

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。

旬の道産食材をふんだんに盛り込んだ多彩な料理の数々「ガーデンレストラン ハルニレ」  
色鮮やかなお料理をホテルブッフェで堪能。



厚真町共和でトマトを中心に健康野菜を栽培、小さな農家の大いなる挑戦。  
農業一筋に親子三代、丹誠込めたトマトを全国へ。... 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。



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**

2 Feb	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					

3 Mar	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

旬の道産食材をふんだんに盛り込んだ多彩な料理の数々



ガーデンレストランハルニレは、ホテルメイドの本格料理をバイキング形式で楽しむことができるレストランとして、2005年にオープン。ブッフェスタイルで提供される料理の数々は和・洋・中と幅広く、旬の道産食材をふんだんに盛り込んだメニューで人気を集めている。ランチバイキングは常時20〜25種類の多彩な料理が用意されており、ゆっくりと流れる時間の中で憩いのひとときを過ごすことができると好評だ。ウイークエンドディナー(土日及び企画実施日)ではさらにステーキなどもプラスされ、ちよっぴり贅沢なお食事を楽しめる平日のディナータイムは予約限定のパーティープラン(25名様以上)のみの営業。



気軽に食事を楽しめる、ブッフェスタイルのレストラン。

色鮮やかなお料理をホテルブッフェで堪能  
ガーデンレストランで楽しむ憩いのひととき。



アンティークな雪だるま?が迎えてくれます。

朝食バイキングでは17種類以上のメニューが用意されており、価格もリーズナブルで人気。また一度利用すると次回以降、会員価格で利用できることも嬉しいポイントで65歳以上の方ならシルバー会員としてさらにお得だ(年齢を証明するものが必要)。お一人からグループ・団体でのパーティーまで幅広く利用でき、気軽に本格的な料理を堪能できる。ガーデンレストランハルニレでちよっぴり贅沢で幸せな時間を過ごしてみませんか?



店内中央の柱はハルニレの大きな樹冠がイメージされている。

INFORMATION (お一人様料金)

【朝食】	大人1,575円/子供840円
【ランチ】	大人1,700円(会員1,400円) シルバー会員1,200円/小学生900円/幼児300円
【ディナー】	大人2,100円(会員1,800円) シルバー会員1,600円/小学生1,000円/幼児500円

\*平日ディナータイムは予約限定で飲み放題プラン(3,600円)も有。



ガーデンレストラン ハルニレ

苫小牧市表町4-3-1(グランドホテルニュー王子1階)  
☎0144-31-3164

□営業時間  
朝食バイキング / 7:00~10:00(L.O / 9:30)  
ランチバイキング / 11:30~15:00(L.O / 14:30)  
ディナーバイキング / 17:00~21:00(L.O / 20:30)



作 手軽に作れるレストランの味。特製しゃぶしゃぶをご家庭で。



今月のシェフ  
1959年生まれ。苫小牧出身。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(1人分の目安)
- ① 鮪..... 15gx2切
  - ② 真鱈..... 15gx2切
  - ③ 生蛸..... 15gx2切
  - ④ 帆立貝..... 1個
  - ⑤ イカ..... 15gx2切
  - ⑥ キャベツ..... 8分の1個
  - ⑦ 水菜..... 6分の1把
  - ⑧ 長葱..... 20g
  - ⑨ えのき茸..... 6分の1袋
  - ⑩ くずり(又はマロニー)..... 30g
  - ⑪ 木綿豆腐..... 10分の1丁
  - ⑫ 大根..... 12g
  - ⑬ 人参..... 12g
  - ⑭ しゃぶ餅..... 1枚
  - ⑮ ポン酢(市販物でOK)..... 適量
  - ⑯ 小葱..... 適量
  - ⑰ 紅葉おろし..... 適量
  - ⑱ 昆布..... 1枚
  - ⑲ 鰹節..... 適量

