

たまモノ

多摩モノレールで、沿線ライフをもっと楽しく

4

Apr. 2022

Vol. 143

| 特集 |

気ままにお散歩日和。
～桜街道駅から玉川上水駅へ～

春を彩る
たまモノ笑顔めぐり

隣り街からお取り寄せ
素材の品質が活きる地産地消のおいしさ。

新米編集部員タマオがゆく
聞かせて！ 達人さん ～立飛麦酒醸造所～





お得なアラカルトランチがおすすめ。サラダ、パンまたはライス、飲み物のセットで名物カニクリームコロッケ(大1個または小2個)1,430円、ビーフシチュー1,870円。メニューは幅広く、通いたくなるお店です。



暮らしの中でぜひレストランライフをお楽しみください！

オーナーシェフ
米澤 徹さん
米澤 ふみ子さん
ご夫婦

店にはオールディーズやジャズが流れ、心地よく過ごせます。

3 レストラン ヨネザワ

1955年に国分寺で長く愛された「ヨネザワ」の2店舗目として誕生。玉川上水で38年の歴史を持ち、戦後の日本で花開いたニューヨークフレンチスタイルを継承します。おしゃれで気取らないムードのなか、歴史ある大人の洋食メニューを。

立川市柏町4-61-9
●11:45～15:00(LO14:30)、17:00～23:00(LO22:00)
●ランチメニュー1,320円～ ●24席
☎042-535-0838 玉川上水駅より徒歩3分
●不定休。ホームページに掲載
restaurant-yonezawa.c.ooco.jp



旬の味覚との出会いをイートインで。写真は夏まで限定の「フレジェ」単品で380円。



クリーム、スポンジ、フルーツ、自家製ジャムなど、それぞれの味にシェフのこだわりが隠されています。

やさしい甘さのケーキを沢山ご用意して、お待ちしております！



シラパティシェ 末吉 智美さん
ご夫婦

4 シャロン洋菓子店

手間を惜しまずできるだけ材料を手作りすることで価格を抑えながら、この美味しさと満足感！散歩のお土産にマカロンもどうぞ。サクッとした食感とジューシーなクリームのコントラスト。これぞ本物。

立川市柏町4-56-10
●9:30～20:30(イートインのLO19:30)
●イートインは各種ケーキ代金+300円でドリンク付き
●4席 ☎042-535-1866
玉川上水駅より徒歩7分 ●火曜・第2月曜日
chalon1980.jimdofree.com



