

K&Kの缶つまシリーズ そのままおつまみになる缶詰、それが「缶つま」



牛肉とパインアップルをしょうゆや砂糖などで味付け  
缶つま★レスタラン  
「牛肉のパイン煮」498円



ベーコンのもつ塩味を活かしたシンプルな味付け  
缶つま★レスタラン  
「厚切りベーコン プレーン」398円



チリ産のムール貝を白ワインの風味で  
缶つま★レスタラン  
「ムール貝の白ワイン煮」420円



国産イワシを丸大豆油で味付け  
缶つまプレミアム  
「和風サーディン」348円



噴火湾のホタテを桜チップで香ばしく燻製に  
缶つまプレミアム  
「北海道ほたて 燻製油漬」398円



広島のかきを桜チップで香ばしく燻製に  
缶つまプレミアム  
「広島かき 燻製油漬」498円



丸ごとのマッシュルームをガーリック仕立てに  
缶つま  
「マッシュルームのアーヒージョ」208円



国産鶏を塩仕立てで「めいっばい」詰め込みました  
缶つま  
「めいっばい 焼鳥」218円



居酒屋の定番 こんにゃくと牛すじの煮込み  
缶つま  
「牛すじこんにゃく」357円



和歌山のさばをピリッとおいしいラー油漬に  
缶つま  
「紀州沖どり さばラー油漬」348円

# 忙しい年末年始に役立つ！ らくちん手軽にこだわりの味を食卓に！

最近、缶詰が注目されています。その理由は、おいしくて簡単だから!!種類もぐ〜んと増え、味ももちろんGOOD!!年末年始は来客も増えます。便利な缶詰を上手に使って食卓を華やかに!!

**缶詰はとっても便利!!**  
缶詰の中身は加熱殺菌しており、空気、水、細菌などが入らないように密封されているため長期保存することができて経済的。そして種類も豊富と、主婦にとってはうれしいことばかりの万能食材です。

**ひと手間加えるだけでOK!!**  
缶詰は、そのままでも十分おいしいのですが、缶のままでは味気ないですね。まずは、温めてから生野菜を添え、きれいに盛り付けてみましょう。それだけで素敵な一皿に大変身。いろいろ工夫してみるのが楽しそう!



## Yukai オリジナル「缶つま」を使った超カンタンおつまみレシピ

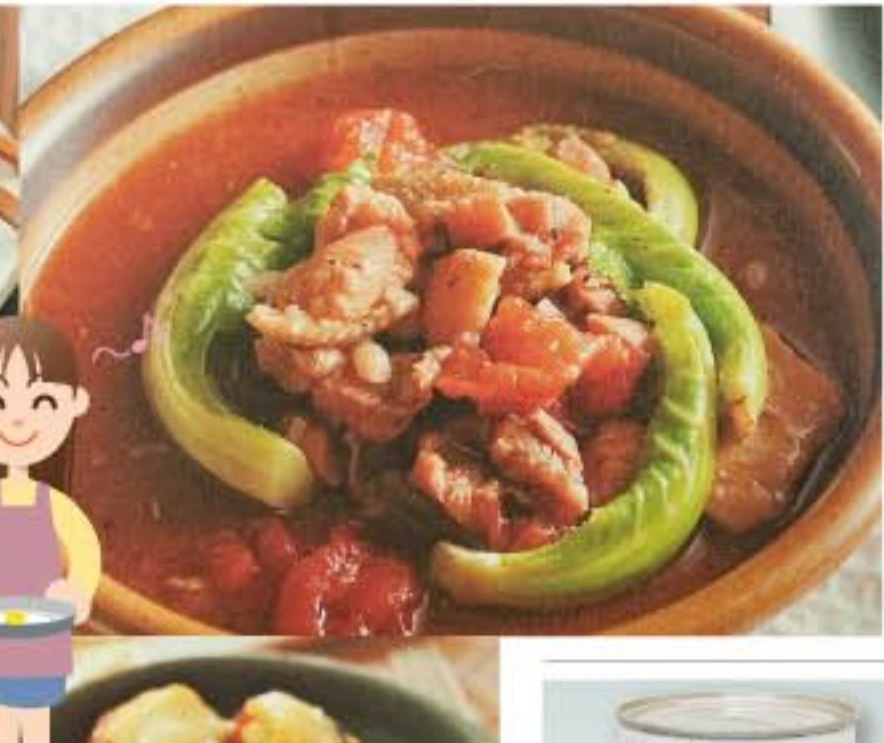


**缶つま「めいっばい 焼鳥」を使って「レンジで作るカラフル焼鳥」**  
【材料】(2人分) めいっばい 焼鳥 塩/1缶  
ピーマン/1個・パプリカ・赤/1/4個  
【作り方】ピーマンとパプリカは5mmくらいの千切りにする。器に全ての材料を入れて軽くあえ、ラップをしてレンジで1~1分半ほど加熱。ピーマンに火が通ったらできあがり。



