

令和4年12月号

ひがしうら

広報

No.1377

—— 特集 ——

ご当地 グルメ 誕生！

今月のイチオシ！

- 子育て世帯臨時特別給付金を支給します！…………… 16
- 公共施設 年末年始の目程表 …………… 24
- 東浦マラソン交通規制（通行止め）のお願い …………… 34

表紙はご当地グルメの食材。

この食材が何かの答えは、特集の中で紹介しているのじゃ！

家康の母・於大の方 おだいちゃん



特集

ご当地 グルメ 誕生!

挑戦者たちの熱いストーリー

編集：住民自治課

はじまりは 「骨折予防プロジェクト」



寝たきりになる要因として恐れられる骨折。骨折のリスクを減らすため「転ばないカラダづくり」と「骨折しない丈夫な骨づくり」を2本柱にプロジェクトを進めています。これまで、東うらうら体操のPR動画作成、骨を強くするおいしいレシピコンテスト、専門家による講演会の開催などに取り組みました。

町内65歳以上の方
入院費用総額
第1位
「骨折」

骨折予防×食 = ご当地グルメ

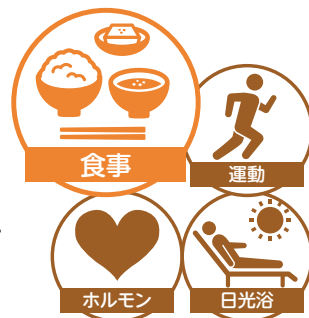


ご当地グルメ開発実行委員会アドバイザー

名古屋大学医学部附属病院 先端医療開発部 部長

ひがしうらの健康守り人 Dr. うらっシュ 水野 正明先生

骨折予防には、食事、運動、ホルモン、日光浴などが重要です。なかでも、食事については、たんぱく質、カルシウム、ビタミンD、ビタミンKの栄養素をバランスよくとることが大切です。そんな骨折予防を「食」の面で支えるのがご当地グルメです！



ご当地グルメ
誕生?

東浦町にはご当地グルメと 呼べるものがなかった

温暖な気候、丘陵地や低地といった地形などを生かして、昔から農業が盛んな東浦町。地元で採れる四季折々の農産物を食べるのが楽しみ!という方も多いのではないだろうか。このように、美味しい食材に溢れるまちでありながら、東浦町には「ご当地グルメ」と呼べるものはありませんでした。

しかし、そんな東浦町でも、ついに「ご当地グルメ」が誕生しました!

東浦町のご当地グルメは、ただ美味しいというだけでなく、健康に配慮し、環境にも優しいところがポイントです。

はじめは、町が令和2年度から取り組む「骨折予防プロジェクト」。町内65歳以上の方の入院費用総額のうち、最も多くを占めるのが骨折によるものである点に着目しました。プロジェクトでは「もりもり筋活(きんかつ)&こつこつ骨活(ほねかつ)」をスローガンに、転倒しないからづくり

と転倒しても骨折しない骨づくりに取り組んでいます。そして、この取組みの一環として生まれたのがご当地グルメです。

東浦町のご当地グルメはズバリ!「おから」と「摘果ぶどう」を食材として活用するグルメ。

ふたつの食材を初代ご当地グルメ食材と選定するまでには、1年半以上の期間を要しました。部署を超えて連携し合う職員、食材を提供する生産者、レシピを考案する飲食店、骨折予防プロジェクトに携わる専門家など、ご当地グルメの誕生には多くの人々の挑戦が詰まっています。

この特集では、ご当地グルメの誕生ストーリーを挑戦者たちの熱い想いとともにご紹介します。ぜひ皆さんも、1年半の熱い熱いストーリーに触れてみてください。そして、ご自身や身近な人々の「食」について、あらためて考えていただけたら――。

東浦町のご当地グルメは?

命名

ひがしうら Re-Bone グルメ

ロゴも
決定!



ひがしうら \ 健骨100年/
Re-Bone グルメ

東浦町のご当地グルメは、名付けて「ひがしうら Re-Bone グルメ」!