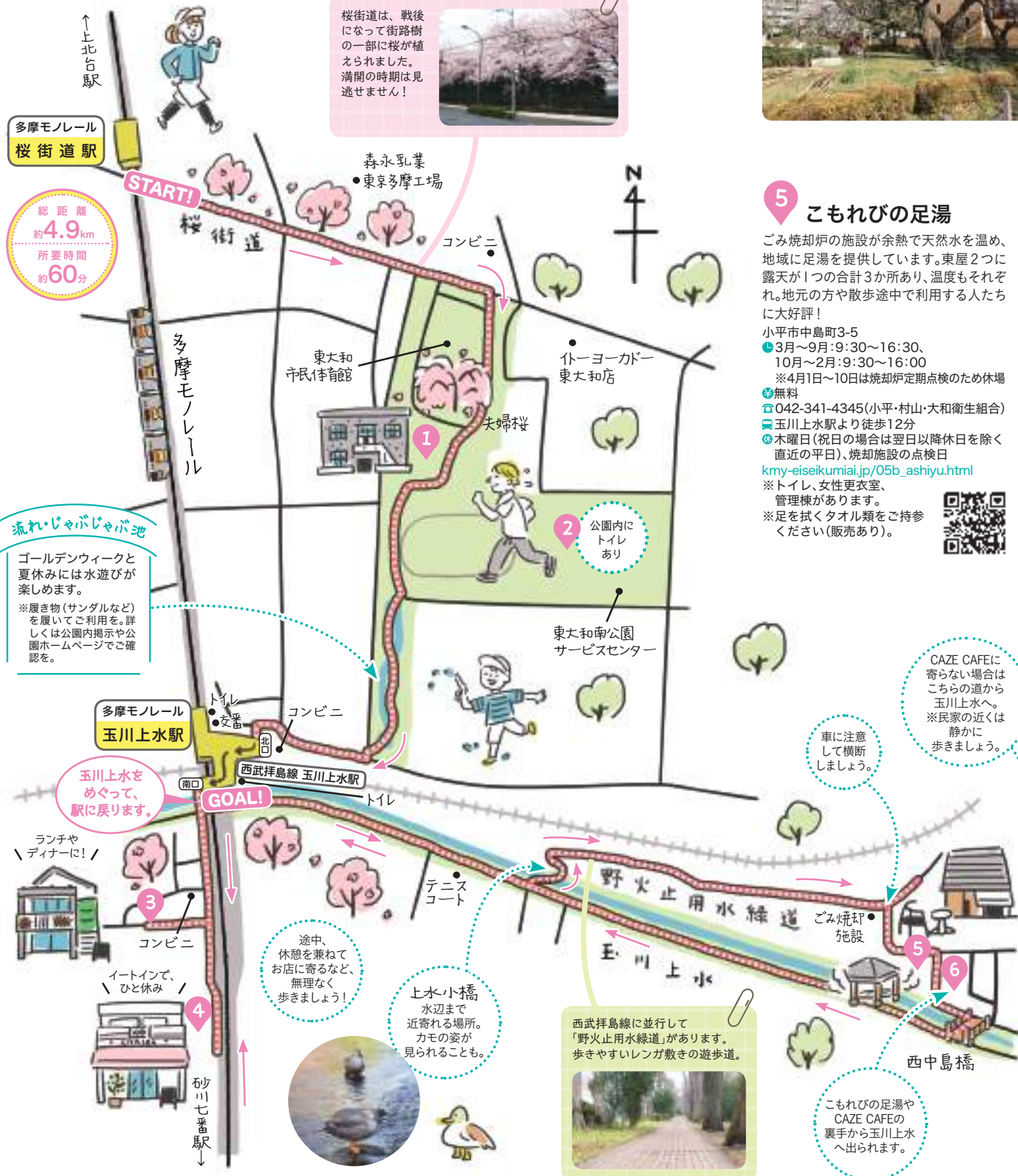
1 旧日立航空機株式会社変電所

戦時中、現在の東大和南公園一体には大規模な軍需工場がありました。昭和20年に空襲を受けましたが変電所は奇跡的に残り、無数の弾痕を受けた姿で平和の大切さを訴え続けています(東大和市指定文化財)。

東大和市桜が丘2-3 都立東大和南公園内
●内部見学公開日:水・日曜日 10:30～16:00
●無料 ☎042-567-4800(東大和市郷土博物館)
●桜街道駅、玉川上水駅より徒歩5分
city.higashiyamato.lg.jp/index.cfm/34.63727.359.html
※公開日以外もフェンス越しに建物外観を観ることができます。



花の季節、東大和南公園のボランティアが育てる花々に包まれる変電所(写真奥)。昨年、耐震補修工事が行われ展示も一新されました。



桜街道は、戦後になって街路樹の一部に桜が植えられました。満開の時期は見逃せません！



2 都立東大和南公園

公園内はウォーキングにもおすすめです。東大和市民体育館南側の「夫婦桜」は公園の管理によって見事な花を咲かせます。

東大和市桜が丘2・3丁目
●常時開園(入園料無料) 玉川上水駅より徒歩5分、桜街道駅より徒歩8分
tokyo-park.or.jp/park/format/index052.htm



公園内にある400mトラックは無料開放(安全に配慮して利用しましょう)。ジョギングする人も多く本格的なトラックを走れば陸上選手気分。野球場やテニスコートの利用もできます(有料)。

5 こもれびの足湯

ごみ焼却炉の施設が余熱で天然水を温め、地域に足湯を提供しています。東屋2つに露天が1つの合計3か所あり、温度もそれぞれ。地元の方や散歩途中で利用する人たちに大好評！

小平市中島町3-5
●3月～9月:9:30～16:30、10月～2月:9:30～16:00
※4月1日～10日は焼却炉定期点検のため休場
●無料
☎042-341-4345(小平・村山・大和衛生組合)
●玉川上水駅より徒歩12分
●木曜日(祝日の場合は翌日以降休日を除く直近の平日)、焼却施設の点検日
kmy-eiseikumiai.jp/05b_ashiyu.html
※トイレ、女性更衣室、管理棟があります。
※足を拭くタオル類をご持参ください(販売あり)。