\*魚介は全て刺身にできる鮮度の物をご用意ください。

《作り方》

- (1) まずは昆布と鰹節で出汁をとっておきます。
- (2) 薬味の材料を用意します。まず小葱は小口に切り、流水に晒してからザルに上げて水分をきっておき、紅葉おろしをつくります。大根おろしを適量用意し一味唐辛子をほみで混ぜ込むだけで十分です。
- (3) 鍋の具材となる野菜を用意します。くずりを水でもどしておき、豆腐を食べやすい大きさに切ります。キャベツは長さ5cm幅1cm程の目安でザク切り、水菜は長さ8cm程に切り揃え、長葱は薄はす切りとし、一度水で軽く洗い、ザルに上げ水気をきっておきます。大根と人参は彩りとして2〜3mmに小口切りしたものを型抜きしてさっとポイルしておきます。さらに、しゃぶ餅を用意します。
- (4) 魚介類を用意します。鮪、鱈、生蛸、イカは長さ8cm程にあらかじめ切り揃えておくとうまいでしょう。これらを幅4cm厚さ2〜3mmにそくように切り、形を揃えておきます。帆立は貝柱を半丸に切り、包丁を入れて観音開きにします。\*盛りつけは写真を参考に好みでどうぞ。

海鮮しゃぶしゃぶ



(料理協力/グランドホテルニュー王子、日本料理こぶし)

日本料理こぶし自慢の海鮮しゃぶしゃぶです。2月28日迄の期間限定で、海鮮しゃぶしゃぶ会席を当店にてお召し上がり頂けます(海鮮しゃぶしゃぶ単品もご用意しております)。是非、一度ご賞味下さい。

ご予約は... (日本料理こぶし) ☎0144-31-3163

# 2/28<sup>月</sup>まで 2月 ポイント引換え

宅配なので引換えがラク!!

※写真はイメージです。

受付期間: 2011.~2/28<sup>月</sup>迄

○お引換えをご希望されない場合、ポイントは自動的に繰り越されます。

お買上げ請求明細書に表示されている「ポイント明細」のポイント累計が **3,800ポイント**で**1箱(60個)**とお引換え(宅配)ができます。また日専連カードでご購入いただくこともできます。

ポイントとお引換えの場合 **3,800ポイント**  
 日専連カードでお買上げの場合 **3,800円**

ネピア ネピネピ(160W) 60個(1箱)

**佐川急便**でのお届けとなります。

**3月10日(木)より宅配開始致します!! (道内のみ)**  
 商品は3月10日(木)より受付順に宅配開始し、3月13日(日)までにお届け致します。

ポイント明細は、ここに記載されています。

**ご予約からお届けまで**

①下記の注文書に記入・捺印をお願いします。  
 お買上げ請求明細書に表示されている「ポイント明細」のポイント累計が3,800ポイントで1箱とお引換え(宅配)ができます。日専連カードでご購入いただくこともできます。

ポイントとお引換えの場合

②注文書と「ポイント明細」が記載されている今月のお買上げ請求明細書を右記の通り切り離していただき、一緒に日専連パシフィック各店窓口へご持参頂くか、下記までご郵送下さい。  
 ※ポイントは、予約注文時に先に減算させていただきます。

日専連カードでお買上げの場合

②注文書を日専連パシフィック各店窓口へご持参頂くか、下記までご郵送下さい。  
 ※ご予約頂いた月の翌月の「お買上げ請求明細書」に記載されますので他のお買物とまとめてお支払い下さい。



③商品のお届け  
 3月10日(木)より受付順に佐川急便にて宅配開始し、3月13日(日)までにお届け致します。  
 お申込みは2月28日(月)必着

郵送先 〒053-0022 苫小牧市表町3-2-11 日専連パシフィック「ポイント引換申込受付係」行

ご注文はこちら!

