



P.VIE(ピー・ヴィー)とはパシフィックの頭文字Pとフランス語のVIE『ライフ(生活)』を組み合わせた、豊かな生活を応援する日専連パシフィックの無料情報誌です。

■編集・発行/日専連パシフィック
■制作/アズクリエーション

1

INFORMATION

実施期間/9月20日(金)~24日(火)までの5日間

予告

日専連カード ポイント2倍セール

期間中、ご利用頂いた全額が **Nポイント2倍** となります!!

●WEB明細サービスよりショッピング枠『増額申請』可能です!

※但し、公共料金、新聞購読料、灯油・ガス料金(コニサーオイル含む)等の
サインレス決済及びキャッシング利用は、ポイント2倍セール対象外となります。

ポイント2倍セール時
のご利用明細表示について

●紙明細の場合は、紙明細右端の「ポイント」欄の右側に「*」印が印字されます。
また、加算されるポイントは「当月ボーナスP」欄に合算表示させていただきます。
●WEB明細の場合は、利用明細PDF右端の「備考」欄に獲得ポイント数が表示されます。

WEB明細未登録の方は下記より
登録後にお申込み下さい。



8 Aug

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
•	•	•	•	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

9 Sep

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	•	•	•	•	•

ポイント2倍セール
実施期間

●請求書発送日 ●WEB明細配信日
●自動引き落とし日 ●ポイント2倍セール

2

CAMPAIGN

入会金・年会費無料の日専連JCBカードをぜひお申し込み下さい。

新規カード会員ご紹介キャンペーン!!

WEB申込みならお得でカンタン!

右記のQRコードから
新規日専連カード会員様を
ご紹介ください!!



かならず!

ご紹介者様特典

ご成約1件につきご紹介者様に

N 3,000ポイント プレゼント!!

かならず!

ご入会者様入会&ご利用特典

最大 **7,000円分**

ギフトカード&ポイント プレゼント!!

※3ヶ月以内に累計15,000円以上のご利用など所定の条件があります。

3

CAMPAIGN

WEB明細にご登録いただくと3Dセキュアも同時に登録となります

カード請求明細をスマホで見よう!!

【カード請求明細の】WEB明細 登録・利用キャンペーン

応募不要!

今回のキャンペーン期間

2024.8/1(木)~8/31(日)まで

※毎月1日~末日までの
ご利用分が対象です。

■抽選対象(下記の条件のいずれも満たす方)

- WEB明細新規登録会員様
(※請求明細の郵送停止が対象となります)
- 期間中、ご利用累計が3万円以上カードご利用の会員様
(キャッシング利用も含む)

対象者から
自動抽選!

■当選発表 商品の発送をもってかえさせていただきます。

ご登録の流れは
下記のマニュアルより
ご確認頂けます。

プレゼントGet
の大チャンス!!

まだ未登録の方は
【手順1のURL】より
お申し込み下さい。



※写真はイメージです。

甘みが強く、種なしで皮ごと食べられる!

山梨県産

シャインマスカット1房 10名様

N 新規ご登録なら**300ポイントプレゼント!!**さらにご請求のある月に**毎回20ポイント!!**



ワインのことなら何でも訊いて欲しいとオーナーの及川隆人さん。ANSA認定ソムリエ・ANSA認定ワイン品質鑑定士・SSI認定調酒師・SSI認定日本酒品質鑑定士・FOB料飲サービス検定合格認定など、数々の認定資格を持つワインと日本酒のスペシャリスト。

繁華街から少し離れた海の近くに、ひっそりと佇む隠れ家のようなワインバー 極上なワインとのマリアージュを愉しむ至福のひとつ



ランチセット 1,800円(税込)



イタリア産の素材に拘ったローマ風ピザ



イタリア製Valorianiのピザ窯で焼く

今年4月にオープンしたワインセラーのあるワインバー「和伊ん場」は、和やかな雰囲気の中で厳選された極上のワインとイタリアンベースの創作料理が愉しめる「至福の隠れ家」をコンセプトとする、ワイン好き垂涎の新しいスタイルのお店だ。

オーナーシェフの及川隆人さんは無類のワイン愛好家で、30代半ば頃より、25年以上の歳月をかけて収集したワインは、今ではその数、1400本を超えるという。ワインセラーには常時800本以上がストックされており、様々なテロワールから生まれたワイン達がその出番を待っている。