Re-Bone (リボーン)とは、
生まれ変わるという意味の「Reborn」と
骨の「Bone」を組み合わせた言葉です。

食材の アイデアはどこから?

高橋 町の花は「ウノハナ」。おからは別名「卯の花」。実はおからは、じゃれから Re-Bone グルメ食材の候補にあげられました(笑)。

尾前 でも、食材を何にするかの話し合いで「お

からだけではインパクトが少ないのでは「おからだけでどんなメニューができる?」という不安が出てきて…。他に何か良い食材はないかと探していたとき、メンバーの中

から「摘果ぶどうはどう?

う?」という意見があげられました。摘果ぶどうをしぼった汁は、酢のような味で、甘い物にも、食事にも利用できるのではと採用されました。

私は摘果ぶどうを一粒食べてみたのですが、想像以上に酸っぱかったです(笑)。



ぶどうの摘果作業にも挑戦

青山 ぶどうを摘果する作業を手伝わせていただきました。ぶどうの木は頭上に張り巡らされているため、常にかがんだ状態での作業。限られた区画の作業しかしていないのに大変でした。

水野 農家の方から「もっ

たないけど、摘果ぶどうは廃棄している」という課題を聞いていました。摘果ぶどうが安定的に収益化することができれば、ぶどう農家にとってもメリットがあると思います。

4課が連携したからこそできたことは?

高橋 ふくし課では、骨折予防に関する啓発を行っていますが、ふくし

課のみで行う骨折予防関連の講座では、対象者を全世代としていても、直接講座の案内ができるのは、高齢の方が多かったです。でも、ご当地グルメ開発をきっかけに、飲食店や町商工会からも案内ができるようになり、

若い方にも知ってもらえる機会が増えました。

青山 Re-Bone グルメがなければ、飲食店や農家の方の話を聞く機会もなかったと思います。4課を通じて人との関わりができたことで、普段の仕事に生かせることも多くなりました。

尾前 私も今まで企業の方と話す機会はありませんでしたが、農家の方と話す機会はありませんでした。企業と農家の方、両方からお話を聞いていると「この企業の技術と、この農家の食材を組み合わせたらいいものができるのでは…」と感じることもしばしば。このような気づきから、食材を企業へPRし、Re-Bone グルメとして摘果ぶどうを使用したビールが生まれました。

担当者からの メッセージ

青山 今、学校給食で Re-Bone グルメを提供するための準備を進めています。給食を食べることができるとは中学生までですが、給食で食べた Re-Bone グルメの良さが親世代にも伝わっていくといいですね。試作や試食を重ねてできたメニューなので、楽しみにしててください。

水野 ご当地グルメというと、地域の食材からできたグルメというイメージがありますが、Re-Bone グルメは骨折予防からはじまった、他にはない新しいカタチのご当地グルメです。東浦町に骨折予防と Re-Bone グルメが定着していき、さらに事業を拡大していけたらと思っています。今後の Re-Bone グルメがどうなっていくかは、11 ページをチェックしてください!



食材はこの2つに決定／

おから

なぜ、おから？

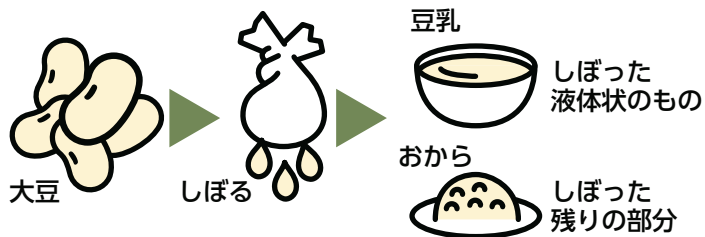
おからは別名「卵の花」。
東浦町の花が「ウノハナ」であることにちなんで、おからが食材として選ばれました。骨折予防の視点からみると、骨づくりに必要な栄養素が豊富に含まれていることも、おからが選ばれた大きな理由です。また、おからを食べることは「食品ロス低減」にもつながります。