## 2月ポイント引換 注文書

お申込日 平成23年 月 日  
 受付締切日 平成23年2月28日(月)

お買上げ請求明細書に表示されている「ポイント明細」のポイント累計が **3,800ポイント**で**1箱(60個)**とお引換えができます。日専連カードでご購入いただくこともできます。

ご依頼主	カード番号 (下8桁)	会員氏名		印
	ご住所 (ご自宅)	〒	電話番号	
商品	どちらかをお選び下さい	お届け先 どちらかを○で囲んでください。	お届け先住所・氏名・電話番号 (お届け先がご自宅以外の場合、ご記入下さい。) ※お届け先の郵便番号、TEL番号は必ずご記入下さい。	
ネピアネピネピ 1箱(60個) (3,800ポイント/円)	ポイント引換え <input type="checkbox"/> ポイント	ご自宅	〒 □□□□-□□□□	
数量	カード購入 <input type="checkbox"/> 円	ご自宅以外 右欄へご記入下さい。	フリガナ	
<input type="checkbox"/> 箱	お支払い回数 <input type="checkbox"/> 回	住所	お名前	様
		お届け先電話 ( ) -		

ご記入にあたり  
 ●お届け先がご自宅の場合は、記入不要です。ご自宅に○をお付け下さい。  
 ●お届け先がご自宅以外の場合は、確実にお届けするため郵便番号(7桁)、ご住所(アパート・マンション名・部屋番号まで)、氏名及びお届け先のお電話番号を必ずご記入下さい。



日専連ギフトカードとの お引換えはいつでもOK!  
 3,000ポイント以上で、1,000ポイント毎にギフトカードとお引換え

■お引換えにあたり...  
 ご利用明細(ポイント明細)と日専連カードを日専連パシフィック窓口までご持参下さい。



# 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!!



セットアップ済!

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**

日専連カード  
会員様なら!! **7,980円**

ポイントでも  
OK!! **7,000P**

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です。

※取付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ください。

※既に会員の方は上記ポイントとのお引換えも可能です。

## 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ちなく  
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  
つけて下さい。

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も  
同封して下さい。

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。

## 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。**

日専連JCBカード



JCBカードは  
ICカードに  
切り替わります。

日専連DC/VISAカード



日専連プロパーカード



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。



重要

日専連『JCBカード』の  
有効期限が2011年3月の会員様へ

ICカード切替に伴う『暗証番号』確認のお願い

日専連DC/VISAカード、日専連プロパーカードはICカードに  
切替とならないため、『暗証番号』確認の必要はございません。

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JCBカードも順次「ICカード」への切替えとなります。「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。

暗証番号を  
ご存じですか?



⚠ ICカード到着後、暗証番号  
を変更する場合は、『カード  
再発行』となり、再発行手数料  
(525円)が、かかります。また、  
再発行までお時間を1~2週間  
いただく事となりますので今の  
うちに、ご確認下さい。

暗証番号の変更・登録・照会について

- 日専連バ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。

☎0144-33-2000

変更と  
なります。

冬のボーナス払いから  
ボーナス一括払いの取扱期間が変わります。

■今年の冬のボーナス取扱期間→平成23年9月1日~11月30日【お支払い月:12月】  
■来年の夏のボーナス取扱期間→平成24年3月1日~ 6月30日【お支払い月: 7月】

変更と  
なりました。



とまこまい店窓口・ATM  
営業時間変更のお知らせ

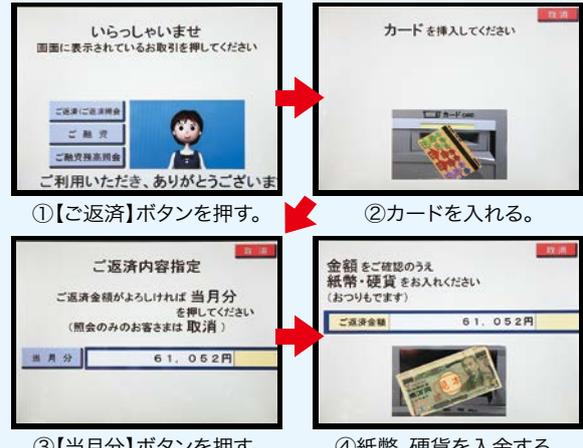
平成23年1月4日(火)より、とまこまい店窓口営業時間を下記の通り変更させていただきました。営業時間変更に伴い、会員の皆様にはご不便をお掛けいたしますが、何卒ご理解ご了承頂きますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