料理においては、東京在住時代に有名イタリアンレストランの料理長だったシェフの元で基礎を学び、腕を磨いたという。2022年にはソムリエの資格を取得。地元食材を使った創作料理とのマリアージュが至福の時間を創り出す。打ち粉にまでイタリア製の素材に拘ったというピザは薄生地、ローマ風でさっくりとした軽い食感。特製打ち麺のピスタも絶品だ。

気軽に楽しめるランチメニュー(800円)も用意されており、ピザまたはパスタをメインに、スープとドリンク、ケーキ付きでサラダバーとデトックスドリンクバーも付く。

ディナータイムは予約が必要(予約のない方はバーメニューのみ)。

予算に合わせて様々な料理を構成してくれますので、予約がベスト。

ワインをより深く楽しめるメニュー、パシッ制度も設けられています。

今年4月にオープンしたワインセラーのあるワインバー「和伊ん場」は、和やかな雰囲気の中で厳選された極上のワインとイタリアンベースの創作料理が愉しめる「至福の隠れ家」をコンセプトとする、ワイン好き垂涎の新しいスタイルのお店だ。

オーナーシェフの及川隆人さんは無類のワイン愛好家で、30代半ば頃より、25年以上の歳月をかけて収集したワインは、今ではその数、1400本を超えるという。ワインセラーには常時800本以上がストックされており、様々なテロワールから生まれたワイン達がその出番を待っている。

料理においては、東京在住時代に有名イタリアンレストランの料理長だったシェフの元で基礎を学び、腕を磨いたという。2022年にはソムリエの資格を取得。地元食材を使った創作料理とのマリアージュが至福の時間を創り出す。打ち粉にまでイタリア製の素材に拘ったというピザは薄生地、ローマ風でさっくりとした軽い食感。特製打ち麺のピスタも絶品だ。

気軽に楽しめるランチメニュー(800円)も用意されており、ピザまたはパスタをメインに、スープとドリンク、ケーキ付きでサラダバーとデトックスドリンクバーも付く。

ディナータイムは予約が必要(予約のない方はバーメニューのみ)。

予算に合わせて様々な料理を構成してくれますので、予約がベスト。

ワインをより深く楽しめるメニュー、パシッ制度も設けられています。

今年4月にオープンしたワインセラーのあるワインバー「和伊ん場」は、和やかな雰囲気の中で厳選された極上のワインとイタリアンベースの創作料理が愉しめる「至福の隠れ家」をコンセプトとする、ワイン好き垂涎の新しいスタイルのお店だ。

オーナーシェフの及川隆人さんは無類のワイン愛好家で、30代半ば頃より、25年以上の歳月をかけて収集したワインは、今ではその数、1400本を超えるという。ワインセラーには常時800本以上がストックされており、様々なテロワールから生まれたワイン達がその出番を待っている。

料理においては、東京在住時代に有名イタリアンレストランの料理長だったシェフの元で基礎を学び、腕を磨いたという。2022年にはソムリエの資格を取得。地元食材を使った創作料理とのマリアージュが至福の時間を創り出す。打ち粉にまでイタリア製の素材に拘ったというピザは薄生地、ローマ風でさっくりとした軽い食感。特製打ち麺のピスタも絶品だ。

気軽に楽しめるランチメニュー(800円)も用意されており、ピザまたはパスタをメインに、スープとドリンク、ケーキ付きでサラダバーとデトックスドリンクバーも付く。

ディナータイムは予約が必要(予約のない方はバーメニューのみ)。

予算に合わせて様々な料理を構成してくれますので、予約がベスト。

ワインをより深く楽しめるメニュー、パシッ制度も設けられています。



温もりのある落ち着いた店内

和伊ん場(WAINBA)



苫小牧市本幸町1-1-10

TEL0144-84-3425

- 営業時間
ランチ/11:00~14:00(LO 13:30)
ディナー/18:00~23:00(LO 22:30)
- 定休日/毎週火曜日
- 駐車場/有



和伊ん場様より読者プレゼント!
**1,000円分の食事券を
5名様にプレゼント!**

※応募方法は裏面をご覧ください。



本格シェフの技を楽しむ、とっておきレシピ

チップの素揚げ焼き・夏野菜のヴィネグレットソース



【今月の料理協力】



夢酒ダイニング なかり

苫小牧市音羽町2-9-18

TEL0144-36-6100

□営業時間/17:30~23:00(LO.22:30)