ボランティアが育てる季節の花々が迎えてくれます。



常に新しいお湯が注がれている足湯。散歩の疲れがとれます。

6 CAZE CAFE (カゼカフェ)

社会福祉法人が運営する快適なカフェがここに。2階のオープンテラス席で、美味しい手作りのお菓子がいただけます。

小平市中島町3-8
●4月～10月:10:00～16:00、11月～3月:10:00～15:30
※(第3土曜日は10:00～14:30)
●セットメニュー330円～
●3テーブル
☎042-349-2366(あさやけ風の作業所)
●玉川上水駅より徒歩12分
●水・土・日曜日・祝日(第3土曜日は営業)
※屋外席のため雨天時は休業
asayake.or.jp/cazefee.html
※コロナ対策期間中はトイレ利用を制限しております。



五平餅セット、スコーンセットなど各330円。

気ままに散歩日和。

春到来。歩いてリフレッシュして、心癒される時間をすごしたい。遠くへ出かけなくてもいいんです。お花の香り、野鳥のさえずり、おいしいおやつや足湯もありました。お気に入りの場所、触れる。地域の歴史や人の営みを感じるコースです。





「笑顔・元気・あいさつ」で 沿線に活気をあたえるチアダンス

はじける「笑顔」はチアの醍醐味。「元気」と「あいさつ」を合わせた3つをチアスピリットというそうです。実はこの3つ、私たちの日常においても、マスク生活で失われがちですがとても大事なものです。日々の心がけとして取り入れる価値がありそうです。

「引っ込み思案な子でも自分を表現できるようになるのがチアダンスです。一緒に立川、沿線の誇りとなるようなダンスチームを目指しましょう」と新條さん

ディレクター 新條 恵美子さん



FairyDICE フェアリーダイス (アリーナ立川立飛校)

映画やドラマで注目を集め、近年盛り上がりを見せているチアダンス。チアリーディングからアクロバットの要素を除き、ダンスにフォーカスした競技スポーツです。「FairyDICE」は立川生まれのバスケットボールチーム「立川ダイス」公認のチアダンススクール。チアスピリットを胸に、沿線に笑顔と元気を届けています。

立飛駅

立川市泉町500-4 アリーナ立川立飛
●10:00～17:00(土・日曜日・祝日を除く) ☎042-512-8235
●月謝7,150円、年会費1,000円
●立飛駅より徒歩1分
tachikawa-dice.tokyo/school/fairy-dice/
※無料体験受付中(詳しくはホームページをご確認ください)。
※柴崎体育館校、泉体育館校もあります。



応援しよう！立川ダイス

立川ダイスは2016年設立の3人制バスケットボールチーム。国内最高峰リーグ「3x3.EXE PREMIER」では優勝経験もある強豪です。今年秋からは5人制B3リーグにも参入予定。ますます盛り上がる沿線のチームを応援しませんか。



今年もまずレギュラーシーズンを勝ち上がるのが目標。プレーオフで優勝できたら最高ですね。沿線のみさんの応援を力に達成したいと思っています！



※開幕は5/28(土)予定。試合スケジュールはホームページをチェック！

春を彩る たまモノ笑顔めぐり

春、ぽかぽか陽気に誘われて咲き始めるお花のように、私たちも笑顔を咲かせませんか。
彩り豊かなスマイルの花々が、沿線のあちこちで満開の時を待っています。
さあ、モノレールに乗って、咲き誇る笑顔を見つけに行きましょう！



焼いて楽しい、食べて楽しい

お好み焼きで顔もほころぶ

みんなで食事を楽しむなら、お好み焼きは外せません。自分で焼くもよし、プロにまかせてしまうもよし。家族や友人、仲間たちと熱々を頬張れば、自然と笑顔がこぼれます。

店長 江藤 仁治さん



※関西風お好み焼きの調理は混雑状況によりお断りする場合があります。

竹とんぼ

広島のお店「てっちゃん」仕込みのモダン焼きをはじめ、関西風お好み焼き、もんじゃ焼き、たこ焼きなど幅広い「粉もん」が楽しめます。お腹を空かせた近隣の大学生からじっくり飲みたい地元の常連、元気なお子さん連れまで、思い思いに楽しめる横の深さが魅力。食べ放題コースも人気です。

