



**春は売却、賃貸、
リフォームのチャンスです。
ぜひご相談ください!**

転勤などで部屋の売却・賃貸を
お考えの方がいましたら、ぜひお知らせください。
適切なプランをアドバイスさせていただきます。

● **ご連絡先** ●

売却
を、お考えのお客様 **☎011-251-1203** (月～金) [担当:米村]

賃貸
を、お考えのお客様 **☎011-281-5393** (月～金) [担当:杉村]

● **環境にも家計にも優しい制度!** ●

「住宅版エコポイント」が申請受付開始!!

住宅版エコポイントとは?

地球温暖化対策の推進及び経済の活性化を図ることを目的として、エコ住宅を新築された方やエコリフォームをされた方に対して一定のポイント(1ポイント=1円)を発行し、様々な商品との交換や追加工事の費用に充当することができる制度です。

マンションの主なエコリフォームは「内窓」が対象です



省エネ基準に適合する断熱改修が対象となります。使用する建材はエコポイント事務局に登録されたものが対象です。

ポイントの申請期限
平成23年3月31日まで

ポイントの交換期限
平成25年3月31日まで

※申請についての詳細はお問い合わせください。

詳しくは、住宅エコポイント事務局
公式HP (<http://jutaku.eco-points.jp>) を
ご覧になるか下記までお問い合わせください。

リフォームやエコポイントについてのお問い合わせは

☎011-281-5381 (月～金) [担当:河西]
[売却・賃貸・リフォーム共通] FAX(011)231-1289

東証一部上場

太平洋興発株式会社

<http://www.taiheiyo-net.co.jp>

札幌支店 / 〒060-0051 札幌市中央区南1条東1丁目2-1 太平洋興発ビル 3F

Pacific Net

太平洋興発がお届けする、ご入居者向け
コミュニケーション情報誌

Vol.11
2010.3.20発行



特集

やっぱり

北海道の春と言えば、
ジンギスカン!

*マンションのあれこれ「エントランス」
*カーサ麻生の取り組み *建築課からのお知らせ

編集部おすすめ
お店紹介

味の好みが変わるジンギスカンですが、
この2店は押さえておくべき?
札幌を代表するオススメのお店です。

豪快にジンギスカンを味わうならココ!



ジンギスカン
セットは野菜、
おにぎり付き
で1,350円

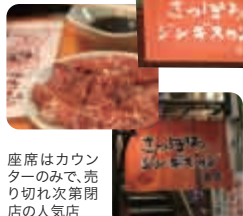
ツキサップじんぎすかんクラブ

札幌市豊平区月寒東4条15丁目

TEL. 011-851-8014

営業時間 / 11:00~21:00 水曜日定休

元祖、生ラムジンギスカンのお店



座席はカウンターの
みで、売り切れ次第閉
店の人気店

さっぽろジンギスカン本店

札幌市中央区南5条西6丁目 松田釣り具店2F

TEL. 011-512-2940

営業時間 / 17:30~21:30(売り切れ次第閉店) 不定休

特集

北海道の**春**
とえば、
ジンギスカン!

やっぱり

遅い雪解けも真近かな北海道ですが、
春のお楽しみと言えば、お花見でジンギスカン!
北海道では春を感じさせる風物詩になっていますが、
道外ではお花見の時は焼肉も少ないとか。
それもそのはず、ジンギスカンは
北海道を代表する郷土料理のひとつでもあり、
北海道遺産にも選ばれています。
お花見に限らず、これからの季節は
ジンギスカンが待ちきれない! と言う
ドサンコのおなたのために、今回は
編集部おすすめの美味しいお店を紹介しちゃいます。
お店の味を参考に美味しいジンギスカンで
春からのアウトドアシーズンを楽しんじゃいましょう。

おうちでも
こだわりのジンギスカン!

最近、スーパーでも有名店などのお肉を扱っているのを目にします。お気に入りを見つけてみましょう!



十勝かんの精肉店
「らむじんぎすかん」

●内容量/400g
●価格/840円(税込)

ラムは仔羊一頭から
わずか600gしか取
れないという、とても
貴重な肩ロース。十勝
有名精肉店のジンギ
スカンです。



長沼じんぎすかん
「タンネットウ」
(ロースジンギスカン)

●内容量/500g
●価格/851円(税込)

(株)長沼成吉思汗「タ
ンネットウ」ブランドの
有名ジンギスカン。羊
肉のロース部分だけを
厳選し、秘伝のタレに
味付けしています。



ベル食品
「成吉思汗たれ」
(塩分50%カット)

●内容量/200g
●価格/252円(税込)

タレといえばベル食品
の成吉思汗たれ、と言
われているほどの有名
な一品。そのタレに体
に優しい塩分50%
カットが新登場!

**ジンギスカン...
専門店の発祥は?!**

北海道のイメージが強いジンギスカンですが、専門店として最古のルーツを誇るのは、実は北海道ではなく、東京でした。大正時代からの農林省の指定羊肉商であった松井氏が昭和10年に「成吉思汗」という店舗を設けたのが最初で、この店は数年間まで東高円寺にありましたが、現在は残念ながら閉店してしまっています。現在でも、一般に普及したのは昭和20年代後半からで、北海道でもこの頃からジンギスカン料理が一般的になってきたと言われています。

アウトドアでの
ジンギスカンマナー



火の後始末をしっかり行ない、
ゴミなどは持ち帰りましょう。



公共の場では火気が禁止されているところもありま
す。確認してから行ないましょう。

