

カスミ × 茨城県 × 雪印メグミルク

茨城県産野菜とたんぱく質で

イキイキ茨城

キャンペーン

2024

ビンゴで当たる! 豪華景品

応募締切

2/29(木)

当日消印有効

2ビンゴ
で応募

イキイキ茨城コース

タニタ
体組成計



20名様

1ビンゴ
で応募

おいしく元気コース

ブルーノ
コンパクト
ブレンダー



50名様

Wチャンス

カスミ商品券
1,000円分 200名様



【キャンペーン参加方法】

- 裏面のビンゴ表を元に、縦・横・斜めに3マス並ぶように対象商品をご購入いただき、ご購入した商品に○をつけ、応募したいコースに合わせてビンゴ表を完成させてください。
- ハガキ1枚につき1口の応募となります。
- ※1枚のハガキ上で2列ビンゴを完成させても、1ビンゴコースへ2回の応募はできませんのでご注意ください。
- ※レシートの返却は致しかねます。予めご了承ください。

【レシート貼付欄】

レシート有効期限 2024年2月1日(木)~2月29日(木)

カスミ各店でお買い上げいただいた対象商品を含むレシートを
テープなどでしっかりと貼り付けてください。



- ※お一人様何口でもご応募いただけますが、はがき1枚につき1口とさせていただきます。
- ※長いレシートは裏面にお貼りください。
- ※レシートのコピーでの応募は無効となります。
- ※カードでお支払いした際のレシートには、個人情報(カード番号、お名前等)が含まれている場合がございますので、該当箇所を切り取ってご応募ください。
- ※レシートの返却は致しかねます。予めご了承ください。

対象商品 裏面ビンゴ内記載商品

応募条件 カスミ各店にて裏面のビンゴ表が完成するようにご購入いただいた対象商品を含むレシートを1口として、専用の応募はがきまたは、郵便はがきに貼り付け、住所、氏名、電話番号、ご利用店名、ご希望コースを明記の上、下記の応募先までお送りください。

レシート有効期間 2024年2月1日(木)~2月29日(木)

宛先 〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-18-31 フジビル3F
株式会社カスミ × 茨城県 × 雪印メグミルク共同企画
茨城県産野菜とたんぱく質でイキイキ茨城キャンペーン係

応募締切 2024年2月29日(木) [当日消印有効]

抽選・発表 厳正な抽選の上、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

※賞品画像は実際のもものと異なる場合がございます。※お預かりした個人情報は、雪印メグミルク株式が保有し、当キャンペーンの抽選及び賞品発送、本件に関する諸連絡に使用する他、今後のキャンペーンや商品企画の参考にするために個人を特定しないかたちで利用させていただきます。また、景品表示法の制限を超える重複当選を防止するため、別のキャンペーン主催者に当選者情報を提示することがございます。※レシートのコピーでの応募は無効となります。

お問い合わせ 雪印メグミルクキャンペーン事務局

TEL:03-6457-5706(受付時間/土日・祝日除く10:00~17:00)

郵便はがき

171-0022

おそれいますが
所定料金の
郵便切手を
お貼りください。

東京都豊島区南池袋 3-18-31 フジビル 3F
株式会社カスミ × 茨城県 × 雪印メグミルク共同企画
茨城県産野菜とたんぱく質でイキイキ茨城キャンペーン係

〒	都道府県	区市郡
フリガナ		
電話番号	()	
ご利用店名	応募のコースをチェック☑	
	☑2ピンゴコース ☑1ピンゴコース	

購入商品に
○をつけて
ください。

B
I
N
G
O

トリプルチーズの変わりフレンチトースト
レシピは右記をご確認ください

 6Pチーズ	 卵	 とろけるスライス(7枚入り)
 さけるチーズ	 白菜	 スライスチーズ(7枚入り)
 長ねぎ	 MBPドリンク	 ほうれん草

チーズと豚肉のしゃぶしゃぶ

KS03

ビンゴの対象商品で作れる!

イキイキ茨城

レシピ



調理例

チーズと豚肉のしゃぶしゃぶ

※1カップは200ml、大さじ1は15ml、小さじ1は5mlです

【材料】2人分

- ・スライスチーズ(7枚入り)…2枚
- ・雪印北海道100 さけるチーズ プレーン…2本
- ・豚ロース肉(薄切り)…100g
- ・しいたけ…40g
- ・白菜…100g
- ・長ねぎ…1/2本
- ・水菜…60g
- ・にんじん…30g
- ・昆布(5×10cm)…1枚
- ・ぼん酢…大さじ2
- ・水…1000ml

【作り方】

①白菜は1枚ずつはがし、茹でてしんなりさせる。長ねぎは斜め薄切り、水菜、にんじん、しいたけは食べやすい大きさに切っておく。②さけるチーズは薄く平らに縦に切る。③スライスチーズ1枚を1/4に切り、豚肉ではさむ。残り1枚を1/2に切り、①の白菜で巻いて、食べやすい大きさに切る。④鍋に水と昆布を入れて火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出す。⑤①の長ねぎ、にんじん、しいたけを入れてひと煮立ちさせ、水菜、③の豚肉、白菜に火を通す。⑥さけるチーズは一枚ずつとり、軽く火を通し、野菜と一緒にボン酢でいただく。



トリプルチーズの変わりフレンチトースト

※1カップは200ml、大さじ1は15ml、小さじ1は5mlです

【材料】1人分

- ・スライスチーズ(7枚入り)…1枚
- ・とろけるスライス(7枚入り)…2枚
- ・雪印北海道バター(10gに切れる)…10g
- ・卵…1個
- ・ほうれんそう…25g
- ・食パン(6枚切)…1枚
- ・ロースハム…1枚

【作り方】

①ほうれんそうはゆでて水けを良く切り、2cmの長さ、ハムはせん切りにする。卵を溶きほぐして合わせておく。②食パンは真ん中をスライスチーズの大きさに切り抜く。フライパンに食パンの外側をおき、くり抜いた中に雪印北海道バターを入れ、火をつけて溶かし、①を流して軽く混ぜる。③②の上にスライスチーズ、くり抜いたパンを乗せて蓋をする。フライ返しで押さえ、裏返してさらにとろけるスライスを乗せて蓋をして火を止める。余熱でチーズが溶けたら皿に盛る。



調理例

