学科では講師も務める。さらに、アーティスト仲間が一堂に会する「樽前(づんぜん)」も主宰するなど、活躍の場は広がるばかりだ。

作品のテーマは、生命観だという。noyau(種)という彫刻ではあの無機質な鉄からは想像もできない生命感とエネルギーを放つ。オブジェ「夕顔」はnoyauから芽生えた新しい生命感を観せる。藤沢レオさんはとても気さくな感じの方で澄んだ目には優しさにあふれている。あゝこんな方だから作品に優しさや心憎いばかりの気配りが込められるんだと、つくづく感じてしまった。



オブジェ(鉄) / 夕顔

作つくる

手軽に作れるレストランの味。四川省伝統の味をご家庭で。



今月のシェフ

1955年生まれ。中華一筋40年のキャリア。札幌の有名ホテルを中心に全国各地で修行を積む。現在、グランドホテルニュー王子1階、桃苑でチーフを務める。

桃苑 チーフシェフ
和田 政夫さん

材料(1人分)

小海老(好みの大きさ)・・・200g
長ねぎ・・・30g
赤ピーマン・・・20g
他に野菜(冷蔵庫にあるお野菜類)・・・100g
タカの爪(半カット)・・・2~3本
(下味用)
卵白(2L玉)・・・約1個分
片栗粉・・・大さじ2

〈調味料〉

A 砂糖・・・大さじ1
B うまみ調味料・・・少々
C お酒・・・大さじ1
D お酢・・・大さじ1
E 醤油・・・大さじ3弱
F スープ又は水・・・大さじ2
G 水溶き片栗粉・・・大さじ1
サラダ油・・・大さじ2
ゴマ油・・・少々

《材料等の仕込み》

①野菜類は一口サイズに切っておきます。
②合わせ調味料を作ります(調味料A~G迄を入れて、良く混ぜ合わせておきます。

《小海老の下味付け》

③小海老を容器等に入れ、お酒・塩を加え軽く揉み、水洗いをします(生臭さを取り除きます)。
小海老の水分を取り除き、お酒・塩・胡椒で味を調え、次に卵白を入れ混ぜ合わせた後、片栗粉を加え、再び混ぜ合わせます。

《作り方》

④お鍋にサラダ油を入れ、小海老を揚げて、一度油を切ります。次に切った野菜類が火が通るまで炒めて、容器に移します。
⑤お鍋にサラダ油とタカの爪を入れ、弱火で香りが感じられるまで炒め、一度火を止めます。
⑥の小海老・野菜類を入れ、中火で2~3回炒めた後、②の合わせ調味料を加え、全体に絡むように手早く炒めて、最後に香り付けのゴマ油を加え、軽く混ぜ合わせて出来上がりです。

小海老の野菜入り 唐辛子炒め
(宮保蝦仁)



(料理協力/グランドホテルニュー王子、桃苑)

このお料理は、四川省伝統の料理法による一品です。ピリ辛・うす甘で程よい酸味が食欲をそそる味わいで、ご飯のおかずやお酒のおつまみにも最適! メリハリの効いた美味しさを食卓の一品に加えてみては如何でしょうか。中国料理 桃苑では、7月のおすすすめコースの中に加えております。(単品オーダーも可能)是非、一度ご賞味いただけますよう、スタッフ一同心よりお待ちしております。

日専連パシフィック会員様限定の《お得な》宿泊プラン 温泉宿泊パック

洞爺湖万世閣 ホテル レイクサイドテラス

■宿泊日 平成22年6月15日(火)～9月30日(木)まで
除外日:7/17・18、8/7、8/11～15

1泊の宿泊代、夕食(バイキング)、朝食(バイキング)、サービス料・税金すべてコミコミ!!