生産者の声

おからはどうやってできるの？

豆腐や豆乳をつくる過程で大豆をしぼることで出る、しぼりかすがおからになります。



おからには栄養素がたくさん！

骨の質を高める成分は「たんぱく質」。
たんぱく質は18歳以上の男性では推定平均必要量は1日50g、女性では40gとされています^{*1}。
おからの中でも、生おからを乾燥させた「乾燥おから」のたんぱく質含有量(可食部100gあたり)は、生おからが6.1gなのに対して、乾燥おからは23.1gと非常に豊富です^{*2}。
最近では、おからパウダー(乾燥おから)が普及し、おからの栄養を手軽に摂取することができるようになりました。

大豆製品で、たんぱく質含有量(可食部100gあたり)を比較してみた！^{*2}

生おから 6.1g	木綿豆腐 7g	糸引き納豆 16.5g	乾燥おから 23.1g
--------------	------------	----------------	----------------

出典：※1 厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2020年版)たんぱく質の食事摂取基準

※2 文部科学省 日本食品標準成分表2020年(八訂)



一般社団法人日本乾燥おから協会
代表理事 石川 伸さん／会員 石川 諒さん
(株式会社おとうふ工房いしかわ)

Re-Bone グルメに期待すること

おからは豆腐などを作る工程で、必ず出てくるものです。古くから、おからは人々の生活において有効的に使われているものでした。しかし、おからが産業廃棄物に指定されたことや時代の流れにより、食卓から遠のいてしまった時期もありました。最近では口コミなどから「おからは体にいい食材」という認識が広まり、ヘルシー食材として注目されています。Re-Bone グルメをきっかけに、大人から子どもへ「おからの良さ」が伝えられていき、普段の食卓におからが並ぶようになるのいいなと願っています。

初代 Re-Bone グルメ 摘果ぶどう

なぜ、摘果ぶどう？



皆さんおなじみの町特産品「ぶどう(巨峰)」。おいしいぶどうを作るためには「摘果」という作業が必要ですが、実は摘果された未成熟ぶどうは廃棄されています。そんな摘果ぶどうを有効に活用するため、食材として選ばれました。また、骨の形成を促進するポリフェノールなどのフィトケミカルが含まれています。

生産者の声



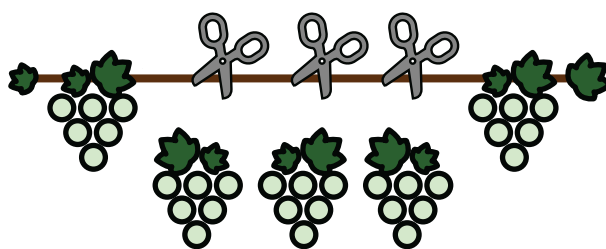
富ぶどう園 水野 雅宣さん

「摘果ぶどう」は、どんなぶどう？

良質なぶどうを作るために、すべての房を生育せず、育ちの悪い房などを生育途中で間引いて(摘果)しまうぶどうのことです。未成熟の段階で間引くことで、残した果実に栄養を集中させることができます。種ありぶどう、種なしぶどうのどちらでも摘果ぶどうはできますが、栽培方法の違いにより、種ありぶどうのほうが、摘果したぶどうの数が多くなります。

例えば

1 枝に5房ついたとします。そのうちの3房を間引くことで、残りの2房に栄養が回り、粒が大きく、色づきよく、甘いぶどうができあがります。



摘果ぶどう



摘果の様子



林ぶどう園 林 佑亮さん

Re-Bone グルメに期待すること

水野さん…

昔から地面に落としてしまう摘果ぶどうを見て「摘果ぶどうを何かに活用できないかな…」と考えていました。普段活用されずに廃棄されている摘果ぶどうが、加工品として継続的に利用できるようになれば、活用の幅は広がると思います。

林さん…

摘果ぶどうを Re-Bone グルメとすることができたのは、東浦では種ありぶどうを生産する農家が多いからだと思います。Re-Bone グルメを食べてもらうことで、東浦のぶどうが全国に発信されるきっかけとなればうれしいです。

委員が伝える!

