

日専連カードをお持ちでない方は
いらっしやいませんか?

あなたの周りの新社会人の方や友達をご紹介ください。

ホームページでも新会員様
ご紹介を受付けております。
www.nissenren-nicc.co.jp



ご成約者には
■2,000円分のギフトカード
ご紹介者には(ご紹介された成約者1名につき)
■2,000円分のギフトカード(または)
■ワーナー・マイカル・シネマズ北見映画ペアご招待券

ご紹介方法
下記のご紹介カードをご郵送またはホームページよりご紹介下さい。ご紹介いただいた方に、弊社よりカード申込み用紙をご郵送いたします。

ご紹介のめやす
① 18歳から65歳の方
② 北見市および近郊に居住されている方。
※当社の定める審査によりご案内に入れない場合がございます。

送付先
〒090-8729 私書箱57号
日専連ニック「会員ご紹介」係

新会員・ご紹介カード

ご住所	〒	TEL
お名前	フリガナ	
ご希望の品(いずれかに○をのりください)	ギフトカード	映画招待券
※ご希望の品はNCCの記入が無い場合はギフトカードを郵送させていただきます。		
ご住所	〒	TEL
お名前	フリガナ	

Yukai Vol.95 (切り取ってご郵送下さい)
※上記、個人情報は弊社よりのご案内または加盟店送付のために利用させていただきます。

Yukai 的そばのアレコレ

表面の特集のそば紀行にちなんで、ここではそば打ちに関するグッズやこれからそば打ちに挑戦してみたいという方へ向けた教室、そしてそばを使ったレシピなどを紹介します。

そば打ちの道具&器いろいろ
自宅ですば打ち始めてみませんか。
プロ仕様の道具を揃えて気分はおそば屋さん!
※(1)(2)は下記取扱店の表記となります。



ある程度の大きさが使い易い
●こね鉢(42cm)11,340円、(36cm)7,600円(1)
※このほか、種台として家庭用のまな板がコンパネなどを利用しましょう。また、もっと手軽に始められるよう道具一式セットになった「そば打ちキット」(15,000円〜)もあります。

手際よく扱えましょう
●そばあげ 1,995円(1)
●現付き鍋(30cm) 6,750円(1)

ざるそばといったらやっぱりコレ
●角ざる「紅葉」一式4,100円(1)

伝統的な和柄でもどこが新しい
●小どんぶり 3,150円
●竹箸 1,260円 ●箸置き 735円
●小鉢 1,575円(全て2)

時にはモダンスタイルで
●そば摘口 1,575円
●箸 840円
●角皿 1,785円(全て2)

<取扱店>
(1)リビングセンター たつみ屋/北見市北2条西2丁目、TEL.0157-24-0238、営業時間9時〜19時、年中無休
(2)私の部屋/北見大通西2丁目1F、TEL.0157-61-1603、営業時間10時30分〜19時30分、第2・第3火曜日定休

そば打ちを習うなら
これからそば打ちを習ってみたい...という方におすすめの「北見道新文化センター」の講座。おそばにびったりの天ぷらの講座もあります。



「手打ちそば・うどん名人になる」
あなたも手打ちそば・うどん名人になりませんか。家族や仲間から喜ばれたら嬉しいですね。基本的な手打ちの知識と技術を習得して、おいしい自分だけのそば・うどんを打ってみませんか。基本をマスターすればパスタにも応用ができます。毎回4〜5人前のそば・うどんをお持ち帰りいただけます。(1〜3回目はそば、4〜6回目はうどんを実習します。)

【期間】11/18・25、1/13・27、2/17、3/10の各水曜、全6回コース、13時〜15時30分【会場】ほくでん「ひかり」クッキングルーム【講師】北海道そば研究会会員、津別手打ちそば同好会会長、農家民宿「ティエラ」経営、山内清一さん【受講料】12,600円(6回)【教材費】7,200円(5ヶ月分)【定員】6名

