

栃木リビング新聞社
〒320-0811宇都宮市大通り1-4-24
住友生命宇都宮ビル4階
E-mail: living@m-living.com

- リビング新聞は
- 独自の厳しい掲載基準を設けています
 - 読者の個人情報の取り扱いには最善の注意を払っています
 - 木曜日または金曜日にリビングレディがお届けしています

http://www.jafna.or.jp
JAFNA 日本生活情報紙協会加盟紙

○発行部数=13万5500部 日本ABC協会報告部数
○配布地域=宇都宮市・鹿沼市・下野市・上三川町・壬生町・高根沢町ほか
○企業名が見出しに表示されているものは、その企業からのPR情報です。
○表示価格で特記事項のないものは消費税額を含んだ総額表示です(免税・非課税商品は税が転嫁されません)
リビング新聞は仙台から鹿児島まで全国65エリア(版)900万部をネットワークしています。
紙面の無断転記を禁じます。

http://www.m-living.com

リビングマロニエが運営する
女性のための生活情報サイト
毎週金曜日更新中です!!
リビングマロニエ

プレゼント応募方法
プレゼントはハガキ、ファクス、インターネットで応募を

ハガキ、ファクスの場合

- ①希望商品の記号(A~T)を1つ
- ②氏名
- ③年齢
- ④郵便番号・住所
- ⑤電話番号
- ⑥電子レンジで作るカンタンレシピを書いて応募を

▶ハガキ
〒320-0811 宇都宮市大通り1-4-24
栃木リビング新聞社「鍋プレゼント」係
▶ファクス FAX028(600)8801

インターネットの場合

▶**えるこみ** から
http://www.lcomi.ne.jp

ケータイの場合

▶**シユフモ**
http://shuf.jp

応募締め切り

2010年1月30日(土)

※郵送の場合消印有効

※個人情報の収集主体は栃木リビング新聞社および下記リビング新聞ネットワーク各社です。栃木リビング新聞社が提供する賞品以外は当社が応募受け付けを代行。応募者の個人情報はプレゼントの発送にのみ利用します。当選発表は賞品の発送をもって代えます。賞品はメーカー・発売元から直接届く場合があります。同意の上申し込みを

※インターネット応募による応募者の個人情報取り扱いについての詳細は、応募フォームで確認を

[リビング新聞ネットワーク]
仙台リビング新聞社、福島リビング新聞社、サンケイリビング新聞社、湘南リビング新聞社、静岡リビング新聞社、名古屋リビング新聞社、京都リビング新聞社、滋賀リビング新聞社、和歌山リビング新聞社、播磨リビング新聞社、岡山リビング新聞社、福山リビング新聞社、東広島リビング新聞社、広島リビング新聞社、高松リビング新聞社、えひめリビング新聞社、西日本リビング新聞社、熊本リビング新聞社、南日本リビング新聞社

召ませ! 日本全国絶品鍋

南日本発 南日本リビング新聞社

0 黒豚しゃぶしゃぶセットを10人に

ワンポイント

お肉をくぐらせるお湯をダシのきいたスープにすると、一層おいしくなりますよ

鹿児島県の味・ふるさと便 (JA鹿児島県経済連)
☎099(258)5443
FAX 099(258)7050
http://furusato.karen-ja.or.jp



鹿児島黒豚の秘密はサツマイモ!

鹿児島黒豚のおいしさの秘密はサツマイモ。サツマイモを主飼料にすることで脂肪のとける温度が上昇し、コクがあるのにさっぱりとした味わいを実現しました。人気の肩ロース肉とバラ肉をセットにして10人に。
★鹿児島黒豚しゃぶしゃぶセット/黒豚肩ロース肉スライス約250g、黒豚バラスライス約250g、柚子果汁入りポン酢200ml/4人分5000円(大人2・子供2)※送料込み

福岡発 西日本リビング新聞社

Q もつ鍋を10人に



“シメ”はこれ!
仕上げは断然チャンポン麺/具材のいいだしが出たスープをたっぷり吸った麺の食感がたまりません

最上級のもつとうま味を堪能!

