

4/24号

わくわくクーポン



テラス席で優雅な青空ランチはいかがですか？



ドングリを食べさせた独特の風味、今話題のイペリコ豚のバルサミコソース添えが赤ワインに合う！ドングリを食べさせた独特の風味。

切り取ってご持参でイペリコ豚のバルサミコソースが半額！

●他のクーポンとの併用不可
●1枚につき1皿まで有効
●2020年5月末日まで

レストラン ちかまっち
☎047-000-0000

平日 9:00~20:00
土・日 9:00~23:00
日曜日 9:00~20:00
ランチ 11:30~15:00
休 火曜日

テラス席で優雅な青空ランチはいかがですか？



ドングリを食べさせた独特の風味、今話題のイペリコ豚のバルサミコソース添えが赤ワインに合う！ドングリを食べさせた独特の風味。

切り取ってご持参でイペリコ豚のバルサミコソースが半額！

●他のクーポンとの併用不可
●1枚につき1皿まで有効
●2020年5月末日まで

レストラン ちかまっち
☎047-000-0000

平日 9:00~20:00
土・日 9:00~23:00
日曜日 9:00~20:00
ランチ 11:30~15:00
休 火曜日

テラス席で優雅な青空ランチはいかがですか？



ドングリを食べさせた独特の風味、今話題のイペリコ豚のバルサミコソース添えが赤ワインに合う！ドングリを食べさせた独特の風味。

切り取ってご持参でイペリコ豚のバルサミコソースが半額！

●他のクーポンとの併用不可
●1枚につき1皿まで有効
●2020年5月末日まで

レストラン ちかまっち
☎047-000-0000

平日 9:00~20:00
土・日 9:00~23:00
日曜日 9:00~20:00
ランチ 11:30~15:00
休 火曜日

テラス席で優雅な青空ランチはいかがですか？



ドングリを食べさせた独特の風味、今話題のイペリコ豚のバルサミコソース添えが赤ワインに合う！ドングリを食べさせた独特の風味。

切り取ってご持参でイペリコ豚のバルサミコソースが半額！

●他のクーポンとの併用不可
●1枚につき1皿まで有効
●2020年5月末日まで

レストラン ちかまっち
☎047-000-0000

平日 9:00~20:00
土・日 9:00~23:00
日曜日 9:00~20:00
ランチ 11:30~15:00
休 火曜日

読者が欲しい
情報No1は
「クーポン」です！
注目度バツグン！

松茸の味と香りを引き出す、昆布だしが一番。



はじめに、松茸ご飯には合わせるだし汁について。「昆布だし」と「かつお+昆布のだし」の2種類で作り分けて食べ比べをしたことがあります。その結果から、昆布だしのほうが松茸の風味をより楽しめる！と感じたので、このレシピでは昆布だしを使った作り方を紹介します。→松茸ご飯のだしの違いによる比較の詳細はこちらのブログにもせてあります。昆布だしは、火入れたものよりも、水出しの方が

レストラン ちかまっち



会計時
10%OFF

●他のクーポンとの併用不可
●2020年〇月〇日まで

期間限定 とってもブルーベリーなベーグルが登場♡



NY直輸入ベーグル店
Chiiki bagel
成田市〇〇〇〇-0
営業時間/10:00~18:00
年中無休

LINE@
始めました!
お友だち
募集中!

クーポン
会計時
10%OFF

●他のクーポンとの併用不可
●2020年〇月〇日まで

選べる3タイプ!

**3段1/4
フォーマット**

広告全て
切り取り式で
保存性高!

**3段1/2
フォーマット**

写真や
フリースペース
サイズも充実!

**3段1/2
フリー**

写真点数や
デザインに
制限なし!

料金表

	3段1/4FM	3段1/2FM	3段1/2フリー
所沢版	20,000円	40,000円	56,000円
新所沢版	20,000円	47,000円	66,000円
狭山版	15,000円	30,000円	42,000円
入間・飯能版	20,000円	38,000円	53,000円
川越中央版	20,000円	57,000円	80,000円
坂戸・鶴ヶ島版	20,000円	44,000円	62,000円

※全て税抜

お申込み締切 4月10日(金)
原稿完成締切 4月15日(水)

枠数には限りがあります。お申し込みはお早めに。

(株)ショッパー社 所沢支社

〒359-1111 埼玉県所沢市緑町4-4-13 サンフラワー1階

☎04-2941-4185

FAX.04-2941-4186

http://www.shopper.jp