※講座の受講申込み・お問い合わせ
「北見道新文化センター」北見市北2条西3丁目ナブスビル地下 TEL.0157-61-8854、受付時間/9:30〜17:30、日・祝休み

いつものおそばをひと工夫
お家で食べるおそばをちょっとアレンジ! 薬味にもひと工夫。



色鮮やかなさっぱりお蕎麦
そばのイタリア風サラダ
(材料)(2人分)
●そば(乾麺)・・・100g
●パプリカ(赤・黄・1cm角切り)・・・各1/4個
●トマト(2cm角切り)・・・1/4個
●キュウリ(1cm角切り)・・・1/4本
●パセリ(粗みじん切り)・・・適量
●バジル・・・適量
●ポン酢・・・大さじ3
●オリーブオイル・・・大さじ1
●粗引きコショウ・・・少々

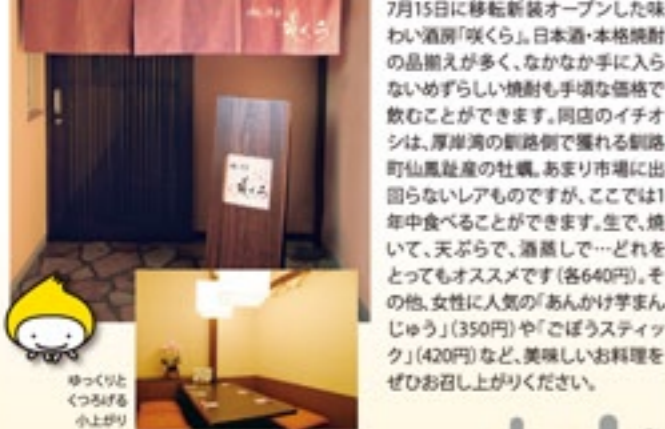


作り方
1. そばは茹でて、水洗いをしてから水を切っておく。
2. ボウルにポン酢、オリーブオイル、粗引きコショウ、パセリを入れ合わせておく。
3. 2に1とパプリカ、トマト、キュウリを加えざっくり混ぜ合わせ、器に盛り付ける。バジルの葉を散らしてできあがり。
※ドレッシングは好みの市販品に変えると手軽です。また、おそばもツルっとした喉越しの更科そばでもOK。ぜひお試しください。

作り方
フライパンにゴマ油を熱し、ネギを炒める。しんなりしてきたら塩と粗引きコショウで味を調える。

※この炒め薬味はそばに限らず、麺ものであればなんでも合います。またこのまま温かいごはんにのせたり、冷奴に添えるのもオススメ!

美味しい料理とこだわりのお酒に舌鼓



7月15日に移転新装オープンした味わい酒房「あくら」。日本酒・本格焼酎の品揃えが多く、なかなか手に入らないめづらしい焼酎も手頃な価格で飲むことができます。同店のイチオシは、厚岸湾の割れ例で獲れる割れ例野山風産物の杜鰈。あま市市場に出回らないレアなもので、ここでは1年中食べることができます。生で、焼いて、天ぷらで、酒蒸しで...どれをとってもオススメです(各640円)。その他、女性に人気の「あんかけ芋まんじゅう」(350円)や「そばうスティック」(420円)など、美味しいお料理をぜひお召し上がりください。

北見市北4条西1丁目鉄線ビル2階
TEL.0157-22-7588、営業時間17時〜23時30分(ラストオーダー23時)、日曜定休

日専連ニック加盟店
ピックアップニュース



気軽に脱毛・薄毛の悩みを解決!
脱毛・薄毛などの悩みを持つ人に人気の髪夢創「マイウェイ」では、毛細胞の働きを活性化させて頭皮そのものを改善し、新しい髪を生えやすくする純金育毛プログラムを実施中。カット・カラー・パーマと同じように気軽に「薄毛、脱毛改善」を提案します。ハリ・コシの気になる方、薄毛・脱毛でお悩みの方は、ぜひお試しください。また、同店では手軽におしゃれを楽しめるよう、ナチュラルパーマがカット込みで5,775円、ナチュラルカラーが2,625円(カットなし)の新メニューを開始。大学生、専門学校生までが対象のスクールメニューでは、上記以外のパーマ・カラーがなんと30%OFFになりますので、ぜひご利用ください。