私たちが参加しました! ご当地グルメ開発 実行委員会

ご当地グルメ開発実行委員会って?

15名の委員と水野正明先生で構成する委員会であり、ご当地グルメのコンセプトや食材の決定、メニュー考案などを行う。



飲食店を営みながら委員を務める3名が、ご当地グルメ開発にあたっての苦勞、住民の皆さんに伝えたいことなどを語り合いました。



食堂ひとつむぎ
前田 寛さん

和食 めん処 都やこ
水野 善久さん

SoulFoods
向井敬太郎さん

参加した
きっかけ

向井 町の骨折予防に取り組む熱意と、ご当地グルメをつくりたいという思いが伝わったので参加しようと思決めました。また、自身の経験から、町と民間事業者が協力して健康増進に取り組みイメージを元々もっていたことも理由です。

前田 私の場合は真逆です(笑)。ご当地グルメをつくると聞いたとき、骨折予防との繋がりがあまり見えてきませんでした。ただ、せっかくだし今後ご当地グルメがどんなものになるのか見てみたいという気持ちで参加しました。

水野 私は町商工会から誘いがあり参加しました。町商工会では商業部会の部長を務めていたためですが、きっかけは皆さんおもしろいほどバラバラですね。

12月から提供開始予定!

ひがしうら Re-Boneグルメを美食!

町内にある飲食店のうち14店舗が開発。12月からは11店舗で食べることができます。それぞれの飲食店が試行錯誤を重ねて完成した Re-Bone グルメ。骨折予防に向けた取組みの1つとして、グルメを楽しんでみてください。Re-Bone グルメを提供する店舗は「リボンちゃん」のステッカーが目印です。

ひがしうら Re-Bone グルメの キャラクター

「リボンちゃん」にもあった! 誕生ストーリー

グルメを住民の皆さんに知ってもらうには、キャラクターがあったほうがいいよね!ということで生まれた「リボンちゃん」。「健骨100年」のフレーズにもあるように、100歳まで健康な骨を維持してほしいとの思いが込められています。



Re-Bone グルメ
Topics



開発は順調に進んだ?

水野 15名の委員は立場も様々なので、足並みが揃うまでに時間がかかりました。

向井 確かにそうでしたよね。足並みが揃いはじめたのは、おからを食材にしようと思ったからだったような。

前田 おからを使って試作品をつくったときですよ。みんなが、良いじゃん!という雰囲気になって。あとは、町としてメニューを一品つくるのではなく、各飲食店がそれぞれメニューを考案しようと決めたのもよかったですよね。骨

折予防を習慣化させるためにも、色々なメニューを用意することは必要だったと思います。

水野 メニューの考案には苦労しました。というか、今も苦戦しています(笑)。おからはパサパサする食材なので、子どもをはじめ苦手な方が多い印象。調理には工夫が必要。二人は発想力豊かだからアイデアはどんどん出てくるでしょう。

向井 おからは出汁をよく吸うため、和食を提供する店にとっては使いやすいかもしれません。おからは多くの可能性をもっており、色々な料理に展開できると思います。

前田 食材のつなぎにもなるし、ほぼ毎週使っています。ただし、カレーライスなどの定番メニューにはあえて使わず、少し意外と思われるようなものに取り入れます。

住民の皆さんに伝えたいこと

前田 まずは、骨折によって入院する方がとても多いことを知ってほしいです。骨折予防と食の関係を知ったうえで、Re-Bone グルメを楽しんでいただけるといいですね。

向井 例えば、食において骨折予防を実践する場合、カルシウムだけ取ればいいのかといえばそうではなくて、他の食材との食べ合わせによりカルシウムは吸収されやすくなるので、食べ合わせを考えて食事することも大切です。

水野 Re-Bone グルメを食べたら骨折が減るということではありませんが、食材に注目し、食生活を見直す意識改革へと繋がったらうれしいです。



摘果ぶどうを使ったオリジナル

ひがしうらビール(仮称)も完成!