ビックリ価格! **8,000円** (税込) 円～

大人お一人様 平日泊 3～5名様1室(和室)の場合

宿泊料金(お1人様・1泊2食付)

平日(税込)	宿泊館	大人	小人(小学生)	小人(3歳～6歳)	幼児	
平日(税込)	2名1室洋室	中央館	9,500円	—	—	—
		東館	8,000円	—	—	—
	3～5名和室	指定なし	8,000円	5,600円	4,000円	※①
休前日(税込)	宿泊館	大人	小人(小学生)	小人(3歳～6歳)	幼児	
休前日(税込)	2名1室洋室	中央館	12,500円	—	—	—
		東館	11,000円	—	—	—
	3～5名和室	指定なし	11,000円	7,700円	5,500円	※①

※2名1室の場合、小人料金はございません。※①幼児0～2歳幼児の添い寝の場合は無料です。

- お支払いは、下記店舗にて日専連カードに限らせていただきます。
- お支払いの際、宿泊クーポンをお渡しいたします。
- 空室状況により予約できない場合があります。
- 宿泊当日のお申込はできませんのでお早めにお申込下さい。
- お得な価格となっておりますので割引券・金券等のご利用はできません。

キャンセル料		
前日 20%	当日(到着前) 50%	チェックイン後 100%



洞爺湖にいだかれた、やさしいスパ・リゾート

四季折々の雄大な自然。新鮮な海の幸、山の幸と、ゆったりと疲れを癒す温泉。
旅の余韻を楽しむ最上のひとときをご堪能下さい。



洞爺湖の南岸に広がる洞爺湖温泉郷は、美しい自然に恵まれたスパ・リゾート。たっぷり湧き出る源泉100%のやわらかなお湯が旅の疲れを癒してくれます。洞爺湖万世閣自慢の情緒豊かな浴場でゆっくりとお寛ぎ下さい。



お申し込み
お問い合わせは… 日専連パシフィック

とまこまい店 / Tel(0144) 33-2000
むろらん店 / Tel(0143) 41-2000
だて店 / Tel(0142) 22-2000

ご注意ください! 『日専連パシフィック』と『ニッセンレンエスコート』は別会社です。

ニッセンレンエスコート(旧札信販)より更新カードが発送されています。当社「日専連パシフィック」とは別会社となりますので、**誤って当社カードを破棄してしまわないよう、ご注意ください。**

※誤って破棄してしまった場合は、再発行致します。

●「日専連パシフィック」のカードはこちらです。



(裏面)

- 日専連パシフィック
- 日専連吉小牧
- 日専連室蘭
- 日専連伊達

この会社名が日専連パシフィックの発行カードとなります。

むかわ地区の皆様へ

サラダ館鶴川店(ニッタ)にて日専連ギフトカードを販売しております。

むかわ町の「サラダ館鶴川店(ニッタ)」にて日専連ギフトカード(商品券)の販売を開始致しました。お祝いや贈り物に最適な日専連ギフトカードをお買い求め下さい。



ご利用下さい!

【日専連ギフトカード(商品券)販売店舗】

- とまこまい地区
 - ……………日専連パシフィックとまこまい店/吉小牧市表町3-2-11
- むろらん地区
 - ……………日専連パシフィックむろらん店/室蘭市中島町2-28-6
- だて地区…日専連パシフィックだて店/伊達市鹿島町47-9
- むかわ地区…サラダ館鶴川店(ニッタ)/むかわ町松風1-32

[ピー・ヴィー]
P.VIE



プレゼント応募方法コーナー



グランドホテルニュー王子
日本料理こぶし お食事券

- 応募方法: 官製ハガキに住所・氏名を明記し、プレゼント商品名、P.VIE(ピー・ヴィー)に対するご意見、ご感想などを添えて下記まで応募下さい。
- 応募先: 〒053-0022 吉小牧市表町3-2-11 日専連パシフィックP.VIE 6月号プレゼント係
- 応募締切: 平成22年6月30日(水)当日消印有効
- 当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

発行

日専連パシフィック

- とまこまい店 〒053-0022 吉小牧市表町3-2-11
☎(0144) 33-2000 FAX.32-6639
平日 / AM9:00～PM7:00
土曜日 / AM9:00～PM6:00
- むろらん店 〒050-0074 室蘭市中島町2-28-6
☎(0143) 41-2000 FAX.45-1769
平日 / AM9:00～PM6:00
- だて店 〒052-0024 伊達市鹿島町47-9
☎(0142) 22-2000 FAX.23-3512
平日 / AM9:00～PM6:00