北見市大正91-24、TEL.0157-36-8166
営業時間9時30分〜18時、月曜・火曜定休

[新]加盟店のお知らせ 平成21年7月1日現在

- レポリューション 北見市西4条西4丁目17-7 TEL.0157-33-1171
- みわ調剤薬局 北見市東3条西1丁目17-12 TEL.0157-22-1012
- auショップ三輪 北見市中央西4丁目371-7 TEL.0157-66-5640
- 長尾カーメンテナンス 北見市東4丁目105-15 TEL.0157-25-2866
- 遠軽ポデー工業 遠軽町大通26丁目 TEL.0157-43-1500
- ファーストスマイル北見版社 北見市東4丁目103-4 TEL.0157-33-4999
- スナック トルフアン 北見市北5条西2丁目東宝ビル102F TEL.0157-22-7588
- アンバー 北見市北5条西4丁目サンパルクビル4F TEL.0157-33-1688

エコポイントを日専連ギフトカードに交換できます!

- グリーン家電の購入 2009年7月1日よりスタート!!
- エコポイントの登録・交換商品の申請
- 日専連ニックからギフトカードをご郵送

種別	商品名	価格	エコポイント	交換日	有効期限	備考
A082	0001	日専連ギフトカード 500円分	1000点	即日	即日	
A082	0002	日専連ギフトカード 1,000円分	1500点	即日	即日	
A082	0003	日専連ギフトカード 10,000円分	10500点	即日	即日	
A082	0004	日専連ギフトカード 5,000円分	5500点	即日	即日	ご利用有効期限は発行日より5年間となります。
A082	0005	日専連ギフトカード 7,000円分	7500点	即日	即日	
A082	0006	日専連ギフトカード 3,000円分	3500点	即日	即日	
A082	0007	日専連ギフトカード 20,000円分	20500点	即日	即日	
A082	0008	日専連ギフトカード 30,000円分	30500点	即日	即日	
A082	0009	日専連ギフトカード 50,000円分	50500点	即日	即日	

エコポイント事務局ホームページでもご確認頂けます。
エコポイントの登録・交換商品の申請は全てエコポイント事務局での手続きとなります。当社では受付できませんのでご注意ください。

eco-points.jp または、0570-064-322

NHK受信料も日専連カードにおまかせ!!

アナログ放送終了に向けて、地デジ対応テレビへの買い替えが増えてきており、新たに衛星放送の受信契約をする方も多いのでは?この機会に、NHK放送受信料も日専連カード払いにしませんか?
お申し込みはカンタン!!
日専連ニック専用申込用紙にご記入・ご捺印いただき、切手を貼ってポストへ投函するだけ!!
専用申込用紙のお取り寄せ方法
1. 日専連ニック本支店窓口にお申し付け下さい。
2. ホームページの申込書請求フォームよりお取り寄せ下さい。
www.nissenren-nicc.co.jp 日専連ニックで検索
3. 日専連ニックへお電話下さい。申込用紙を郵送いたします。
TEL.0157-24-2000 (9:30~18:00 日曜・祝日休業)

ソプラノ針金美智子によるオペレッタの代表作
心躍る素敵な音楽と美しい衣装に魅了されるエンターテインメント!
北見公演のために特別書き下ろし!!
オペレッタ ころもり
Die Fledermaus Johann Strauss II
日時/2009年9月18日(金) 開場18:30・開演19:00
会場/北見芸術文化ホール(本館4F)・音楽ホール
北見市東1丁目2-22 TEL.0157-31-0909
入場料(全席自由):一般前売3,000円(当日3,500円)
学生前売1,000円(当日1,500円)