ここが  
変わりました!

		H22.12/30(木)まで	H23.1/4(火)より
窓 口	平日	9:00~19:00	<b>9:00~18:00</b>
	土曜日	9:00~18:00	<b>休み</b>
	日・祝祭日	休み	休み
ATM	平日	9:00~19:00	9:00~19:00
	土曜日	9:00~18:00	9:00~18:00
	日・祝祭日	9:00~18:00	9:00~18:00

※カードの盗難・紛失につきましては、留守番電話TEL0144-36-7771にて受付させていただきます。  
※土・日・祝祭日のご入金、とまこまい店窓口横のATMをご利用下さい。

ATMのご入金は、お待たせしません!是非ご利用下さい。



土・日  
祝祭日も  
ご入金  
できます。

とまこまい店窓口  
ATMでのご入金方法

⚠ ATMでの入金にはカードが必要です。

# 土を育てる、野菜を育てる、食文化を育てる。 農業一筋に親子三代、丹精込めたトマトを全国へ。

## 拘こだわる New Item

農業が大好き！トマトが大好き！  
食へることはもちろん、作ることも大好きとい  
う、桐木農園ご一家。農園主の桐木政三さんは  
小学校に上がる前から、トマトの苗を育ててい  
たという逸話を持つ、根っからのトマ  
トフリーク。  
当初は稲作主体の経営だったが、93  
年に施設野菜(トマト)中心の経営  
に転換。02年には生食用トマトの他  
に調理用トマトを導入し、奥様の延  
子さんの情熱と奮闘によって、トマ



東京生まれ、東京育ち。ひよんな事から農業に目覚め桐木農園へ。今や桐木農園の副農園主としてトマトに愛情を注ぐ、桐木延子さん。

### 厚真町共和でトマトを中心に健康野菜を栽培している、小さな農家の大いなる挑戦。



手作りトマトピューレ 勇弘の夕陽  
(なめらかタイプ)もぎたての完熟トマトをコトコト煮詰め、およそ2倍に濃縮。保存料や添加物、調味料、食塩などは一切使用していません。自然なトマトのおいしさがたっぷり。煮込み料理にいかが。  
(つぶつぶタイプ)実の形が多少残っておりトマトの食感が生きています。パスタソースやスープなどにぴったり。(各340g入り 550円)



なめらかタイプ



つぶつぶタイプ

お求めはこちらへアクセス  
ホームページ  
k4.dion.ne.jp/~kiriki

**PRESENT** 本紙裏面のプレゼント応募コーナーをご覧ください。P-VIEから「勇弘の夕陽」1瓶を5名様にプレゼントいたします。



青いトマトのジャム  
(なめらかタイプ)  
熟す前の青いトマトで作った手作りジャム。意外性あふれるおいし気で人気。トマトの新しい味わいです。  
(140g入り 500円)



