

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]



■編集・発行/日専連パシフィック

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。

スロウな時間と和のテイストを楽しむスイーツの数々「甘味処さくら」
日本人ならではのスイーツを心ゆくまで。



特選お歳暮をお世話になったあの方へお届けします。

^{うま}旨イ話SHOPPING(ショッピング) ... 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ポイント
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ポイント
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ポイント
docomo au, .com 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

10 Oct	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
	24/31	25	26	27	28	29	30

11 Nov	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

新登場!!!

新会員募集中!!

入会金 無料!
年会費 2年目以降ももちろん無料!

NISSENREN
HAPPY one CARD
PRO & POP

日専連ハッピーワンカード特典対象店舗は下記の通りです。

- ハッピーワンPro&POPハ・レルタウン 苫小牧市柳町2-3-1
- ハッピーワン糸井店 苫小牧市日新町2-1-35

すでに日専連カードをお持ちの方でもお申込み頂けます。

日専連パシフィックとまこまい店窓口でもお申込み頂けます。



日専連ハッピーワンカードならこんなにおトク!!

毎月1日・11日は
ハッピーワンダブルデー

毎月1日・11日にハッピーワンでのお買物をHAPPY2でお支払いするとポイントが2倍になります!!

毎月15日は
ハッピーシニアデー

シニア(60歳以上)のお客様、毎月15日にハッピーワンでのお買物をHAPPY2でお支払いするとポイントが2倍になります!!

特典1 **ハッピーワンダブルデー**

特典2 **ハッピーシニアデー**

※お買物日で満60歳以上のお客様が対象となります。

毎月15日は
ハッピーデー

毎月15日にハッピーワンでのお買物時HAPPY2を提示すると5%OFFになります!!

特典3 **ハッピーデー5%OFF**

5,000円以上のお買物でHAPPY2を提示すると

配達無料

※通常は、10,000円以上のお買物で無料配達。

500ポイントでハッピーワン専用商品券500円分とお引換えできます!!

500円分

特典5 ※お引換えはHAPPY2ハ・レルタウンで行います。

重要 ICカード切替に伴う「暗証番号」確認のお願い



暗証番号を「生年月日」「電話番号」等に指定している場合は速やかに変更のお手続きを!!

クレジットカード業界は、利便性の向上、不正使用防止等の理由でカードのIC化を推進しております。これに伴い、弊社発行の日専連カードも来日より順次「ICカード」への切替を予定しております。「ICカード」をICクレジット端末設置店でご利用いただく場合、従来の売上票への「サイン」に代わり「暗証番号」の入力が必要となります。現在、ご登録の暗証番号が下記の「第三者に推測されやすい番号」や「未登録」または「忘れていた」という場合は、ICカードへの切替前に暗証番号の変更・登録・確認をお願い致します。

暗証番号をご存じですか?



推測されやすい暗証番号とは?

- 「生年月日」「電話(携帯)番号」「車両番号」等
 - 「1234」等の連番や「7777」等の同一番号
- 上記のような暗証番号の場合、盗難・紛失時に財布等に入っている身分証明書類から暗証番号を推測され、被害に遭う可能性が非常に高くなります。また、これらの暗証番号で万一、カードが悪用された場合、盗難保険の対象外となる場合がございます。

暗証番号の変更・登録・照会について

- 日専連パシフィック窓口でお手続き下さい。
 - ご来店の際は、ご本人様が日専連カードと身分証明書・ご印鑑をご持参下さい。
- 尚、暗証番号の照会については、ご本人様に限り電話受付が可能です。本人確認後、書面でご通知させていただきます。詳しくは下記までお問合せ下さい。

☎0120-36-7755

年賀はがきの
ご予約は日専連へ!!

ポイント
つきます!

予約受付は10月22日まで。

販売年賀はがき

- 無地:50円
- 無地(インクジェット紙)50円

※商品により売切れの場合がございますので、予めご了承下さい。



- 受付締切日 平成22年10月22日(金)迄
- 予約方法 日専連パシフィックへお電話いただくか又は「とまこまい店」・「むろらん店」・「だて店」窓口にて注文枚数をお申し付け下さい。
- ご注文枚数 各年賀はがきのご注文は10枚単位でご注文下さい。
- 支払い方法 日専連カードにてサインレス決済 ※現金でのお支払いはできません。
- 請求方法 通常のカード利用分と同様、12月にご請求致します。
- お渡し ご注文頂きました年賀はがきにつきましては11月1日(月)より各店窓口にてお渡し致します。

ご予約・お問い合わせは... ☎0120-36-7755

- 営業時間 ●とまこまい店は平日/朝9:00~夜7:00迄(土曜は夜6:00迄)【日・祝定休】
- むろらん店・だて店は平日/朝9:00~夜6:00迄【土・日・祝定休】

大学生・専門学校生のお子様にもおすすめ下さい。(親権者様の保証が必要となります)

新会員ご紹介キャンペーン

キャンペーン期間
平成23年3月末まで

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!!