町商工会では、町内の一部飲食店などで取り扱うことを検討しています。2月頃に提供を開始予定です。



摘果ぶどうの果汁で麦汁づくり



麦汁を煮沸



試飲してみた!

ほのかにぶどうの味を感じるほどフルーティー。苦味が少なく飲みやすいので、普段あまりビールを飲まない方にもオススメしたいです。とても美味しいので、もう一度飲みたい!

ついに
発表!

ひがしうら Re-Bone グルメ 誕生を発表!

発表の舞台は産業まつり

ご当地グルメ開発実行委員会の皆さんがリボンちゃんとお揃いの格好をして、ご当地グルメへの熱い^{おも}想いを語りました。



Re-Bone グルメを実現させるまでの道のりは長く、大変なことも多かったです。私たちが想いを込めて企画してきたRe-Bone グルメが皆さんに浸透していき、東浦町の特産ようになっていけばうれしいです。

ご当地グルメ開発実行委員会 のブースも出展!

ブースでは、12月から始まる飲食店でのひがしうら Re-Bone グルメ提供とスタンプラリーの周知を行いました!



ひがしうら ビール (仮称) も販売!

販売開始 1 時間で完売するほど、売れ行きは好調!



Re-Bone グルメについて、 皆さんにインタビュー!

山本 幸子さん
Re-Bone グルメが広がって、東浦町に飲食店が増えていくといいなと思います。



古賀 良太さん
ブースに来てみたら、ビールが完売していて残念。将来、親子でご当地グルメのビールが飲めるくらい、長く続く商品になっていくことを期待しています!

戸張 里美さん
地域の町おこしに興味を持っているので、Re-Bone グルメも東浦町を盛り上げていくグルメになっていくといいですね。



今後は…? **これからも
盛り上がって
いきます!**

ひがしうら Re-Bone グルメ

職員からの意気込み!



青山さん 給食では、卯の花ご飯や呉汁などを提供予定です。お楽しみに！今回の給食提供が学校内だけではなく、家庭内、地域内での骨折予防を考えるきっかけになればと思います。



高橋さん 骨折予防を意識したことがない方が大半なのでは…?骨折予防、自身の食生活、さらに健康への気づきのきっかけとなり、Re-Bone グルメを多くの方に知ってもらえるよう頑張ります！



尾前さん Re-Bone グルメが食育・環境・観光などの様々な分野で広がりを見せていくのではとワクワクしています。地域が繋がり新しいものが生まれ、地元の魅力をPR できたら嬉しいです！



水野さん Re-Bone グルメは「ぶどう」だけでなく、その他の農産物の魅力もPR できる可能性があります。Re-Bone グルメを通じて、皆さんに町の農産物を食べてもらえるように頑張ります。

**皆さんの応援が
ひがしうら Re-Bone グルメの
チカラになります!**

学校で食べられます!

**学校給食でひがしうら
Re-Bone グルメ提供!**

令和5年度から毎月1回、学校給食でも Re-Bone グルメの提供を開始します！ご当地グルメ開発実行委員会が中心となって考案したメニューです。お楽しみに！

11月に学校給食でプレ提供された Re-Bone グルメのイメージ「おじゃころ」



はじめります!

**摘果ぶどうのひがしうら
Re-Bone グルメ提供開始!**

摘果ぶどうを使用した Re-Bone グルメのイメージ



12月1日(木)から、飲食店でのからおからグルメ提供に合わせたスタンプラリーを開催します!(P.12~14)

そして、令和5年夏頃には摘果ぶどうを使用したグルメを飲食店で提供予定です。摘果ぶどうの時期に合わせたスタンプラリーなども開催予定!

さらに広めます!