松が谷駅または大塚・帝京大学駅

八王子市松が谷1358-2
●17:00～23:00(料理LO22:00 ドリンクLO22:30)、
12:00～15:00 (LO14:30) 土・日曜日・祝日のみ
●関西風お好み焼き800円～、
食べ放題(平日90分)1,680円(学生は1,600円)～
●64席 ※テイクアウトは予約をおすすめ
☎042-677-7919
●松が谷駅または大塚・帝京大学駅より徒歩3分
●不定休 taketombo.info



季節を感じるテラスで

団らんのひとときはいかが？

お外でいただく食事やおやつの時間は、ただで心が和み、自然と笑顔になりますよね。気心の知れた友人や家族と、テラスのあるカフェで集まりましょう。

佐久間幸夫さん・瑞江さんご夫妻



Cafe Hana カフェ ハナ

オーナーご夫婦の温かな人柄が伝わる、居心地のよいカフェ。自家農園でとれた旬の野菜を用いたメニューが人気です(ランチはパスタやカレー、牛ハミステーキなど)。家族連れにうれしいキッズスペースもあり、ランチからティータイム、ディナーとさまざまなシーンで利用できるのも魅力。テイクアウトは850円から。

高幡不動駅

日野市三沢1-19-7 ケルセン1階
●11:00～20:00(木のみ11:00～16:00)
●ランチ1,400円～ ●店内20席、テラス6席
※テイクアウトは予約をおすすめ
☎042-599-5039
●高幡不動駅より徒歩7分
●月・火・第3日曜日 cafehana39.com



モノレール沿線にお住まいの貴代さんご家族



ランチセットの完熟トマトとチキンの煮込みカレー1,400円はトマトの旨味たっぷり

キッズプレート(ミートソースパスタセット) 750円



老舗写真館で残したい

家族のナチュラルな笑顔

春ですし、写真館で家族写真などいかがでしょう。服装や髪型など、当日の準備を考えるだけでワクワクしますよ。快活な新井さんとの楽しい時間に身を委ねていれば、家族の自然な笑顔が一枚におさまっているはず。

代表 新井 敏之さん



アライ写真館

大正15年創業の老舗写真館。4代目の新井さんは、お客さんとじっくり対話を重ね、お互い納得の上で撮影するのがモットー。「一級写真技師」を持つ腕は確かで、被写体のいちばん輝く表情を引き出してくれます。入学祝いやお宮参りなど晴れやかな記念写真から就職活動用など各種証明写真まで、幅広く対応。

立川北駅

立川市高松町2-26-2
●10:00～19:00
●記念写真(1ポーズ)11,000円～
●042-522-3507
●立川北駅より徒歩15分
●木曜日
arai-photo.lar.jp



モノレール沿線にお住まいの原田さんご家族



毎年のように撮影に来られる仲良し家族が多いそうです。



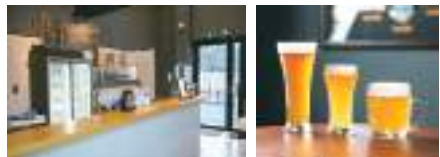
聞かせて！ 達人さん

立飛駅

第7回「立飛麦酒醸造所」

ビール醸造長
清水 秀晃さん

昨年12月、立川では珍しいクラフトビールの醸造所がらばーと立川立飛の近くに誕生したことをご存知でしょうか。そこにビール造りの達人さんがいらっしやると聞き、今回は立飛麦酒醸造所を訪ねました。お会いしたのは醸造長の清水さん。「麦芽とホップ、水と酵母」のみを使用した本格的なビールを、丹精込めて造っています。居心地のよいタップルルームで、ビールへの熱い思いを聞けました。



タップルルームでは常時3〜4種類のビールを楽しむことができます。飲み比べセットもあるので、迷いがちな方や欲ばりな方も安心。



「ビール造りの8割は掃除」と語る清水さん。醸造士としてのビジョンが徹底的に反映された最新鋭の設備が整った醸造所内は、まさに清潔そのもの。

立飛麦酒醸造所

立川市高松町1-23-14
●タップルルーム11:00〜18:00(LO17:30)
●ビールSサイズ400円〜、330ml瓶660円(配送可)
●4テーブル(スタンディングのみ)
☎042-527-1894
📍立飛駅より徒歩10分 🌟火・水曜日
tachihibibrewery.com