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!



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

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

ご入会者	フリガナ		
	お名前		
	ご住所		
お電話	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送信方向

スロウな時間と和のテイストを楽しむスイーツの数々でおもてなし。

食 たべる Gourmet



秋冬限定の季節のおしるこ(栗・南瓜・さつまいも/各650円/1月末まで)

モダンな雰囲気の中に和のテイストを巧みに取り入れた店内。奥深い味わいと爽やかな甘さが魅力の餡や白玉など甘味の数々。グランドホテルニュー王子1階にある、甘味処さくらには、女性に大人気。お好みのスイーツを楽しむながら、ちょっとした隠れ家的雰囲気の中で、おしゃべりが弾む。そんな和風カフェだ。素材を吟味し手間ひまかけた、こだわりの手作りメニューは、和の美味しさを心ゆくまで味わうことができ、日本人で良かったとつくづく思わせる。心和む奥深さを味わうことができる。北海道十勝産の小豆を昔ながらの製法「しぶ切らず」でつくった餡をはじめ、岐阜県山岡町産の細寒天、沖縄県八重山産の本黒糖とアカシア蜂蜜



趣たっぷりの明るい店内はおしゃべりスペースとして人気。

爽やかな秋の気配にさそわれて日本人ならではのスイーツを心ゆくまで。



スタッフの清水さん

蜜を使った自家製黒蜜、国産餅米の「御前白玉粉」で作る白玉をいつも茹でたてで提供するなど素材には特にこだわっている。十月からは季節限定のおしるこが登場。ホクホクの南瓜や栗さつまいもなどがトッピングされた秋ならではのメニューが楽しめる。ほかに王子スモークサーモンと焼きたてのパンを使った軽食セットも用意され、こちらも人気のメニューとなっている。また、鉄釜で沸かしたお湯で入れる、抹茶やコーヒースイーツは、とてもまろやかで、優しい口当たりが特徴。お気に入りのスイーツと合わせてじっくりと楽しんでみてはいかが。



鉄釜で沸かしたお湯で入れ、3種類のサンドウィッチとメイプルトーストセットも人気。どれもミニあんみつとコーヒーが付いてくる。各780円
こだわりの甘味メニューは12種類が用意される。



甘味処 さくら

苫小牧市表町4-3-1(グランドホテルニュー王子1階)

☎1144-31-3111

□営業時間/11:00~17:00(L.O./16:30)

□定休日/無休



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。

ナスと豚肉の野菜入り甘味噌炒め (醬爆肉茄子<ジャンボウローチェイツウ>)

材料(2~3人分)

- ①ナス(一口サイズに薄切り)..... 60g
 - ②人参(一口サイズに薄切り/約20枚)..... 30~40g
 - ③生しいたけ(一口サイズにカット)..... 2~3個
 - ④竹の子類(一口サイズに薄切り)..... 約40g
 - ⑤ピーマン(一口サイズにカット)..... 半個
 - ⑥赤ピーマン/他の野菜でもOK(一口サイズにカット)..... 半個
 - ⑦ニンニク(すりおろし)..... 1~2個
 - ⑧豚肉スライス(一口サイズにカット)..... 100g
- 豚肉の下味用として/玉子L玉1個・片栗粉大さじ約1杯
●豚肉の下味付け/豚肉を容器に入れ、お酒・塩・胡椒を少々と玉子を入れ、混ぜ合わせした後、片栗粉を加え更に混ぜ合わせます。

<調味料>

- A 砂糖..... 小さじ1
 - B お酒..... 大さじ1
 - C 醤油..... 小さじ1 (大さじで片栗粉1/水1)
 - D 甜麵醬(甘味噌/市販品)50g
 - E 水..... 100g
 - F 胡椒..... 少々
 - G 水溶き片栗粉..... 大さじ1
 - H ごま油..... 小さじ1/2
- 元タレを作ります/容器にA~Eを入れ良くかき混ぜておきます。

<作り方>

- (1)フライパンに油大さじ3杯位を入れ、ナスを強火で焼きます。〈両面に軽く焦げ目が付く程度〉油切りをしておきます。
- (2)お鍋等に油大さじ3杯位を入れ、下味をつけた豚肉を入れ、

