

P.VIE

[ピー・ヴィー]

2014
2 月号
Vol.33

PVIE(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

薪を燃料に石窯で焼くこだわりのパン屋さん「石窯パンドーナツMalcove(マルコーブ)」
中はしっとり外は香ばしく、
一番人気はメロンパンとクリームパン



北海道内高級旅館宿泊券プレゼント!
日専連カードを使って高級旅館&ホテルを当てよう!
2月のポイント引換え実施中! ... and more!

INFORMATION

日専連パシフィックの
ホームページが変わりました。



(TOPページイメージ)

当サイトでは日専連パシフィックの最新の
売り出し情報や加盟店情報がいつでも
ご覧いただけます。

33-2000.com

検索

WEB
細の登録
もできます。



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月1日より
『夏のボーナス一括払い』
スタート!!

●取扱期間:3/1~6/30 お支払月:7月

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	

○ 請求書発送予定日

● 自動引き落とし日



石窯ならではのパリパリしつりの焼き上がりが大人気。遠くからも多くのパン好きが訪れる。



石窯で焼くパンは最高!



手づくりの石窯。燃料も北海道産の薪。



とっても感じの良い対応で迎えてくれる
ご主人の秋本茂巳さんと奥様のゆかりさん。



店内は小さいが約30種類の焼きたてパンが並ぶ。

石窯パン
ドーナツ Malcove(マルコーブ)

白老町竹浦297-115
☎080-1884-5698

☐営業時間/11:00~17:00
☐定休日/日・月曜日

中はしっとり外は香ばしく、一番人気はメロンパンとクリームパン 薪を燃料に石窯で焼くこだわりのパン屋さん

oisilmonosagasite tekuteku tekuteku. konkai wa shiraori-takeura de oisil panyasan wo mitukemasita ishigamadeyaku tottemo ninkino panyasanndesu.



素材へのこだわりを
語っていただいた。
ご主人の秋本茂巳さん。

地元産、北海道産、オーガニック素材に
こだわり、安心と美味しさを追求。

白老町竹浦の奥まった住宅街に3年前に
オープンした石窯焼パンのお店「Malcove(マル
コーブ)」は今、評判の人気店となっている。
ご主人の秋本茂巳さんは、元々和食の調理
師という経歴を持つ方で、元来のこだわりの性
と創作意欲がパン作りにしっかりと生かされ
ている。石窯で焼き上げるパンは石から放た
れる遠赤外線効果により、パンの芯から素早
く熱が入り、焼き上がりが早く水分が飛ばな
いため風味が逃げずに、外はパリパリ中はふ
くらしつりと仕上がり、日持ちも良い。

素材には頑固なこだわりを持つ。小麦、バ
ターは北海道産、牛乳、玉子は登別産、米・油
は北海道と国産、その他の材料もオーガニック
を厳選、燃料の薪も道産というこだわりよう。
安心して毎日食べられる、最高の美味しさ
を追求している。

手づくりの石窯は、一度に8個ほどしか焼
けないためフル回転で焼き上げ、ショーケー
スにはいつも焼きたてが並ぶ。開店と同時に
お客様も並ぶ人気ぶり。

一番人気はメロンパン、次いでクリームパン、
豆パン、塩バターパン、クロワッサンなどが評
判だ。ちょっとわかりにくい場所にあるお店
ですが、看板を頼りにぜひ訪れて見ては。



本紙P.VIEをご持参いただくと
メレンゲの焼き菓子をプレゼント!
(お1人様1個/2014.3月末まで)



Recipe 2月のレシピ

お家でカンタン、本格中華を楽しもう!



油淋鶏(ユウリンチー)

鶏モモ肉の香味ソース掛け、サラダ添え



料理協力/グランドホテルニュー王子、中国料理 桃苑

グランドホテルニュー王子 1F 中国料理 桃苑
桃苑ダイヤルイン ☎0144-31-3162

今月のシェフ

1979年生まれ。
生粋の苦小牧っ子。
中華一筋16年のキャリア。
現在、グランドホテルニュー
王子、桃苑にて主任を務める。
料理を作るとき「おいしくな
れ」と念じると、とってもおい
しくなるという特技の持ち主。
アウトドア派で野外料理も得意。

中国料理 桃苑 主任
渡邊 直さん

材料(2~3人分)

鶏モモ肉 …… (皮付)1枚
塩 …… 少々
胡椒 …… 少々
小麦粉 …… 少々
サラダ油 …… 少々
おろし生姜中さじ1杯(約5g)
長ネギ …… 1/3本(約30g)
パセリ …… 少々
サラダ用野菜
…… 家にあるものでOK