国産の新鮮で脂の乗り切った最上級のもつとうま味を堪能! あっさりしょうゆベース「もつ鍋 醤油味」、まろやかでクリーミーなスープが特徴の「もつ鍋 白味噌味」、いずれかを10人にプレゼントします。どの味が届く

かはお楽しみ。
★「もつ鍋 醤油味」「もつ鍋 白味噌味」/各1750g/2~3人分4800円のいずれかを

日本料理てら岡グループ (中洲本店・春駒)
☎092(737)7303 FAX092(731)6030
http://www.teraokagroup.co.jp

えひめ発 えひめリビング新聞社

S 伊予ポジョ とりすきセットを5人に

“シメ”はこれ!

溶き卵を流してご飯にのせて親子丼。最後のスープ一滴まで余さずおいしく召し上がれ



老舗の鳥料理店が育てたオンリーワン鶏肉

脂肪分が少なく臭みのない独特のコクが特徴の「伊予ポジョ」。天然の飼料と環境で育てた老舗鳥料理店がオンリーワンを誇る希少な肉です。伊予ポジョしょうゆとコラーゲンたっぷりのスープ付き「とりすきセット」を5人に。
鳥料理 くし秀
☎089(932)9411 FAX089(933)8806
http://shokunomori.co.jp
★伊予ポジョ とりすきセット/伊予ポジョもも肉400g、伊予ポ

広島発 広島リビング新聞社

P 広島のカキの土手鍋を5人に

うま味があふれる 滋味豊かなカキ

広島県呉市の自社養殖場で消毒液や真水などの処理をせずに育てた、カキ本来の味をお届け。ほお張った瞬間に奥深いうま味がとろりとあふれ出す、滋味豊かな「広島のカキの土手鍋セット」を5人に。
★広島のカキの土手鍋セット/カキ(むき身)1.5kg、土手鍋用調理みそ4人分(250g)2袋/8人分8000円



写真提供: 広島県

かき忠
☎0120(7000)50
FAX082(241)6699
http://www.kakichu.co.jp

“シメ”はこれ!

鍋の残りに味噌(みそ)を足してネギと白菜を入れて煮込むと、おいしいだしが染み込んだおかずの出来上がり

和歌山発 和歌山リビング新聞社

R 伊勢海老鍋セットを3人に

高級食材の伊勢エビを鍋で食す

全国有数の伊勢エビの産地・和歌山。中でも枯木灘の荒波にもまれた南紀すさみの伊勢エビは、身がプリッと引き締まって格別な甘み。高級食材として各地で食されています。特製ダシ付きの伊勢海老鍋セットを3人に。
★伊勢海老鍋セット/伊勢エビ2~3匹(600g相当、刺し身でも食べられます)、野菜などの具材、特製ダシ※伊勢エビのさばき方、料理方法の説明付き/3人分1万5000円



“シメ”はこれ!

伊勢エビのエキスが溶け込んだ雑炊は文句なし/米が半開きの状態になるまで煮込むのがポイント

ホテルベルヴェデーレ
☎0739(55)3630
FAX0739(55)2929
http://www.ikoi-w.com/
※伊勢海老鍋の販売は1~2月限定

熊本発 熊本リビング新聞社

T 鮮馬刺し 暖 ハリハリ鍋を6人に

ヘルシー馬肉がハリハリ鍋に!

馬骨から抽出されたダシにうま味が凝縮! 薄口スープとビタミン豊富でカロリー控えめな国産馬肉は、女性やお年寄りにも人気の逸品です。熊本自慢の馬肉を堪能できる「鮮馬刺し 暖 ハリハリ鍋」を6人に。
★鮮馬刺し 暖 ハリハリ鍋/馬肉バラスライス250g、ハリハリ鍋スープ150g/3~4人分5250円



“シメ”はこれ!

イチオシはくずきりでのシメ。うどんなどの麺類や雑炊ごはんももちろんおいしくいただけます

千興ファーム
☎096(282)7677 FAX 096(282)0697
http://www.senko-farm.com/