

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

太平洋の美しさと温泉を心から満喫。白老・虎杖浜「心のリゾート・海の別邸 ふる川」
穏やかな移ろいにゆったりと浸る至福のとき。

トシなんてカンケーネエ、64歳を迎えてますますパワフル。
バイクに魅せられて半世紀超。仕事も趣味もバイカー筋。
生きる素晴らしさ、命の尊さを伝えるノンフィクション。
事故で失った自由、懸命に生きる愛猫の姿を描く。... and more!

日専連カード払いにすると、ポイントが ポシポシ貯まります。



新聞購読料



インターネット



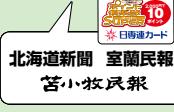
電気料金



固定電話通話料金



携帯電話通話料金



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

12	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
Dec							
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		

1	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
Jan							
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	

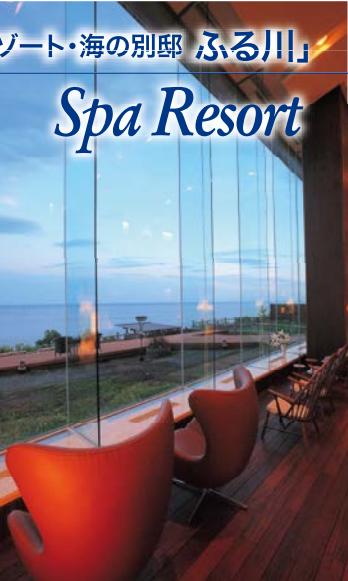
請求書発送予定日 自動引き落とし日

Stay 太平洋の美しさと温泉を心から満喫。白老・虎杖浜「心のリゾート・海の別邸 ふる川」



太平洋に浸っているような感覚の露天風呂。シーサイドならではの格別な贅沢だ。

白老・虎杖浜、アヨロ海岸は、五千年前の太古より命を紡ぐ、とても意義深い土地だという。穏やかな気候で自然に恵まれ、雄大な太平洋と澄んだ空気は、豊かな食材と文化を育んできた。このアヨロ海岸の恵みを館内の全てに凝縮し、訪れる全ての人々に心からの癒しとくつろぎを提供してくれるのが、9月にオープンしたばかりの「心のリゾート・海の別邸 ふる川」だ。ここは、日常の束縛を脱ぎ捨て、どこにいても、何をしていても海を望み、海を感じながら過ごす何もしない穏やかな時間が、



雄大なロケーションを望むラウンジは別世界へと心を運ぶ。

日常の束縛から身も心も思いっきり解き放ち、穏やかな移ろいにゆったりと浸る至福のとき。



食の宝庫、白老ならではの創作料理の数々。



部屋は全てオーシャンフロント(写真は風呂付特別室) チェックインは太平洋を望むラウンジでゆったりと。



心のリゾート 海の別邸 ふる川

白老郡白老町虎杖浜289-3

☎ 0144-87-6111

<http://www.kokonono-resort.com/>



ご予約の際に
本紙「P.VIE」を見た」とお伝え
下さい。

ご宿泊のお客様にふる川
オリジナル「ナイアガラ白
ワイン」を1組様につき1本
プレゼント致します。
有効期限は本年度末迄
となっています。
詳しくは本紙裏面のプレ
ゼントコーナーをご覧下
さい。

INFORMATION

- ・総客室数／30室(和室・和洋室・洋室・特別室・ベット同伴室)
- ・大浴場・露天風呂・岩盤浴・エスティ・食事処・ラウンジ・大広間・会議室・多目的コーナー・売店・足湯・瞑想室など
- 参考料金(1泊2食)
 - ・1名1室 22,000円
 - ・2名1室 18,000円
 - ・3名1室 15,000円
 - 他、多彩なプランがあります。

身も心も潤いで満たしてくれ
る特別な場所である。
太平洋と一体化したような露
天風呂は、シーサイドならで
はの贅沢。源泉100%の温
泉は、お肌もつるつるに。
白老は食の宝庫とも言われる
地域。黒毛和牛の白老牛をは
じめ太平洋の新鮮な魚貝を
ふんだんに使った創作料理を
海を望みながらいただく贅沢
は、至福の時間で満たされる。
部屋は全てオーシャンフロン
ト。雄大な癒しのエネルギー
を感じながらゆったりと過ご
すことができる。

本当の休暇がほしくなった
ぜひ訪れてみてはいかがで
しょうか。きっと新しい自分に
出会えることでしょう。

更新カード送付のご案内

日専連カードの有効期限をご確認下さい。

カードの有効期限が03/11となっているカードは
2011年3月に更新カードが送付されます。



カード
有効期限の
見方

カード有効期限は
月/年(2011年3月)の
順の表示となっています。

ICカードご利用には、
暗証番号が必要となります。
今之内に暗証番号のご確認または変更を!