《調味料》

①醤油 大さじ2杯(約30g)
②酢 大さじ2杯弱(約20g)
③砂糖
… 大さじ2杯強(約20g)
④水またはスープ
… 大さじ2杯(約30g)
⑤胡麻油 …… 少々
… 小さじ1杯(約5g)

《作り方》

①まず長ネギとパセリをみじん切りにします。鶏肉は
スジの部分を包丁でたたいて、スジ切りをします。
また、サラダ用の野菜を切っておきます。
②鶏肉に塩・胡椒で下味をつけます。皮の部分に小麦粉
を軽くまぶします。
③フライパンにサラダ油を引き、皮の逆側から弱火で
焼いていきます。フライパンに蓋をして、蒸し焼きの
ように焼きます。鶏肉に火が通ったら強火にし、
皮側を焼きます。
④鶏肉を焼いている間に香味ソースを作ります。調味料
①~⑤を合わせ、最後におろし生姜、長ネギとパセリ
のみじん切りを加えます。
⑤焼き上がった鶏肉を食べやすい大きさに切り、サラダ
と一緒に盛り付け、香味ソースをかけて出来上がりです。

2/28^金まで 2月 ポイント引換え

宅配なので
引換がラク!!

ポイント
債権部
SUPER

ポイントとお引換えの場合

4,000ポイント

日専連カードでお引換えの場合

4,000円

宅配料
込み

ネピア
(Aライン・シングル)
1箱(96ロール)

受付期間: 2014.2/28^金迄

○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
4,000ポイントで1箱(96ロール)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。

佐川急便
でのお届けとなります。

3月8日(土)より宅配開始致します!!(道内に限らせていただきます。)

商品は3月8日(土)より受付順に宅配開始し、3月10日(月)までにお届け致します。

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。

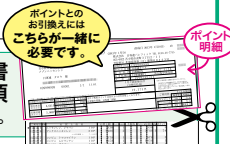
お買上げ請求明細書に表示されている「ポイント明細」のポイント累計が4,000ポイントで1箱とお引換え(宅配)ができます。
日専連カードでご購入いただくこともできます。

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
お引換えの場合

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。



郵送先

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

2月ポイント引換 注文書

お申込日 平成26年 月 日

受付締切日
平成26年2月28日(金)

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
4,000ポイントで1箱(96ロール)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。

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	

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。

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 Aライン・シングル 1箱(96ロール) (4,000ポイント/円)	ポイント引換え _____ポイント	ご自宅	〒	□□□□-□□□□
数量 _____箱	カード購入 _____円	ご自宅以外 右欄へご記入 下さい。	フリガナ	_____
お支払い 回数 _____回		ご住所	お名前	_____様
			お届け先電話()	_____

または

3,000
ポイント以上で

**日専連ギフトカードとは
いつでもお引換えOK!!**
3,000ポイント以上、1,000ポイント毎にお引換えできます。

■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。

窓口にご来店
いただかなくても
OK!

ギフトカードの郵送引換え受付中!!

ご登録の住所へギフトカードを郵送致します。
事務手数料として、**200ポイント**減算させていただきます。

申込方法
ポイント明細に引換するポイント数を記入して頂き、
下記までご郵送下さい。ギフトカードは、受付後、1週間
以内にポイント明細と一緒にご返送致します。

郵送先
〒053-0022 苫小牧市表町3-2-11
日専連パシフィックとまこまい店 ポイント引換係



メモを
添付して
下さい。

「5」のつく日。JCBで復興支援

5のつく日はJCBカードで!

【対象期間】
2014年2月5日(水)~5月25日(日)

【概要】

対象期間中、毎月「5」のつく日(5日・15日・25日)にJCBカードをご利用いただくと、ご利用回数「1回につき1円」をJCBより東日本大震災の支援金として寄付いたします。

東日本大震災の支援金として公益社団法人日本フィランソロピー協会等へ寄付し、被災された方々を支援する活動に利用いたします。

●詳しくはJCBブランドサイトをご覧ください。
<http://www.jcb.jp>

※一部、対象とならないカード・ご利用分があります。



「JCBカード1回のご利用につき1円」
を東日本大震災の支援金としてJCBが寄付します。

日専連カード・日専連DC/VISAカード会員のお客様へ

**『新しい有効期限』の日専連カード
日専連DC/VISAカードを
お送り致します。**



2014年3月31日を以てお手許のカードの有効期限が切れます。

3月初旬にはお客様の新しい有効期限のカードを送付いたしますので3月15日までにお手許に届かなかった場合は、下記までお問い合わせ下さい。

0120-36-7755



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

祝いの宿 登別グランドホテル

■宿泊日 平成26年4月25日(金)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! 7,980 (税込) **円/P~** (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) ※2名1室の場合、小人料金はございません。

