

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]



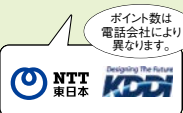
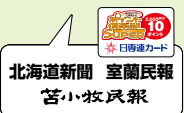
P.VIE(ピー・ヴィー)とはパシフィックの頭文字Pとフランス語のVIE『ライフ(生活)』を組み合わせた、豊かな生活を応援する日専連パシフィックの無料情報誌です。

■編集・発行/日専連パシフィック



太平洋を望みながら旨みたっぷりの、本物のたらこでお腹いっぱい。
創業100年、前浜ものにこだわったたらこは珠玉の逸品。
 かわいい寄せ植えと雑貨達が多くの人を惹きつける「天使のたまご」
素敵なストーリーを語りかける花々たち。
 北寄貝を使った注目の新商品、北寄魚醤&ほっきしょうゆで全国を目指す。
苫小牧特産の北寄貝で北寄魚醤を誕生させた。 ... 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。



8 Aug	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				

9 Sep	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		

○ 請求書発送予定日 ● 自動引き落とし日

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**

太平洋を望みながら旨みたっぷり、本物のたらこでお腹いっぱい。

食 たべる Gourmet



たらこ丼 1,260円 最高のたらこがたっぷり味わえる。



ぼたんえびと甘えびの天丼 1,575円 えび尽くの旨さ。

国道36号線を苦小牧から登別方面に向かっていると、街道沿いに虎杖浜の温泉ホテルや食事処が立ち並び片側2車線の広い道幅となる。その賑やかな風景を通り過ぎ、カーブにさしかかるあたりで左に入り海沿いに進むと一番奥まったあたりに「海鮮工房・たらこ家虎杖浜」の大きなれんが見えてくる。大正2年創業の老舗、カネシメ松田水産の海産物直売所、店の奥には食事処も併設しており、平日でも遠方から多くのお客様が訪れ、大変活気がある。このたらこはどのようにしてこんなに人気があり、そして旨いのだろうか。

ただ一つ言えることは、創業以来およそ100年の歴史を刻む同社が一貫してこだわり続けてきたのが前浜もの限定の原料だということ。

生産するすべての商品に、創業精神と商品に対する愛情がしっかりと込められている。

人気はなんと言っても奥の食事スペースで味わえる「たらこ丼」だ。ご飯の上にはたらこが2本とほぐしたたらこ、昆布マダラのお刺身がトッピングされており、たらこの天ぷらと助宗鱈の三平汁も付いてくる。そしてもう一品ぼたんえびと甘えびの天丼がある。



お店の奥にあるお食事スペース(人気のスポットだ)

創業大正2年、前浜ものにこだわり続ける 虎杖浜たらこは、珠玉の逸品だった。



店長の原田慎也さん

新鮮なえびの揚げたてがたっぷり楽しめる、えび好きにはたまらない魅力だ。その他、いくら丼やパスタなども大人気。

これを目当てに来店するお客様も多い。売店では、松田水産が製造する様々な商品が並んでおり、こちらも大変な人気だ。

たらこの中でも「虎杖浜のまごころ」や「きれこ」がよく売れるという。

また、独自の製法で作る、なまら干しという干物は、旨味が濃くふっくらとした仕上がりでこれも逸品。8月12日から17日までは、たらこの詰め放題などのイベントも開かれる予定だ。ドライブがてら、是非一度訪ねてみては。

PRESENT
本紙裏面のプレゼント応募コーナーをご覧ください。
海鮮工房・たらこ家虎杖浜さんより1,000円のお食事券をペアで5組様(10名様)のプレゼントがあります。



きれこ 1,890円(300g)

虎杖浜のまごころ 5,250円(500g)



海鮮工房・たらこ家虎杖浜

白老郡白老町字虎杖浜185
☎0144-87-3892
□営業時間
売店 / 9:00~18:00
お食事 / 11:00~17:00
□定休日 / 不定休



海鮮工房 たらこ家虎杖浜

楽 たのしみ 話題作も続々! 今月のピックアップ。

シネマ情報

■お問い合わせ先

■ディノスシネマズ苫小牧
☎0144-52-1201
苫小牧市柳町3丁目1番20号 イオン苫小牧SC内2階

■シネマトーラス
☎0144-37-8182
苫小牧市本町2丁目1番11号

映画館(ディノスシネマズ苫小牧)で

日専連カードを提示すると200円割引で入場できます!