重要

日専連JCBカード会員様へ

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年より順次「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お利用いただく場合、
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「忘れている」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?

1 2 3
4 5 6
7 8 9

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

もうすぐ締切!!お急ぎ下さい!

特選!「おせち料理」

うまい旨イイ話SHOPPING

■お申込締切/12月20日(月)まで

■お支払い方法/日専連カードサインレス決済(2回払いまで)

■お申込方法/日専連パシフィック各支店窓口またはフリーダイヤル0120-36-7755までお申込み下さい。

■お引換方法/ご予約の会員様へ12月27日頃に引換はがきを郵送致します。引換はがきをご持参の上、各お渡し場所にてお引換下さい。

◇とまこまい地区の会員様

- お渡し日 12月31日(金) AM10:00～PM2:00
- お渡し場所 グランドホテルニュー王子2階ホール
※苫小牧近郊のお客様には配達も致します。



彩 いろどり
小三段重
(2名様盛り)
16,000円^{税込}

- 老の重** 栗金団、手まりもち/伊達巻き(ゆず)、タコ柔らか煮/
ホタテ照り煮、鶏松風焼、ステチ、黒豆(金団)/鰯子昆布巻き、海老黄金焼/
紅白かまぼこ、はじめ、タキ牛蒡、金目鰯西京焼/数の子醤油、穴子八幡巻き、うなぎ真丈/
大助のグリル アンショワ、サウジ海老のマルセイユ風/王子スマーカーサーモン グリーンオリーブ添え、
ノルウェー産鱈マリオリーブ串/姫鶴のヒカタ スワイ蟹の香草フリット、ブロッコリーのペペロンチーノ、
若鶴のロールバタトラミ/神戸牛ブリスケのピーフィッシュ、ニンジン・ズッキーニのパリジャン/
植苗牛もも肉のコールドビーフ ボトサラダ添え、フォアグラのテリーヌ ブリオッシュ添え/
帆立と野菜のテリーヌ ブリード・モー、桜チョコ紫芋とホワイトチョコのミルフィーユ/
和食 牛肉いぶし焼き、香港風白焼肉/鶏肉の味噌漬け/ホタテ貝柱醤油煮、鶏肉の黒胡椒風味焼/
有頭蝦の柚子胡椒塩煮込み、鶏肉の燻製 甘酢漬/鮑のビリ辛煮/中華クラゲの前菜、サーモン野菜巻き/
洋食 参の重 中華

※季節柄、内容が一部変更になる場合がございます。



GRAND HOTEL NEW OJI
グランドホテルニュー王子

- お渡し日 12月30日(木) AM10:00～PM9:00
12月31日(金) AM10:00～PM2:00

- お渡し場所 甚べい各店



北海道おせち

こだわりの厳選素材

北海道おせちオードブル(4~5名様盛り) 12,600円^{税込}



苫小牧産ホッキのマリネ



◇むろらん地区の会員様

- お渡し日 12月30日(木) AM10:00～PM3:00
12月31日(金) AM10:00～PM3:00
- お渡し場所 ホテルサンルート室蘭



特選ミニ三段重
+寿司
(1名様盛り)
5,500円^{税込}

※写真はイメージです。

- 老の重** いくら醤油漬け/紅白蒲鉾/鮭南蛮漬け/
数の子雲丹和え/ブリ照焼/昆布巻き/
焼き栗/鮑黄金
和食 参の重 中華

※内容が一部変更になる場合がございます。

ホテルサンルート室蘭

◇だて地区の会員様

- お渡し日 12月30日(木) AM10:00～PM8:00
12月31日(金) AM10:00～PM5:00
- お渡し場所 ホテルローヤル



※西胆振地区のお客様には宅配も承ります。



おせち
特選

特製三段重
(3名様盛り)
15,000円^{税込}

- 老の重** 黒豆/いくら/栗金団/北海鰹海老/海老芋/絹さや/梅人参/鮭柚香焼/数の子/鮓巻/
和食 紅白蒲鉾/叩牛蒡/松笠慈姑/筍

- 老の重** 黄金豚のヘッドチーズ/黄金豚のスマーカーサーモントラウト 薔薇仕立て/
地元野菜のピクルスカレー風味/大滝産長芋入り チキンガランティース風/えびの詰物焼/
たつかーみ産自然郡スマーケッピング エヌニク風/鶏の自家製スマーケ/煮りんご
洋食 油子の甘酢あんかけ/沖メダイの中華風焼物/黄金豚のやわらか煮/中華クラゲスワイ棒肉添え/
ワカサギの中華風揚げ/自家製春巻き/チキンピリ辛炒め 胡麻風味/海老のチリソース煮/
参の重 内浦産帆立の生姜風味焼き
中華