皆様に親しみ深い、四川省に昔からある(醬爆)甘味噌炒めです。この調味料に、豆板醤を加えますと、ホイコーロウが楽しめます。中国料理 桃苑では、グランド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。



(料理協力/グランドホテルニュー王子、桃苑)

- 中火でほぐしながら炒めます。肉に火が通ったら野菜②~⑥を加え軽く火が通る程度に炒め、一度油切りをしておきます。
- (3)お鍋等におろしニンニクを入れて軽く炒めた後元タレを入れ強火で沸かします。油切りをしたナスと豚肉などをすべて入れ一度沸いたら弱火にし、少し煮込みながら味を整えます。
- (4)味を整えたら胡椒を入れ、水溶き片栗粉を少しずつ加え、とろみを付けていきます。最後にごま油の香りを付けて出来上がり。



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

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**

名湯の宿 **雅亭**
パークホテル

■宿泊日 平成22年12月29日(水)まで

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! **6,750円** (税込) ~

大人お一人様 平日泊/2名様1室(洋室)・3~5名様1室(和室又は和洋室)の場合

宿泊料金(お1人様)

		大人	小人(小学生以上)	小人(3歳~6歳)
2名1室洋室	平日宿泊	6,750円	4,730円	3,380円
3~5名1室和室 又は和洋室	休前日宿泊	8,750円	6,130円	4,380円

※お部屋のタイプを事前に指定することはできません。※2名1室の場合、小人料金はございません。
※添い寝のお子様は入館料2,100円がかかります(ホテルへ直接ご精算下さい)。

- 共通項目
- 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。
 - 会員優待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**

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



登別温泉の歴史を感じながら、
溪谷に四季のうつろいを楽しむ。

東洋一と謳われる登別温泉は心を和ませる極上の潤い。湯肌に溪谷の四季を映し出す内風呂に、野趣あふれる露天風呂。その魅力、豊富な泉質をたたえる多彩な湯殿が魅せるくつろぎの時。

日専連パシフィックカード【割引対象店】



カードを提示するだけで
お得な優待料金!!

期間限定優待 ■平成22年10月1日~平成23年3月31日迄

登別 石水亭・洞爺 湖畔亭



- 日帰り入浴料金**
カード提示で1グループ10名様迄 700円を→**500円**
※タオル別途200円
●利用時間
【石水亭】11:00~18:00
【湖畔亭】11:00~17:00
【露天風呂】13:00~17:00
※年末年始は除く
- 日帰りプラン料金**
カード提示で1グループ10名様迄
夕食時ワンドリンクサービス
昼食+夕食+入浴+客室使用 4,200円
※お子様同料金
●利用時間/12:00~21:00(事前予約制)
※年末年始は除く
●お食事/昼食セットメニュー・夕食バイキング

北湯沢 名水亭・第二名水亭・ホロホロ山荘



日帰り入浴料金
カード提示で1グループ10名様迄 700円→**500円**
●利用時間/【3店共通】11:00~19:00 ※年末年始は除く

通年優待

- さざり湯**
●営業時間/7:00~22:00
(年中無休)
- ホテルゆもと登別**
●営業時間/13:00~19:00
(除外日あり)
- 登別 万世閣**
●営業時間/14:00~18:00
(年中無休)
- 登別グランドホテル**
●営業時間
【月・木】14:30~20:00
【火・水・金・土・日】12:30~20:00
(年中無休)
- 登別伊達時代村**
●営業時間
【夏季4/1~10/31】9:00~17:00
【冬季11/1~3/31】9:00~16:00
(年中無休)
- 日帰り入浴料金**
大人(1名)390円を →**300円**
※カード名義人本人に限り有効
- 日帰り入浴料金**
大人(1名)1,000円を →**800円**
小人(1名) 500円を →**400円**
※カード名義人含め1グループ10名様まで有効
- 日帰り入浴料金**
大人(1名)1,000円を →**500円**
小人(1名) 500円を →**250円**
※カード名義人含め4名様まで有効
- 日帰り入浴料金**
大人(1名)1,500円を→**1,000円**
※カード名義人含め4名様まで有効
- 通行手形(フリーバス料金)**
大人(1名)2,900円を →**2,500円**
小人(1名)1,500円を →**1,300円**
幼児(1名)600円を →**500円**
※村内遊技施設(矢場・ゲーム等)は別料金

[ピー・ヴィー] **P.VIE**



プレゼント応募方法コーナー



甘味処さくら(グランドホテルニュー王子1階)
ご利用券(1,000円券を5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ご応募下さい。
- 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 10月号プレゼント係
- 応募締切: 平成22年10月30日(土)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

- とまごまい店 〒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