**ひがしうら Re-Bone グルメを
さらに広めていきます!**

- ① **Re-Bone グルメを通して食育を**
地域の方々と一緒に、町の「食育」に関する取り組みを Re-Bone グルメを通して育てていきます。
- ② **農業者と飲食店・企業のマッチング**
農業者と飲食店・企業を結び付け、新たな Re-Bone グルメを開発していきます。
- ③ **観光面でのPR**
サステナブルで健康な「ひがしうら Re-Bone グルメ」のあるまちとしてPRを進めていきます。



**健骨100年
ひがしうら
Re-Bone
グルメ**

Re-Bone グルメは、地域のみんで育てていくグルメです。コンセプトに合う食材と、まちの飲食店、事業者など、作り手のアイデアで生まれ、皆さんの応援により、東浦町で生き続けるグルメとなっていきます。まずはスタンプラリーに参加して、Re-Bone グルメを体験しましょう!

スタンプを3個集めて
豪華賞品を当てよう！

やり方は簡単！



ひがしうら 健骨100年
Re-Bone グルメ
スタンプラリー
ひがしうら Re-Bone グルメを知ろう！

問い合わせ

商工振興課(勤労福祉会館内) ☎83-6118

詳細はコチラ



スタンプラリーのルール

スタンプは「おから」と「ぶどう」の2種類！
1人何回でも応募可能です。



番号がお店ごとに
割り振られる

「おから」スタンプをもらうには…？

おからグルメを
食べる(注文する)



「おから」スタンプが
もらえます



おからグルメを食べれば、その場で参加賞プレゼント(先着順)！
(おからグルメを食べるごとに何度でもプレゼント)

※参加賞は(一社)日本乾燥おから協会提供

「ぶどう」スタンプをもらうには…？

お店を訪れる



「ぶどう」スタンプが
もらえます



※参加賞は
もらえません

スタンプラリー実施期間

12月1日(木)～令和5年2月28日(火)

応募方法

令和5年3月7日(火)までに、Re-Bone グルメ提供・開発
各店に設置の応募BOXにP.13～14の応募台紙を投函

抽選

当選者のみ3月中にご連絡させていただきます。

スタンプのルール

応募に必要なスタンプは3個。

3個中2個はおからスタンプが必要です。



抽選賞品一覧

*写真はイメージです

カリモク家具賞

立つ・座るをサポートする「ステッキホルダー付きスツール」1名



総合スポーツメーカーミズノとのコラボチェア「スクワットサポータティブ」1名



カリモクオリジナル木製カッティングボード 10名



イオンモール東浦賞

肉の丸一 商品券5,000円分 2名



イオンスタイル東浦賞

タオルセット 5名



日本乾燥おから協会賞

大豆商品の詰め合わせ 6名



トーエイ賞

お米5kg(コシヒカリ) 10名



ナカセ農園賞

つぶよみミニトマトジュース・ケチャップ・ジャムセット 5名



コープあいち賞

食品等の詰め合わせ 3名



スギ薬局賞

スギ薬局 商品券5,000円分 3名



中北薬品賞

かつめい茶24本セット 4名



ひがしうら \ 健骨100年 /
Re-Bone グルメ 
スタンプラリー

おからグルメ提供店は**11**店舗!

メニューは「おからグルメ」のメニュー名だよ!

おからグルメ提供店

おからグルメを食べて
 おからスタンプ**1**個 + 参加賞(先着順)



2 Cafe Leaf

住所 森岡字段上14
 ☎ 83-3002
 営業時間 7:00~18:00
 定休日 ㊄
 メニュー おからと小倉あんこの豆乳シェイク



3 おぼんで豆蔵カフェ

住所 緒川字相生の丘8-8
 ☎ 84-3210
 営業時間 9:30~14:00(定休日なし)
 ランチ11:00~(L.O13:30)
 メニュー おからハンバーグプレート(トーストとお豆腐食べ放題+ドリンク付き)