※季節柄、内容が一部変更になる場合がございます。

ホテルローヤル



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)

あなたの家族・ご友人を日専連にどしどし紹介して下さい!!

冬の新会員ご紹介キャンペーン

キャンペーン期間 2011.1/14(金)受付分まで

入会金・年会費無料の日専連カード 新会員ご紹介・ご成約で
新米 金王冠ななつぼし10kg または **3,000円分のポイント**



ご紹介者様

※自薦も含む

※ご入会者様への
プレゼントはありません。

**A 新米 金王冠ななつぼし
(10kg) 1袋**

選べる プレゼント!!

新会員1名様ご紹介頂くと、
新米ななつぼしまたは **3,000円分のポイント** を
かならずプレゼント!!

※お米とのお引換は、日専連バシフィック各支店でお引換となります。

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!

●ご入会者様が
**3,000円分の
ポイント独り占め!**

B ポイント3,000円分

ご紹介受付は
カンタン!!

新会員ご紹介受付用紙

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
(0144) 32-6639

ご希望の商品を
○で囲んで下さい。

A 新米ななつぼし **B ポイント俱楽部のポイント**

お名前	フリガナ	年齢(歳)
	お名前	
	ご住所	
電話	自宅() - 携帯() -	
お名前	フリガナ	年齢(歳)
	お名前	
	ご住所	
電話	自宅() - 携帯() -	

※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。

カード会員入会のめやす

■18歳以上の方 ■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

（キリトリ線）



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

3,000円

日専連カード
新規入会だと!!

日専連カード
会員様なら!!

7,980円

ポイントでも
OK!!

7,000円

※既に会員の方は上記ポイントとのお引換も可能です。

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す。

※取扱費用は
別途かかります。



日専連カード

※上記ご紹介キャンペーンとの併用は出来ませんのでご了承下さい。

■ETC車載器購入お申し込みの流れ

①専用申込書にご記入
申込書に必要事項をもれなく
ご記入下さい。
申込書は**0120-36-7755**
まで、ご請求下さい。

②車検証コピー貼付
ETC車載器を取付するお車の車
検証のコピー(記載内容が全て
判別できるもの)を申込書にのり
づけて下さい。

③ご郵送
日専連まで、ご郵送下さい。
日専連カードに新規入会する
場合は日専連カード申込書・証明書
(お客様保管用)を宅配便にて
お届け致します。

④ETC車載器お届け
ETC車載器のセットアップが
完了次第、ETC車載器、ETC車
載器セットアップ申込書・証明書
(お客様保管用)を宅配便にて
お届け致します。

⑤ETC車載器お取付
最寄りのカーディーラー・
カーショップにてETC車載
器をお取付下さい。取付費
用はお客様のご負担となり
ます。

バイクに魅せられて半世紀超。仕事も趣味もバイク一筋。

子供の頃、兄が乗っていたメグロ250を羨望の眼差しで見つめていた。やがてそのバイクを借り、豊頃町の実家の近くにあった河川敷で乗りまわすようになったのは中学2年の時だった。すっかりバイクに夢中になりました。バイク一筋人生のプロlogueが始まる。

昭和40年、警察官に任官。4年後には念願の白バイ乗務員となり、バイク人生の本番デビューを果たす。モトクロス(オフロードバイクレース)は、昭和46年頃、門別警察署に勤務していた頃より始めたという。以来、仕事も趣味もバイク&バイクに明け暮れた。林道をパワー全開で走る姿は、とても還暦を過ぎたと



林道を走らせたら誰にも負けない、ケモノ道が一番好きという 岡本 代司男さん(1946年生まれ、苫小牧市ときわ町)

愛車のSUZUKI RM-Z250(市販モトクロッサー改)