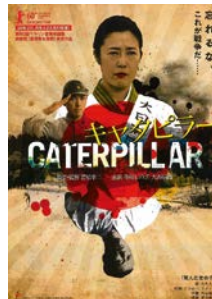
※日専連カード1枚につき1名様迄有効



特攻野郎 Aチーム

ディノスシネマズ苫小牧にて8/14(土)より先行上映

愛すべき伝説の野郎どもがいよいよ暴れ出す!
「ミッション:インポッシブル」などの人気TVシリーズの映画化を成功させてきたハリウッドで、これぞ真の本命たるプロジェクトが実現した。どこからともなく颯爽と駆けつけ、「弱きを助け、悪をくじく」の心意気を貫く4人組の特殊部隊の男たち、その名も「特攻野郎Aチーム」。1980年代に全米のみならず日本でも多くの熱狂ファンを獲得した、伝説のシリーズがアクション大作へと変貌。



キャタピラー

シネマトーラスにて8/14(土)より上映

忘れるなこれが戦争だ……戦争とは、人間が人間に、犯され、切り刻まれ、焼かれることだ。若松監督は問う。「正義の戦争が、どこにあるのか」。

鳥越俊太郎が語る。ほとんどの日本人が忘れ去ろうとしている太平洋戦争をはじめとする「戦争」の本質を鋭く抉り出し、見るものをして思わずいむむと化した男の胸中に思いをいたす。ズキズキと我が身が痛い、反戦映画である。今の若者たちに是非見てほしい。

ポイント
つきます!
映画鑑賞券
日専連窓口にて
販売中!!

全道ゲオディノスチェーン共通映画鑑賞券



(ディノスシネマズ苫小牧、シネプレックス空欄劇場等にてご利用できます。)

大人ペアチケット 2,600円
親子ペアチケット 2,100円
1枚でご購入される場合
大人1,300円・小人800円

恵庭・東宝シネマ8共通映画鑑賞券



(とまごまい店のみで販売)
※チケット料金は左記の全道ゲオディノスチェーン共通映画鑑賞券と同額となります。

たのしむ
楽

かわいい寄せ植えと雑貨達が多くの人を惹きつける「天使のたまご」

Enjoy

かわいい寄せ植えと園芸雑貨の販売、ガーデニング教室を運営するガーデニングデザイナー、高橋喜代美さん。10代の頃から花を植えるのが大好きだったという高橋さんは、4年程前から寄せ植えを趣味にしていたが、知人から頼まれることが多くなり、それをきっかけとして本格的に園芸を学び、2年前に日本園芸協会認定の資格を取得してしまっつぽと熱中。

寄せ植えは植物同士の相性が何より大切といい、色とりどりの作品には、それぞれにこだわりのテーマがあり、「物語の世界が感じられるような鉢植えが好き」と笑顔で語る。

昨年、苫小牧市川沿町にオープンした「天使のたまご」は気さくで明るい高橋さんのイメージそのままに花の楽しさに溢れ、かわいらしいお店の



店主の高橋喜代美さん

ひとつひとつの鉢に注がれる愛情でステキなストーリーを語りかける花々たち。



天使のたまご

苫小牧市川沿町3丁目16-11 □営業 / 9:30~18:00
☎050-3501-6468 □定休日 / 第1・第3月曜日(12月~4月下旬迄はクローズ)
※店舗クローズ期間はオーダー品のみ受付(要問合せ)



たまたまいとセンスの良さで人気が高まっている。

完成品は1ポット1300円位から鉢や花の種類等によって変わり、予算や好みに合わせてオーダー品の製作にも応じます。「通常3~4日程かけて育成させますが出来ただけご希望に添うよう相談にも応じます。」と高橋さん、贈り物から自分へのご褒美まで、きつと最高の1鉢が見つかります。

11月はイルミネーションを飾り、クリスマス雑貨を取扱う。店舗の営業は11月末迄。営業再開の4月下旬迄は、オーダー品の製作・販売のみを行う。

ガーデニング教室は予約制で定員3名(金曜は2名)。不定期実施なので事前にお問い合わせを。



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

新規ご紹介で

●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!

3,000ポイントでギフトカード3,000円分と交換できます。

カード会員入会のみやす

- 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	フリガナ			
	お名前			
	ご住所			
お電話番号	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。

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

ご入会者	フリガナ		
	お名前		
	ご住所		
お電話番号	自宅() - 携帯	-	-
年齢() 歳			

※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 送付方向

ETC車載器優待販売キャンペーン!!