**缶つまプレミアム「和風サーディン」を使って「ほうれん草と和風サーディンの和え物」**  
【材料】(2人分) ほうれん草/2株  
和風サーディン/6枚  
【作り方】ほうれん草を、さっと茹でてよく水気を切る。5cm幅に切り分け、和風サーディンと和えて、できあがり。ゴマなどをふってもよい。

取り扱い「コミュニティプラザ パラポ 地階食料品売り場」 日専連カードをご利用下さい。  
北見市大通西2丁目まきた大通ビル tel.0157-31-3600 営業時間10時~18時30分 火曜定休



### 何かと役立つ缶詰たち



イカを丸ごと入れてだしをベースに味つけ  
「入れ炊くいかごはん」498円



いつでも果実本来の甘み・風味を楽める  
「入れ炊く くり」525円



ちょっと辛めの本格的インドカレー  
五島軒「インド風チキンカレー」1,050円



歌風仕上げの甘めのフランス風カレー  
五島軒「フランス風ビーフカレー」1,050円



今、ブームのスパイシーなグリーンカレー  
「グリーンベジタブルカレー」357円



岡山県清水の白桃を湯むき製法で仕上げました  
「岡山清水 白桃」1,470円



紀州特産の有田みかんを独特の製法でおいしく!  
「紀州 有田みかん 蜜柑」578円



シロップの代わりにパインジュースを使ったこだわりの品  
「比呂産パインアップル 鳳梨」772円

◆入れて炊くだけ簡単ませ〜飯!  
◆カレーの缶詰もいろいろ  
◆ちょっと贅沢なフルーツの缶詰

## Yukai NiCC インフォメーション

### 日専連カードまつり抽選券について

カードまつり期間中はたくさんのご利用をいただき、誠にありがとうございます。対象になった方には本月ご利用明細書に「抽選番号を記載した抽選券」を、同封しております。

**当選発表 12/19(水) 交換期間 12/20(木)~29(土)**

北海道新聞朝刊・経済の伝書鳩 ※紋別店、美幌店、遠軽店の最終交換日は12月28日(金)までとなります。

▼カードまつり抽選券

景品交換所のご案内	※休業日・営業時間にご注意下さい。
① 北見 日専連NICC	北見市北2条西1丁目 9:30~18:00 日・祝
② 紋別 日専連NICC紋別店	紋別市本町3丁目2-12 9:00~17:00 土・日・祝
③ 美幌 日専連NICC美幌店	美幌町大連2丁目20-12 9:30~18:00 土・日・祝
④ 遠軽 日専連NICC遠軽店	遠軽町岩見通西2丁目2-25 9:30~18:00 土・日・祝
⑤ 留辺蘂 留辺蘂商業振興会	留辺蘂町仲町87-4 9:00~17:30 12/22~24

【次次】 景品交換の際には、マイバックのご持参にご協力お願い致します。

① 北見:日専連NICC



② 紋別:日専連NICC紋別店



③ 美幌:日専連NICC美幌店



④ 遠軽:日専連NICC遠軽店



⑤ 留辺蘂:留辺蘂商業振興会



⑥ 佐呂間:ユモトデンキ



## RARAクレジット開始!!

2枚のカードが結びついて、より便利でお得になりました。簡単なお申込みで、RARAカードでクレジット払いもできます。



お申し込みは、アークスグループ各店舗にて受付中です。詳しくは、店頭のパフレットをご覧ください。

お買い物の際、  
今まで通り支払い時に  
RARAカードを提示すると

**315円**  
につき  
**1ポイント**

さらにお支払いを  
RARAクレジットの  
1回払いにすると

**200円**  
につき  
**1ポイント**

RARAポイントがWでたまります!

たまったポイントは  
500ポイントにつき  
500円のアークス  
お買い物ギフト券に  
交換できます。

お問い合わせ先 TEL.0157-24-2000 日専連ニックまで

## 夏のボーナス一括払い 取り扱い中!!

手数料0円でご請求は7月。お支払いはご請求前でもカード伝票の控えがあれば、弊社窓口でご入金可能です。もちろん、ポイントも貯まります。上手に使って得よう!

# 総額100,000円分!! 当たるかもキャンペーン

期間中に日専連ニック加盟飲食店で日専連カードをご利用いただき、当キャンペーンに応募すると、抽選で1名様に日専連商品券10,000円分、30名様に日専連商品券3,000円分プレゼント!!

**対象期間** 平成24年11月~平成25年1月の3ヶ月間  
**応募締切** 平成25年1月31日  
**対象店** 日専連ニック加盟飲食店

1 日専連ニックホームページ  
2 日専連ニック で 検索 携帯はコチラ

応募方法は2通り  
お名前 ( )  
電話番号 ( )  
カード番号下4ケタ ( )

## 商品券当たるかもキャンペーン 応募用紙 平成25年1月31日まで

お名前 ( )  
電話番号 ( )  
カード番号下4ケタ ( )