トシなんてカンケーネエ、64歳を迎えてますますパワフル。オフロードバイク乗りは、80歳まで現役を目指すとか。



ロードバイクはKAWASAKI 1400GTR



懐かしいKTMをはじめ11台のコレクションが…

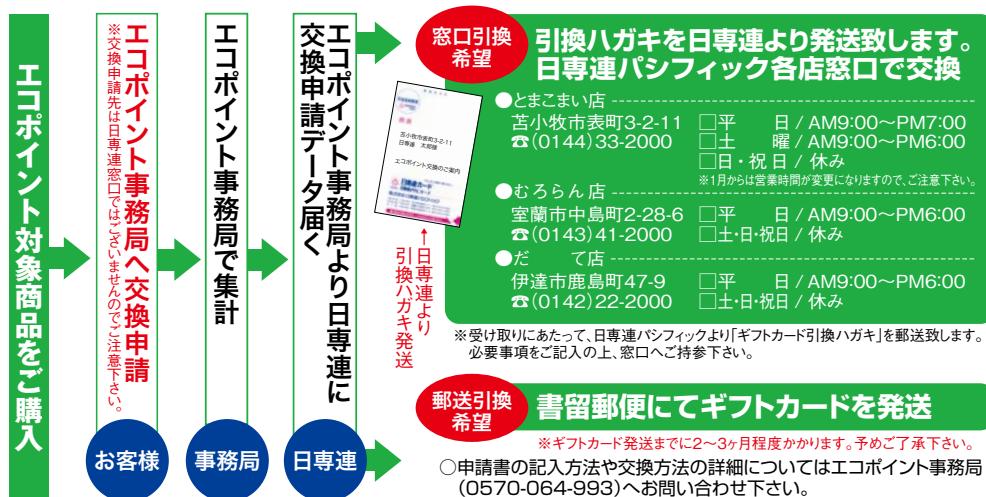


グリーン家電の『エコポイント』で日専連ギフトカードと交換できます。

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
●当社事業者コード「A083」

当社窓口手渡しの場合

家電エコポイント	エコポイント数	日専連ギフトカード	商品コード
住宅エコポイント	3,000点	3,000円分	122
	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

家電エコポイント	エコポイント数	日専連ギフトカード	商品コード
住宅エコポイント	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

郵送引換の場合は、
例えば 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。

New Item

生きる素晴らしさ、命の尊さが伝われば。
事故で失った自由、懸命に生きる愛猫の姿を描く。



「オムツをはいたネコ」を出版した、佐久間良一さん。(配管設備会社(有)アクアサービス 代表／苦小牧市柏木町)

事故で後ろ足と背骨を骨折し、オムツのお世話に。懸命に生きる姿を描くノンフィクション。



文芸社から出版。
四六判102ページで945円。
苦小牧市内の進藤書店やむら商店(日新町2)
など全国約300店の他、インターネット
各書店で取り扱っています。

「ごめんな、変なこと言つて。ネコさん、ウチの家族だもんな『命を護るために面倒だと大変だとか、理由などあるわけがありません。私はネコさんを抱いて二階のベッドに戻りました。』——本文より。佐久間さんの切ない気持ちがまっすぐ伝わってくる。そして何よりも命の尊さが生きることの素晴らしさ、動物への愛が込められた1冊である。」

苦小牧市の会社役員、佐久間良一さんが、事故で背骨と後ろ足を骨折し、下半身の自由を失った愛猫と暮らし16年間を綴ったエッセー本、「オムツをはいたネコ」を文芸社から出版、話題となっている。猫の名前は「ネコさん」。ある日、ネコさんの帰りが遅いと心配していたら、背骨と足が折れたまま、体を引きずつて家に帰ってきた。手術を受け、一命は取り止めたものの、自力での排泄ができず、オムツをはかせることになってしまった。佐久間家の家族となって僅か1年後の出来事だった。以来15年間にわたるオムツをはいた愛猫との暮らしを通して、様々な体験と命の尊さ、素晴らしさを教えられたという、感動の書き下ろし。涙あり、笑いありの力作となっている。

—— オムツを取り替え、いつものように枕元で安心したように寝ているネコさんに、「ふとんもよごすしなあ、外に出て自由に遊ぶこともできないならば保健所に行くか」とつぶやきました。それは安樂死を意味することにほかなりません。すると私の言葉がわかったのでしょうか、ネコさんはベッドから離はだし、転がるように階段を下り、一階の居間に行き、一人で普段はあまり使わない段ボールのベッドに入るのです。上目遣いで私を見るその日は、「寝るときはここで寝るし、布団も汚さない。これ以上、迷惑をかけないからさ、この家においてくれよ」と言つていていました。