日専連ETCカード会員限定価格

車載器がこんなに安い!!

お申込みお問い合わせは... ☎0120-36-7755迄



ETC車載器特別優待価格!!

日専連カード
新規入会だと!! **3,000円**

※紹介ポイントは付きませんのでご了承下さい。

ポイントでもOK!! **7,000P**

日専連カード
会員様なら!! **7,980円**

本キャンペーンでの購入代金のお支払いは日専連カードに限りません。またETCカード発行時に同封のETCカード会員規約を承認の上、カードを利用します。*日専連カード

ポイントおトクな日専連ETCカード お申込み好評受付中!!

日専連ETCカードのメリット

おトク1 入会金・年会費 **無料!**

おトク2 ポイント倍率部 **SUPER** スゴイ!! ETCカードご利用金額 **200円毎に1ポイントプレゼント!!**

さらに+

高速道路会社でのサービスも受けられるので **ダブルでおトク!!**

日専連ETCカード申込書

私は、日専連ETCカードを申し込みますので、カードの発行をお願いします。またETCカード発行時に同封のETCカード会員規約を承認の上、カードを利用します。

お申込日 平成 年 月 日

日専連パシフィック 御中

カードNo

お手持ちの日専連カードのこの番号をご記入下さい。

ETCカードお申込み記入欄

記入もれのないようにお願い致します。

必ず、日専連カード名義人ご本人様のお名前をご記入下さい。

フリガナ 日専連カード ご名義人 (自署)	印	生年月日	大正 昭和 平成	年	月	日
ご自宅 住所	アパート・公団・社宅の場合は名称・号棟・室番号までご記入ください。					
電話	自宅	-	-	携帯	-	-

お申込み方法 ●ご記入頂いたETCカード申込書は ①日専連パシフィック各店窓口へ直接ご持参頂くか ②下記までご郵送下さい。
郵送先: 〒053-0022 苫小牧市表町3-2-11 日専連パシフィックETC申込係

お問い合わせは... ☎0120-36-7755まで



日専連ETCカードの発行には、申込書到着後、多少お時間を頂きますのでご了承下さい。(通常3週間程度)

日専連ETCカードのお申込みは日専連カードをお持ちのお客様が対象となります。

まだ日専連カードをお持ちでない方は日専連カードのお申込みをお願い致します。

日専連カードをまだお持ちでない方左記までお問い合わせ下さい。

特典いっぱいの『JAF会員』になりませんか?

※その他、詳しくは会員になるともらえるお得な情報満載のご利用ガイドをご覧ください→

安心のロードサービス

JAFに入会していればとても安心です。

「バッテリー上がり」や「キー閉じこみ」などでお困りの際、JAF会員になっていれば、ほとんどの場合で料金は無料です。利用回数の制限はなく、自宅駐車場や公共駐車場など路上以外の場所へも駆けつけます。



一般道路での 「バッテリー上がり」	一般道路での 「キー閉じこみ」
会員無料 ◆非会員 昼間12,500円 夜間14,500円	会員無料 ◆非会員 昼間12,500円 夜間14,500円

高速道路本線上での 「ガス欠時の燃料補給」	高速道路本線上での 「エンジン故障によるけん引」
会員無料 ◆非会員 昼間16,000円 夜間19,000円 +燃料代+通行料	会員無料 ◆非会員 昼間31,000円 夜間34,000円 +通行料 ※15kmけん引の場合

おトクなJAF会員優待サービス

JAF会員証を使えば、おトクがひろがる!

JAF会員になると、割引などの特典が受けられる、優待施設が全国に **16,500以上!**おトクがいっぱい!

- 例えば
- 食品 → 三星(1,000円以上お買い上げで**10%割引**)
 - 日帰り温泉 → オークラスパランド(日帰入浴料 大人**400円引**)
 - カラオケ → 大江戸からおけ歌屋(会計総額より**10%割引**)
 - レジャー施設 → 登別マリンパークニクス(入園料 大人**200円引**)

全国2000以上 胆振・日高地区 会員優待ガソリンスタンド30以上
JAF会員証の提示でガソリン・軽油が1ℓあたり**1~3円**の割引

日専連カードJAF入会優待価格サービス

- 一般会員価格 入会金2,000円+年会費4,000円=6,000円
- 日専連カード会員特別価格=5,700円(差額分300円は当社で負担いたします。)