		大人	小人(小学生以上)	小人(2歳~6歳)
2名1室 洋室	平日宿泊	7,980円/P	—	—
	休前日宿泊	9,980円/P	—	—
3~5名1室 和室	平日宿泊	7,980円/P	5,580円/P	3,990円/P
	休前日宿泊	9,980円/P	7,580円/P	5,990円/P

- 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。
 - 宿泊日が売上日となるため、ポイント2倍セールの対象とならない場合があります。

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

夕食バイキング会場にて まぐろ解体実演開催!

まぐろ解体実演日程

毎週 月曜日~木曜日

2014年4月24日(木)まで

南洋から空輸した生まぐろの
解体実演は迫力満点!



ポイントでもお支払いできます。

※ご予約の際にポイント交換する旨をお申し伝え下さい。

日専連カードと
ご利用明細(ポイント明細)を
日専連パシフィック
窓口迄ご持参下さい。

近畿日本ツーリスト
株式会社近畿日本ツーリスト北海道

お申し込み・お問い合わせは...



日専連パシフィック

平日/AM9:00~PM5:30 土・日・祝日/休業

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

北海道内高級旅館宿泊券プレゼント!

日専連カードを使って 高級旅館&ホテルを当てよう! 第2弾

2014年2月1日(土)▶3月31日(月)

期間中、日専連カードショッピングご利用の方に、
2万円を1口として抽選で賞品をプレゼント!
この機会にぜひ日専連カードをご利用ください。
(参加登録不要)

JCB会員様は
抽選口数が2倍に!

対象会員 日専連パシフィック会員様 他、日専連旭川、ニッセンレンエスコート
日専連ジェミス、日専連釧路、日専連ニッコーコーポレーション、各会員様

キャンペーンに関するお問い合わせ

株式会社日専連パシフィック

☎0120-36-7755 / 平日AM9:00~PM5:30(土日祝休)

※カード利用対象期間終了後、期間内のご利用を集計し、厳正なる抽選を行います。賞品の重複当選はありません。※ショッピングリボ払い・分割手数料、キャッシングご利用などは対象となりません。※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。※当選の際、商品のご利用のカード発行会社に登録のご住所へお送りします。なお、住所不明や長期不在などの理由によりお送りできない場合は、当選を取り消す場合があります。※キャンペーン抽選時点で、カードを退会されている場合は対象となりません。■A賞宿泊券について / 詳細につきましては、ご当選後直接目録にてご連絡いたします。※宿泊施設までの交通費は含まれておりません。※ご宿泊日は2014年6月1日(日)~2014年8月31日(日)の間です。※各宿泊施設により利用除外日がございます。※休前日(休日・祝日の前日)にご宿泊の場合は、宿泊施設指定の追加料金をお支払いいただきます。※混雑状況によりお配りできない場合もございますので、予めご了承ください。

A賞

日専連が薦める
道内高級旅館&ホテル宿泊券

1泊2食付ペア宿泊券5万円分 15組30名様

※写真は一例です。※実際の賞品とは異なる場合がございます。



阿寒湖畔に佇むスバリゾート
あかん湖鶴雅リゾートスバ
鶴雅ウィングス



世界自然遺産の海を臨む大人気ホテル
知床第一ホテル



B賞

【旭川・札幌・釧路・帯広・北見・苫小牧】
道内6都市ご当地グルメセット
2000円相当分

90名様(6都市各15名様)

※写真は一例です。※実際の賞品とは異なる場合がございます。
※賞品はいずれかの1都市です。※都市の指定はできません。

[ピー・ヴィー]
P.VIE



プレゼント コーナー



クオカード(1,000円分を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26年2月28日(金) 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~PM5:30 土・日・祝日/休業

●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内) ☎(0144) 33-2000 FAX.32-6639

○ATM営業時間 / 平日 AM9:00~PM6:30
土・日・祝日 AM9:30~PM5:00

●むろらん店 〒050-0074 室蘭市中島町3-29-1
(サンプラザビル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

※カードの盗難・紛失につきましては、留守番電話
☎0144-36-7771にて受付させていただきます。