4 ひかりのさとファームレストラン

住所 緒川字下米田37-4
 ☎ 84-4389
 営業時間 9:30~16:30
 ランチ11:00~14:00
 定休日 ㊄、㊀
 メニュー おからケーキ



5 食堂ひとつむぎ

住所 緒川字姥池29-4
 ☎ 85-3982
 営業時間 11:00~18:00
 定休日 ㊀、第1㊄
 メニュー おからバナナケーキ



6 地域の縁側 グリーンラン

住所 緒川字屋敷式区61-1
 ☎ 84-7836
 営業時間 ランチ営業
 ㊄、㊀11:30~13:30
 定休日 ㊄、㊀、㊁
 メニュー まかないシェフランチ、日替わりシェフのランチメニュー
 ※参加賞は1日あたり先着10名



7 和食 めん処 都やこ

住所 緒川字屋敷吉区11-1
 ☎ 83-9860
 営業時間 11:00~15:00、17:00~22:00(L.O30分前)
 定休日 ㊄
 メニュー おからハンバーグ定食



裏ページにもまだまだあるよ!

応募台紙は↓ 切り取って応募してね!

ひがしうら \ 健骨100年 /
Re-Bone グルメ 
スタンプラリー

スタンプラリー実施期間 12月1日(㊄)~令和5年2月28日(㊄)

スタンプを3個集めて
 豪華賞品を当てよう!

詳細はコチラ▶



応募方法
 令和5年3月7日(火)までに、Re-Boneグルメ提供・開発各店に設置の応募BOXに応募台紙を投函

抽選
 当選者のみ3月中にご連絡させていただきます。

おからグルメ提供店

おからグルメを食べて + 参加賞(先着順)
おからスタンプ1個

8 シーダーハウス
住所 石浜字三本松48-1
☎ 84-8687
営業時間 9:30~15:30(L.O15:00)
おからシフォンケーキの提供は火・水曜日のみ
定休日 ①、③、年末年始、GW、お盆
メニュー おからシフォンケーキ



9 ちゃんこ鍋 照国
住所 石浜字川尻23-1
☎ 84-6983
営業時間 17:30~23:00
定休日 ②、不定休
メニュー うのはなチヂミ



10 Soul Foods
住所 生路字池下61-11
ピポット池下EAST1号室
☎ 85-9796
営業時間 8:00~17:00、17:00~貸切パーティー要予約
定休日 ④
メニュー 東浦りぼーん定食



11 BAKE SHOP SMIRK
住所 藤江字柳牛29-7
☎ 22-1588
営業時間 10:00~18:00
⑤ 8:00~18:00
定休日 ③、⑥、不定休
メニュー ソイマフィン(土曜日のみ提供)、オカラセサミクラッカー
※商品がなくなり次第終了します。



摘果ぶどうグルメ開発店

来店でおからスタンプ1個
12 ~ 14
摘果ぶどうグルメの提供は令和5年夏頃を予定しています。お楽しみに！

13 ル・ブラン・ネージュ
住所 緒川字寿久茂175-1
☎ 34-2639
営業時間 9:00~19:30
喫茶店 9:00~14:00
定休日 ⑦、第4⑧
※12月22日~25日、年末年始はスタンプ対応不可。また喫茶もお休みの場合あり



14 クール・ド・ボルドー
住所 石浜字芦間66-1
☎ 83-3335
営業時間 9:00~19:30
定休日 ⑨
※12月23日~25日はスタンプ対応不可



掲載内容は令和4年11月時点のものです。掲載内容が変わる可能性があります。写真はイメージです。年末年始などの休業日は各店舗へ。

名前 _____

住所 〒 _____

電話番号 _____

お気に入りのお店の番号をお書きください〔 _____ 〕

理由〔 _____ 〕

ひがしうら 100年 Re-Bone グルメ スタンプラリー

3個中2個はおからスタンプが必要！
同じ店舗のスタンプは×だよ！

応募に必要なスタンプは3個

※ご記入いただいた個人情報は、本スタンプラリーの抽選および商品発送のみを利用目的とし、本人の同意を得ず第三者へ開示・譲渡することはありません。