お申込み方法/ ☎0120-36-7755日専連まで、お電話にて。
※後日、JAFより専用申込書をお客様へ送付させていただきます。



拘こだわる

New Item



ほっきしょうゆ/こんぶベース・かつおベース 150ml/各550円
北寄魚醬は25ml~100mlの3種類/1,050円~3,150円

『北寄魚醬を“存じだろ”か？』
苦小牧産の厳選された北寄貝と、塩、麴のみを使用し旨味を凝縮した「魔法の調味料」だ。商品を開発したTSOスタッフの代表太田さんは苦小牧工業高等専門学校卒業後、旭化成を経て、02年TSOスタッフを設立した。過去に微生物から抗生物質をつくる研究に携わった経験を活かし、苦小牧名産のホッキに発酵技術を活用することを思いついた。「魚醬はすぐれた調味料。アミノ酸を豊富に含み、深みのある味わいは加工食品の隠し味として年々需要が伸びており、野菜とも相性が良く、鍋物・炒め物・煮物など様々な料理に



魔法の調味料
作っちゃいました。

苦小牧特産の北寄貝を使った注目の新商品。
苦小牧北寄魚醬&ほっきしょうゆで全国を目指す。

苦小牧市のアウトソーシング企業TSOスタッフ代表。独自の発酵技術で食品加工業でも注目を集める。太田正輝さん(50歳)

苦小牧から全国へ。お料理の風味が増す「魔法の調味料」を誕生させた夢と信念。



「ほっきしょうゆ」が深みのある味わいでお刺身を美味しく引き立て、
「北寄魚醬」はほんの少量でチャーハンに深い風味を与える。



「苦小牧からの贈り物」
ギフトセット/1,980円

利用できるので一般のご家庭でもお料理に多く使用されるようになってきています」と太田代表。
「日本には三大魚醬と呼ばれる魚醬があるが他製品と比較してもホッキを原材料とした当社の魚醬は、タウリン・グルタミン酸などのアミノ酸含有量が多いと自信をのぞかせる。一般に「きつい」と言われる発酵臭も独自の製法によって味わいや風味を損なうことなく大幅に抑えることに成功したという。
7月末よりコープさっぽろ苦小牧地区本部と連携し「苦小牧からの贈り物」と銘打ったギフトセットの販売も開始。現在、苦小牧のステイ、バセオ2店で通年販売されている。今後は全道の生協店舗・宅配事業での取扱いへの展開も目指している。
「添加物やアレルギー原料を一切使用していないのでどなたでも、気軽に使用できます。」という「北寄魚醬」は病院食にも使用される等、現代のヘルシー志向の消費者の好みにも合致する自然食品だ。
今年には魚醬のプロジェクト開始から8年、15年後には全国に商品を広めるという長期計画の折り返し地点だ。08年には洞爺湖サミットに出展し注目を集める。また、3年連続で苦小牧特産品にも認定されている。お問い合わせは、TSOスタッフ 苦小牧工場
苦小牧市日新町1丁目2-10(草苗公園向かい)
電話0144-5615075まで。

作つく 手軽に作れるレストランの味。四川省伝統の冷菜をご家庭で。



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(2~3人分)
①長ねぎ(みじん切りにします).....25g
②生姜(皮をむきスリおろします).....10g
③練り胡麻(市販物).....80g
〈調味料〉
A 砂糖.....大さじ2(約20g) D 醤油.....大さじ4弱(約50g)
B うまみ調味料... 少々(1g) E ゴマ油... 大さじ1/4(約3g)
C お酢.....大さじ1弱(約8g) F ラー油... 大さじ1/2(約3g)

●鶏肉・豚バラ肉を使用した冷菜の一例
鶏肉の場合 300g 約25分ポイルします。
豚バラ肉の場合 300g スライスしてポイルします。
※いずれも冷水で冷やします。

《ソースの作り方》

- 容器の中に調味料(A~C)を入れ、良くかき混ぜた後、(D)醤油と②生姜を加え、軽く混ぜ合わせます。
- 次に、大きめの容器に③練り胡麻を入れます。練り胡麻をスプーン等で混ぜながら(1)で作った合わせ調味料を少しずつ入れてゆきます。
- 最後に、①長ねぎ、(E)ゴマ油、(F)ラー油を加え全体的に軽く混ぜ合わせてピリ辛胡麻醤油ソースの出来上がりです。
出来上がったソースはお肉やサラダ、魚介類などお好みに合わせて様々なお料理にご使用頂けます。