□定休日/日曜日 □駐車場あり



10th 恒例・夏のビアガーデン!
[8/19(月)~25(日)17:00~21:30 雨天開催]

90分飲み放題 2,980円(税込)
(料理はメニューからの別オーダーとなります)

**道内8種類のクラフトビールが
集合! 飲み放題で楽しめます!**

8種の飲み比べができるのは道内では、なか里だけです。料理はスペイン料理をベースに30種以上を用意。真夏の夜を存分に楽しみたい。
※期間中は大変込み合いますので、事前予約していただく事をお願いいたします。



夢酒ダイニング「なか里」のメニューでもお楽しみいただけます(要予約)

【材料】

- チップ(中型サイズ).....1尾
- ズッキーニ(輪切り).....3切
- レタス.....適量
- レモン(輪切り).....1切
- 小麦粉.....適量
- 塩.....少々
- レモン汁.....20cc
- 米酢.....20cc
- ニンニク.....1片
- トマト.....1/2個
- ミョウガ.....1本
- パプリカ(赤・黄).....各1/4個
- 玉ネギ.....1/4個
- パセリ.....少々
- 塩、胡椒.....各適量

【ヴィネグレットソース用】

- EXオリーブオイル.....100cc

《作り方》

- ①チップのウロコと内臓を取り、水でよく洗い水気を切って塩を振り、少しおいて水分を出してからペーパーで拭き取ります。
- ②天ぷら鍋に天ぷら油を入れ、170~180℃に熱し、チップにハケなどで小麦粉を満遍なく付けてから2分間ほど素揚げにして油を切ります。ズッキーニはそのまま素揚げにして塩胡椒をしておきます。
- ③ヴィネグレットソースを作ります。
ニンニク、ミョウガ、パプリカ、玉ネギ、パセリはみじん切りに、トマトは角切りにします。
ボールに、レモン汁、米酢を入れ塩、胡椒を加えてホイッパーでよく溶かし、ここにオリーブオイルを入れて更によく混ぜ合わせます。
混ぜ終わったら、切っておいた野菜を入れ、混ぜ合わせて馴染ませます。
- ④素揚げにしたチップを二度揚げにして皮面をパリッとさせて、油を切ります。
- ⑤お皿にレタスを置き、チップとズッキーニを盛り付け、ヴィネグレットソースをたっぷりかけます。
輪切りのレモンを添えて出来上がりです。

重要 本人認証サービス登録が無い会員様は、ネットショッピングのカード決済が利用できなくなります。

本人認証サービス(3Dセキュア)が**必須**となります。

本人認証サービス(3Dセキュア)とは

「本人認証サービス」は、安心安全にネットショッピングをご利用いただくためのセキュリティサービスです。「本人認証サービス」に対応している加盟店でインターネットショッピングを行う際、カード利用者様のIPアドレスや利用ブラウザ、行動パターンと購入情報を照らし合わせ、不正利用のリスクを判定し、リスクが高いと判断された取引のみ「ワンタイムパスワード認証」を要求するサービスです。

登録
しなさい!



本人認証サービスのご登録をお願いします

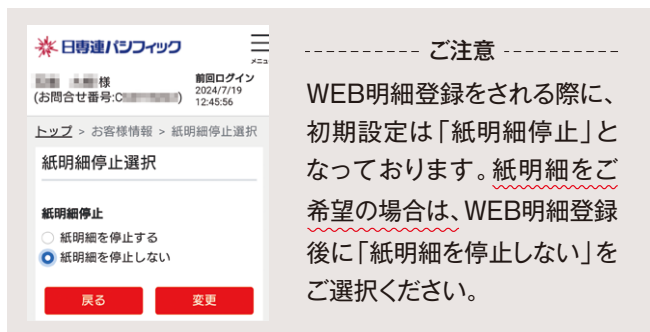
2025年4月より、ネットショッピングの本人認証(3Dセキュア)の導入がECサイト側に原則義務化されます。カードを利用する際、カード利用者側に3Dセキュア登録がない場合は、**ネットショッピングでのご利用ができなくなります**ので、お早めにご登録をお願い致します。

※本人認証サービスの登録には当社の「WEB明細サービス」へのご登録が必要となります。

スマホからWEB明細をご登録される方は
右記QRコードよりお願い致します ➡



PCをご利用の方は弊社ホームページよりご登録ください ↓



本人認証サービスが未登録の会員様へ

本人認証サービスが未登録の会員様もネットショッピングを利用する際に、**本人認証の「ID」を入力する画面が表示される場合がありますが、未登録会員様は「ID」登録が無いためネットショッピングがご利用できません**。左記より本人認証サービスのご登録をお願い致します。