。

小田巻蒸し



(料理協力/グランドホテルニュー王子、日本料理こぶし)

自慢の特製茶碗蒸しです。

通常メニューにはございませんが、予めご予約頂ければ当店にてお召し上がり頂けます。是非、一度ご賞味下さいますよう、スタッフ一同心よりお待ちしております。

〈日本料理こぶし〉 0144-31-3163



手軽に作れるレストランの味。特製茶碗蒸しをご家庭で。



今月のシェフ

1959年生まれ。苦小牧出身。19歳より札幌で修行を積み、平成2年、ホテルニュー王子に入社。和食一筋32年のキャリア。現在、こぶしで料理長を務める。

日本料理こぶし 料理長
野中 茂生さん

材料(5人分)

- | | | | |
|--------|--------|--------|--------|
| ①冷凍うどん | ……1玉 | ⑥蒲鉾 | …………適量 |
| ②鶏もも肉 | …4分の1枚 | ⑦椎茸(中) | ……1枚 |
| ③南蛮海老 | ……5尾 | ⑧紅葉麩 | ……5個 |
| ④栗甘露煮 | ……5個 | ⑨かき百合根 | ……適量 |
| ⑤銀杏水煮 | ……10個 | ⑩三つ葉 | ……1把 |

○うどん地(割合)

出汁12cc、味醂1cc、淡口醤油1

○茶碗蒸し地

出汁360cc、淡口醤油13cc、味醂22cc、酒13cc、砂糖8g、塩1.3g、鶏卵(L)3個

《作り方》

- (1)冷凍うどんを流水で解凍し、良く水気を切ってからうどん地でさっと炊いておきます。
- (2)椎茸は石突を取って6等分にカットし、百合根も汚れを落として共にボイルします。
- (3)鶏ももの肉は一口大に切り、南蛮海老も頭と尾を残して殻をむき生醤油で洗い下味を付けます。
- (4)用意した器に(1)のうどん、(2)の椎茸と百合根、(3)の鶏肉と南蛮海老、汁気を切った銀杏、栗甘露煮、紅葉麩、蒲鉾、三つ葉を入れ茶碗蒸し地を注ぎ蒸し上げて出来上がり。

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
パークホテル

雅亭

■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~

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	休前日宿泊	8,750円	6,130円	4,380円
又は和洋室				

※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)。



登別温泉の歴史を感じながら、
渓谷に四季のうつろいを楽しむ。

東洋一とうたわれる登別温泉は心を和ます極上の潤い。
湯肌に渓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。

●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。
●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。
●空室状況により予約できない場合があります。

共通項目

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

旅行主催 **knt!**
近畿日本ツーリスト

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

日専連パシフィックカード【割引対象店】

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
登別市登別温泉町203-1
TEL(0143)84-2255



日帰り入浴料金

お得!
1 カード提示で1グループ10名様迄
700円を→500円
※タオル代別途200円

利用時間
[石水亭]11:00~18:00
[湖畔亭]11:00~17:00
〔露天風呂は13:00~17:00〕
※年末年始は除く

日帰りプラン料金

お得!
2 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

伊達市大湊区北湯沢温泉町300-2
TEL(0142)68-6677

第二名水亭

伊達市大湊区北湯沢温泉町300-7
TEL(0142)68-6677

ホロホロ山荘

伊達市大湊区北湯沢温泉町34
TEL(0142)68-6677



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]10:00~19:00 ※年末年始は除く

登別温泉 夢元さざり湯
登別市登別温泉町60 TEL(0143)84-2050

●営業時間/7:00~22:00
(年中無休)



通年優待

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(フリーパス料金)

大人(1名)2,900円を→2,500円
小人(1名)1,500円を→1,300円

※村内遊技施設(矢場・ゲーム等)は別料金

P.VIE [ピー・ヴィー]



プレゼントコーナー



心のリゾート 海の別邸 ふる川
ふる川オリジナル ナイアガラ白ワイン

- ご予約の際に本紙「P.VIE(ピー・ヴィー)」を見た」とお伝え下さい。
ご宿泊のお客様にふる川オリジナル「ナイアガラ白ワイン(レギュラーボトル)」を1組様につき1本プレゼント致します。
有効期限/平成22年12月末日迄
- 宿泊のご予約は下記まで
心のリゾート 海の別邸 ふる川
白老郡白老町虎杖浜289-3 ☎0144-87-6111

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
(グランドホテルニュー王子向い) ☎(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
(ホテルサンルート室蘭1F) ☎(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