ボンボンチーソース〈棒棒鶏汁〉 (ピリ辛胡麻醤油ソース)



(料理協力/グランドホテルニュー王子、桃苑)

このソース(棒棒鶏汁)は、今では多くの皆様に親しまれている四川省で昔からある冷菜の一品です。
ピリ辛・うす甘でちょっと酸味があり、ゴマの風味が良く、多様な食材で楽しむことができます。
例えば、サラダ風に...魚介類に...冷やしラーメンに。
中国料理 桃苑では、メニューの中に加えております。
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9月30日(木)迄



洞爺湖にいだかれた、やさしいスパ・リゾート

ビックリ価格! **8,000円** (税込)
大人お一人様 平日泊 3~5名様1室(和室)の場合

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

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
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
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%



お申し込み
お問い合わせは... **日専連パシフィック**

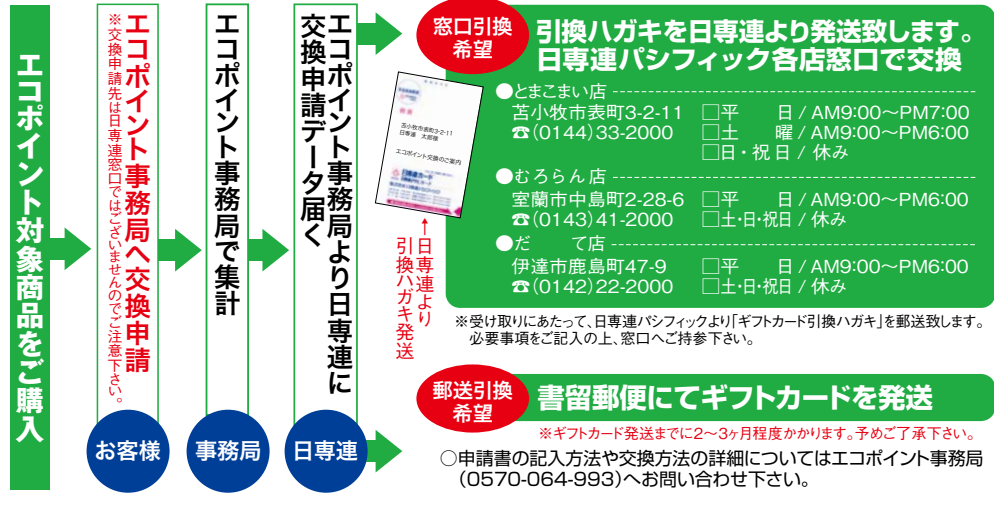
とまこまい店 / Tel(0144) 33-2000
むろらん店 / Tel(0143) 41-2000
だて店 / Tel(0142) 22-2000

グリーン家電の『エコポイント』で
日専連ギフトカードと交換できます。

エコポイント 交換商品

ギフトカード・引換ハガキの発送はエコポイント事務局にご申請されてから2~3ヶ月程お時間がかかります。

【日専連ギフトカード】が届くまでの流れ



■エコポイント商品コードについて
●当事業者コード「A083」
住宅版エコポイントも交換できるようになりました!

当社窓口手渡しの場合

エコポイント数	日専連ギフトカード	商品コード
3,000点	3,000円分	1222
5,000点	5,000円分	12201
7,000点	7,000円分	12212
10,000点	10,000円分	12202
20,000点	20,000円分	12206
50,000点	50,000円分	12208
100,000点	100,000円分	12210

郵送の場合

エコポイント数	日専連ギフトカード	商品コード
3,400点	3,000円分	12203
5,400点	5,000円分	12204
7,400点	7,000円分	12213
10,400点	10,000円分	12205
20,400点	20,000円分	12207
50,400点	50,000円分	12209
100,400点	100,000円分	12211

例えば 郵送引換の場合は、
20,400点(12207)+3,000点(122)で
23,000円分のギフトカードとなります。

P.VIE [ピー・ヴィー]



プレゼント応募方法コーナー

海鮮工房・たらこ家虎杖浜
お食事券(1,000円券をペアで5組・10名様)

- 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 苫小牧市表町3-2-11 日専連パシフィックP.VIE 8月号プレゼント係
- 応募締切: 平成22年8月31日(火)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 苫小牧市表町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