トピューレ製造の歴史が始まる。  
05年には本格的なトマトの加工品製造販売を目指し、桐木農園と伊藤農場が共同で「トマトファクトリー」を設立。手作りトマトピューレ「勇弘の夕陽」が誕生、記念すべき第一号の製品となる。地元勇弘原野に沈む真っ赤な夕陽をイメージしてネーミング。全国の皆さんに北海道のこの地と愛情を込めたトマトのおいしさを知ってほしいという願いが込められている。  
桐木農園が目指す「こだわりは、おいしいものをたくさん作る」と。それは、土を育てること、水の管理に尽きるといふ。水は全ての命の源、必要な分だけを供給し、余分な水は排出できる自在なコントロール性。そして土作りには、微生物と有機肥料が重要だが、この微生物の活性化にも水は欠かせない存在だといふ。  
05年に取得したエコファーマー(持続性の高い農業生産方式)の認証は、このこだわりと取り組みが認められた、高い評価の証である。桐木農園で作られるトマトやレタス、ブロッコリーは全て作物本来の生命力が溢れており、そのおいしさは格別だ。



## 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



- 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

### 新会員ご紹介受付用紙

ご紹介者	フリガナ			
	お名前			
	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。

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		
	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 送付用紙をFAXして下さい。

# 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

■宿泊日 平成23年4月27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 3~5名1室和室 又は和洋室	平日宿泊	6,750円	4,730円	3,380円
	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。 | ●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。          |                                     |



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。

### ポイント倶楽部 SUPER 温泉宿泊パックでポイントも利用できるようになりました。

●例えば、平日大人2名様でご宿泊の場合

**13,500円→13,500ポイントで交換が可能です。**

宿泊者1名単位で、ポイント交換することもできます。



旦那様→6,750円  
(カードでお支払い)



奥様→6,750ポイント  
(ポイントでお支払い)

※料金の一部のみをポイントで支払うことはできません。(13,500円のうち6,000円分のみポイントを利用したい等)

ご予約時に、ポイントで交換する事を必ずお伝え下さい。



お申し込み  
お問い合わせは... 日専連パシフィック

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

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

## 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



**洞爺 湖畔亭**  
虻田郡洞爺湖町洞爺湖温泉7-8  
TEL(0142)75-2211

**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**  
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**  
伊達市大滝区北湯沢温泉町300-2  
TEL(0142)68-6677

**第二名水亭**  
伊達市大滝区北湯沢温泉町300-7  
TEL(0142)68-6677

**ホロホロ山荘**  
伊達市大滝区北湯沢温泉町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

### 通年優待

**登別温泉 夢元ざり湯**  
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)

**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

**ホテル ゆもと登別**  
登別市登別温泉町29 TEL(0143)84-2277



●営業時間 / 13:00~19:00  
(除外日あり)

**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

**登別 万世閣**  
登別市登別温泉町21 TEL(0143)84-3500



●営業時間 / 14:00~18:00  
(年中無休)

**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

**登別グランドホテル**  
登別市登別温泉町154 TEL(0143)84-2101



●営業時間(年中無休)  
【月・木】14:30~20:00  
【火・水・金・土・日】12:30~20:00

**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

**登別伊達時代村**  
登別市中登別町53-1 TEL(0143)83-3311



●営業時間(年中無休)  
【夏季4/1~10/31】9:00~17:00  
【冬季11/1~3/31】9:00~16:00

**通年手形(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

## P.VIE [ピー・ヴィー]



### プレゼントコーナー

- ガーデンレストランハルニレ(グランドホテルニュー王子1F)
- ランチお食事券(1,700円券をペアで2組+4名様)  
トマトファクトリー 手作りトマトビューレ
  - 勇払の夕陽(1瓶を5名様)

- 応募方法: 官製ハガキに住所・氏名を明記し、どちらかご希望の商品名、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 2月号プレゼント係
- 応募締切: 平成23年2月28日(月)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

■平日/AM9:00~PM6:00 ■土・日・祝日/休業

- とまごまい店 〒053-0022 苫小牧市表町3-2-11 (グランドホテルニュー王子側) ☎(0144)33-2000 FAX.32-6639
- ATM営業時間/平日 AM9:00~PM7:00 土・日・祝祭日 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
- だて店 〒052-0024 伊達市鹿島町47-9 ☎(0142)22-2000 FAX.23-3512