

紹介

キャンペーン期間 9/29~11/30 2025年9月29日 生活クラブ生活協同組合茨城 牛久センター: 0298727521 取手センター: 0297866800 水戸センター: 0292918280

非松冷冷

お気に入りの消費材をお友だちにプレゼントしましょう!

あなたのお気に入りの消費材は何ですか? 「こうやって食べるとおいしいの」「ここが使いやすいのよ」 お気に入りの理由と一緒にお友だちにプレゼントしちゃいましょう♥ お友だちが生活クラブに加入したら、あなたにも「レンジで!鶏ムネから(塩味)」をプレゼント!

Aパターン(好きな消費材をプレゼント)

ぜひ、このチャンスにお申し込みください。

消費材をお友だちにプレゼントしたら、下の申請書と個人引落通知書のコピーを提出してください。消費材の代金(上限500円(税込))を利用金額から還元します。なお、消費材の代金が500円(税込)に満たない際は、消費材実費の補助となります。

※通知書未配布を選択している方は各センターに申し出てください。

例えば…



473円(稅込)

さらに!



471円(稅込)

プレゼント!



481円(稅込)

Bパターン(豚肉セットをプレゼント)

「何をプレゼントするか迷っちゃう」というあなたはこちら! まず、下の二次元コードまたは申請書でお申し込みください。 どなたにでも喜んでいただける豚肉セットをプレゼント! 紹介する方へのお届けは、あなたと確認の上すすめます。



●豚肉ロース 肩ロース スライス 240g

●ポーク ウインナー 165g







紹介キャンペーン 申込フォーム

右の二次元コードから、または下の申請書でお申し込みください。

※紹介は何人でも出せますが、申請者へのプレゼントは1つです。

※紹介するお友だちは、生活クラブ茨城の配送エリアにお住まいの方を対象とさせていただきます。配送エリアは、センターにお問い合わせください。

7.	1 +0-	いクカパクハ	TIONMMA+	・ャンペーン申請書	
クナバ	1,/A ("	ソハンハイノAU	ニコリカスポート	ヤノハーノ中語書	

お友だちが生活クラブに加入したら

あなたに「レンジで!鶏ムネから(塩味)」を

申請日	2025年	月	E
-----	-------	---	---

(申請者)	お名前				電話番号			
	組合員コード				配達コース			
(紹介する方)	パターン どちらかに	Α	消費材名		価格(税込)	円	お届け日	月日
	○をつけて	В	お届け方法	あなた(申請者)がお届	届けする □	る □ 生活クラブがお届け		ナする <u></u>
	お名前				電話番号 (任意)			
	ご住所				※住所:	が分からない際は	、市町村名までの訂	記入でもOKです

9/29~11/30

お友だちに消費材をプレゼントすると、 代金(上限500円(税込))を利用金額から還元します。

ここに紹介した以外の消費材でもOK! ぜひ、応募してね♪

お気に入りの消費材をお友だちにプレゼントしましょう!

Aパターン(好きな消費材をプレゼント)

国産トマトでつくる トマトケチャップ



473円(税込)



ひとびん(370g)に約1kg分の国産トマトを 使用。加工しすぎないことでトマトならではの 爽やかな風味を引き出しています。

国産小麦粉でつくった ホットケーキミックス



471円(税込)



国産小麦粉と素精糖を使用。膨脹剤はアル ミフリー。着色料・香料不使用。かぼちゃ粉 末の自然な色合いです。

丹精國鶏のおいしさが味わえる

チキンナゲット





衣が薄くつなぎも少ない、鶏肉の旨みがた っぷり味わえるナゲット。電子レンジかオー ブントースターで温めてください。

平田牧場の豚ロース肉使用 スライスロースハム



458円(税込)



発色剤不使用の無塩せき。化学調味料不 使用。生活クラブ提携生産者の塩、素精糖 を使用。

電子レンジで温めるだけ

バター香る7種具材のピラフ



459円(税込)



提携先の米、国産の鶏ムネ肉、たまねぎ、え だまめ、とうもろこし、まいたけ、にんじん等を 使用した優しい味わいの洋風ピラフ。

袋のまま電子レンジで温められる 直火焼ハンバーグ



402円(税込)



平田牧場の豚肉を使用した大判のハンバ ーグ。直火で表面に焦げ目をつけ、風味良く 焼き上げています。

Bパターン(豚肉セットをプレゼント)

平田牧場三元豚 豚肉ローススライス





豚の健康を第一に考え、自然の光や風が入る豚舎でのびのびと飼育した 「日本の米育ち豚」。エサは遺伝子組み換えの混入を防ぐために分別した トウモロコシや国産飼料用米を与えています。

平田牧場の豚肉を使用 ポークウインナー





発色剤不使用の無塩せき。化学調味料不使 用。乳たんぱく、小麦でんぷん不使用。クセの ないシンプルな味で全ての世代に人気です。