

# PRESENTS

応募締切 2017年4月20日(木)

当日必着



3名様

サクサク生地に包まれた  
とみつ金時の自然な甘さが美味。

あわら産とみつ金時を石釜で香ばしく焼き上げてから、ホクホク感が残る程度のペースト状に。サツマイモ本来の自然な甘味が口の中にふんわりと広がる。サクサクのパイ生地と、しっとりとしたサツマイモのコラボレーションを楽しんで。4個入り1100円(税別)。

あわら産とみつ金時スイートポテトパイ 4個入り

●提供/郷土菓子処 香月  
☎0776-22-5415 Facebookページあり



4名様

“鉄の惑星”にて  
ワクワクの溶接体験を。

「ものづくりの楽しさを伝えたい」という想いのもと、2015年に鉄工所をテーマパーク化した坂井市の『アイアンプラネット』。充実した体験の中から、今回は10分間思う存分溶接を体験できるチケットをお届け。丁寧に指導してくれるので、初めての方でも安心だ。

10分溶接し放題体験チケット

●提供/溶接のテーマパーク アイアンプラネット®  
☎0776-72-1164 <http://iron-planet.net>



2名様

ノンカフェインがうれしい。  
ごくごく飲める有機麦茶。

全国の麦収穫量のわずか0.07%しか採れない貴重な有機麦のうち、六条大麦を使用。熱風でじっくりと焙煎することで、ふんわりと甘い香りを楽しめるように。軽やかで爽やかな香味になるよう適切な濃度に抽出し、ごくごく飲みやすく、風味の良い麦茶が完成した。

有機むぎ茶 12本セット

●提供/盛田株式会社  
☎0120-953-779



5名様

上質な県産梅「福太夫」が  
ドライフルーツに!

JA県経済連とJA敦賀美方が、爽やかな香りとマイルドな酸味が特徴の県産梅「福太夫」をドライフルーツにした「ひとくち完熟梅」を開発。果肉の水分を多く残す「半生製法」を採用し、香り高い梅に仕上げた。1袋400円前後で、8月末から本格販売がスタートする。

ひとくち完熟梅

●提供/梅の里会館  
☎0770-46-1501 [www.ja-tsurugamikata.or.jp](http://www.ja-tsurugamikata.or.jp)



5名様

歴史ある古民家カフェの、  
オーナーこだわりの紅茶。

オリジナルヘルシーランチや自家製スイーツが自慢の茅葺古民家『KUWON Cafe』から、オーナーが厳選した、ドイツ『ロンネフェルト社』の紅茶やブレンドハーブティの詰め合わせをお届け。高級ホテルで多く使用されているという上質な紅茶を一度味わってみて。

『ロンネフェルト社』の紅茶・ブレンドハーブティ詰め合わせ

●提供/KUWON Cafe(若狹町)  
☎0770-45-0232



10組20名様

日々の暮らしを豊かにさせる  
和ガラスの美しさに触れよう。

滋賀県の『MIHO MUSEUM』で6月18日まで開催中の特別展「和ガラスの美を求めて」にペアでご招待。日本有数の江戸ガラスコレクション180点を公開している。日本中の人々を魅了した和ガラスの器は必見だ! 同時開催の「古代オリエント美術の愉しみ」も要チェック。

「和ガラスの美を求めて一瓶泥舎コレクション」ペアご招待券

●提供/MIHO MUSEUM  
☎0748-82-3411 <http://miho.jp>

型吹き草花文を替り三段重  
江戸時代(1711-18)  
瓶泥舎びじろぎやまんガラス美術館蔵

〈応募方法〉



携帯電話の場合

お持ちの携帯電話で左のバーコードを読み込んでください。「月刊ウララ読者プレゼントページ」へアクセスし、アンケートの回答をご記入の上ご応募ください。  
※読み取れない場合はこちら <https://urara.jp/?present>

ハガキの場合

本誌とじ込みハガキのアンケートにご協力いただき、希望の読者プレゼント番号・プレゼント名・住所・氏名・年齢・職業・電話番号を明記の上、ご投稿ください。

\*当日必着となっております。なお、当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

\*本アンケートは抽選・発送のほか今後の「月刊ウララ」で行なう企画の参考とさせていただきます。応募された方の個人情報をその目的以外に利用することはありません。