

冬のおおたびキャンペーン が始まります！

昨年度に引き続き、青森県民の皆さんがおトクに宿泊できる「冬のおおたびキャンペーン」を実施します。

期間中に県内の参加宿泊施設に泊まると、割引やプレゼントなどのうれしい特典がもらえるほか、立寄店舗特典や抽選で豪華景品が当たる新企画も実施します。

おトクがいっぱいこの機会に、県内のいろいろな場所にお出かけしてみませんか？

実施期間

12月1日(月)～令和8年3月31日(火)
(令和8年3月31日チェックインまでが対象)

キャンペーン対象者

- 青森県内に居住している方
- *複数人グループでの予約の場合、グループ内に青森県内にお住まいの方が1名でもいれば、全員が本キャンペーンの対象となります。
 - *チェックイン時に居住地が確認できる身分証明書をご持参ください。

キャンペーン特典

▷宿泊施設特典

宿泊代金の割引または特典

▷立寄店舗特典

各種代金の割引または特典

*割引額、割引率および特典の内容は、各施設・店舗によって異なります。

*店舗特典はチェックイン時にもらえる「冬のおおたびクーポン」と引き換えとなります。

新企画「おおたびWチャンス」

Wチャンス対象の宿に泊まると抽選でペア宿泊券などの素敵なプレゼントが当たります。応募条件など詳しくは公式サイトをチェック！



問い合わせ先

冬のおおたびキャンペーン事務局
(青森県委託先) Tel.0120-039-041



善哉の花かご



～どうもありがとうございました～

▷五所川原市消防団五所川原地区第10分団(梅田・中泉地区)(木村英雄分団長、工藤英仁3部部長)＝図書カード(うめたこども園)



▷青森県西部郵便局長会五所川原分会・青森県西部郵便局長会婦人会(鶴田郵便局 松山保局長、婦人会 松山環理事)＝図書45冊



料理紹介

五所川原市食生活改善推進委員会

あなたも作ってみませんか

テーマ 身も心も温まるお正月料理



白玉肉だんご汁

材料(4人分)

- 鶏ひき肉……………60g
- A { しょうゆ……………小さじ1
- 酒……………小さじ1
- すりごま……………小さじ2
- 白玉粉……………80g
- 水……………50～70g
- しいたけ……………2枚
- ほうれん草……………80g
- かまぼこ……………4枚
- だし汁……………2カップ
- しょうゆ……………小さじ2
- 塩……………少々



1人分 エネルギー 121kcal 食塩相当量 1.1g

作り方



- ①鶏ひき肉にAを入れてよく混ぜ、4等分にする。
- ②白玉粉に水を入れ、よく混ぜてこねる。こねたら4等分にし、①を中に入れて包む。
- ③鍋にお湯を沸かしておき、沸騰したお湯に②を静かに入れる。浮いてきたら2～3分程度茹で、水を張ったボウルに引き上げる。
- ④ほうれん草を茹でて3cmの長さに切り、しいたけは石づきを切り落として薄切りにする。
- ⑤お椀にほうれん草、かまぼこ、③のだんごを入れる。
- ⑥鍋にだし汁、しょうゆ、塩を入れて沸騰させ、薄切りにしたしいたけを加える。火が通ったら⑥に注ぎ入れて出来上がり。