ネットショッピングご利用の際に、こちらの画面が表示される場合がありますが、**この画面から本人認証サービスのご登録はできません**。お手数ですが左記よりご登録をお願いします。



※表示される画面は異なる場合があります。

会員規約の重要な変更について

2024年8月1日付でカード会員規約が変更となりました。主な会員規約の変更内容は以下の通りです。

- 「ネットショッピングには本人認証サービスによる登録が必要になります」
 - 「携帯電話を保有する会員は、当社へ届け出が必要になります」
- 会員規約変更部分、全文を下記QRコードよりご確認お願い致します。

会員規約
変更部分➡



会員規約全文➡



重要 8/31(土)は、『ゆうちょ銀行ATM』での 弊社カードのご利用は休止となります。

システムの更改に伴い、2024年**8月31日(土)**はゆうちょ銀行ATMでの**日専連パシフィックカード**のご利用は**休止となります**ので最寄りのセブン銀行等をご利用ください。



いつでもN 1,000ポイントから 日専連ギフトカードと交換OK!!



郵送事務手数料について

郵送事務手数料として、100ポイントが必要となります。WEB明細をご利用の上、『紙明細停止』の会員様につきましては、**郵送事務手数料は無料となります。**

**ギフトカードとの交換は
WEB明細サービスが便利です!!**

■だて地区会員の皆様へ

お手元に日専連カードまたはご利用明細書をご用意の上、当社までお電話にてご連絡ください。☎0120-36-7755
またWEB明細サービスからもお申込みいただけます。※だて地区会員様は、郵送事務手数料が2025年5月10日まで無償となります。

名店の耳より情報!! 弊社加盟店様よりオススメ商品をご紹介します。

日専連パシフィック加盟店 イチオシ商品をご紹介します!!



～甘酸っぱくて、しっとり柔らかい～『生らサブレ ハスカップ』



※写真はイメージです。

北海道特産の果実「ハスカップ」を溶け込ませたホワイトガナッシュチョコレートをしっとりやわらかな生地で包んだ甘酸っぱい生サブレです。ホワイトチョコレートのほのかな甘みとハスカップの酸味のバランスがとれた逸品です。



『三星』様より1,000円分の三星商品券を
5名様に読者プレゼント!

※応募方法は下記プレゼントコーナーをご覧ください。



北海道の風土に根づく、おいしさを目指して (本店)

株式会社 三星

本店 / 苫小牧市糸井141
TEL 0120-333-153

●最寄りの店舗をご利用下さい▶

□営業時間 / 8:00～19:00

□定休日 / 年中無休



【ピー・ヴィー】
P.VIE

HAPPY

Summerプレゼント!!



日専連ポイント
3,000ポイント



※当選者には10月の請求書にて
ポイントが加算されます。

和伊ん場
お食事券 1,000円分



※お食事券のご利用はディナータイム限定となります。

三星商品券 1,000円分



シャインマスカット1房



※写真はイメージです。

プレゼントコーナー

- ①日専連ポイント 3,000ポイント … 5名様
②和伊ん場 お食事券 1,000円分 … 5名様
③三星商品券 1,000円分 … 5名様
④山梨県産 シャインマスカット1房 … 5名様

●応募方法: メールまたは官製ハガキに住所・氏名を明記し、ご希望の商品名、P.VIE(ピー・ヴィー)に対するご意見・感想などを添えてご応募下さい。メールでご応募の際は、右記QRコードよりアクセスし本文に必要事項をご記入の上、送信してください。

●応募先: ハガキの場合 / 〒053-0022 苫小牧市表町3-2-11

日専連パシフィック P.VIE8月号プレゼント係

eメールの場合 / 右記QRコードよりご応募下さい。メール件名「P.VIE8月号プレゼント」

●応募締切: 2024年8月31日(土)当日消印有効

●当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。●ご応募はお一人様1商品のみとさせていただきます。



発行

いつも笑顔のおつきあい

日専連パシフィック

●とまこまい店 ●むろらん店

■平日/AM9:00～PM5:00 ■土・日・祝/窓口休業

各種お問い合わせは…

☎0120-36-7755

※カードの盗難・紛失につきましては
☎0144-36-7771まで

ホームページ

33-2000.com

検索