ららばーとへの出掛けついでに寄れる便利な立地。醸造所のイメージをくっがえす、モダンな建物です。

—— 長年ビール醸造に携わっていらしたそうですが、どういういきさつでこちらの役職に就かれたのでしょうか？
「これまでになく立川のクラフトビールを造ってほしい」と誘いを受けて、ぜひともやりたいと思ったんです。経験が活かして、しかも自分の作りたいビールが造れるなんて、醸造士にとって夢のような話でしたので、自分も立川生まれ・立川育ちなのでなおさらでした。

—— 清水さんのビールは、とにかく原料や製法にこだわっているとお聞きしました。
例えばドイツにはビール純粋令というのがあって、「ビールは、麦芽・ホップ・水・酵母のみを原料とする」という決まりを醸造士たちはかたくなに守っているんです。私もこのルールに則ってビールを造っています。また、自然発生の炭酸ガスで醸造しているので、炭酸でお腹が膨れることも少ないです。

—— クラフトビールといえば、スパイスなど副原料を使った個性的なビールも人気のようですが、こちらのビールでは使わないんですね。
伝統的なスタイルのビールを味わってほしいからです。いま世界中に存在するビールは150種類ほどといわれていますが、その中にも副原料を使わずに、麦芽とホップ、酵母のバリエーションだけで多彩な香りや味わいを生み出しているビールがあります。そういった、ビール本来の味わいがわかるものを飲んでほしいですね。

—— レギュラービール3種類について特徴を教えてください。
「ペールエール」はクラフトビールの定番。ホップの華やかな香りが特徴です。グワイツェンは小麦麦芽を50%以上使ったドイツの伝統的スタイルで、酵母由来のパナナのような香りを楽しめます。「ピルスナー」はテック発祥、テックのザイツホップにこだわったホヘミアンスタイルで提供します。

—— タップルルームで飲んでるお客さんたち、飲みやすいと口を揃えておっしゃってます。
ありがたいですね。初めてクラフトビールを飲む人や、「ビールは苦いからちょっと」と敬遠しがちな人にもぜひ試していただきたいビールです。どれも苦味を抑えて優しい味わいに仕上げていますよ。飲んだ方に「このビールなら飲める」「ビールの見方が変わった」と言っていたのは嬉しいですね。もちろん、ビール好きな人に美味しいと思ってもらうのは大前提なんですけど。

—— お客さんがお店の方と気軽に会話をしながら飲めるこのタップルルームのスタイル、とても気に入りました。
4月・5月はクラフトビールがいちばん美味しく飲める時期ですから、ぜひ飲みに行きたいですね。

—— 夏に野外でいただくのも楽しそうですね。
そうですね。立川の人びと、モノレール沿線の人びとにもっともっと知ってもらいためにいろいろ検討中です。街の自慢、沿線の自慢になるビールを目指していますよ。モノレールさんとも何かやれるといいですね。

—— 本日にそつです。よね、持ち帰ります！

📄裏表紙に読者プレゼントあります！(立飛麦酒醸造所)



©高田 千鶴

野菜、豆腐のおからなどのエコフィードを給餌し、コーヒの殻を寝床に敷いて清潔・快適に育てます。アニマルウェルフェア(家畜福祉)のなかから新鮮な乳製品が生まれます。

とことん味にこだわった牛乳やヨーグルト

磯沼ミルクファーム

ホルスタインの他にジャージー、ブラウンスイス、エアーシャーなど日本では希少な種を飼育し、新鮮な生乳を活かした酪農家ならではの乳製品作りをしています。様々な品種の生乳をブレンドしたプライベート牛乳「みるくの黄金律」は、しっかりしたコクがあって後味もさわやか。自慢のヨーグルトは、脂肪分が高くクリーミーなジャージー牛を厳選使用したこだわりの美味しさ。酪農の恵みを味わうとはまさにこのこと！



©高田 千鶴

ファーム内の放牧地でのんびり牧草を食べる牛の姿も見られます。

代表 磯沼 正徳さん
磯沼 杏さん
ご家族



八王子市小比企町1625
●9:00〜17:00
※時間内は牧場内を自由に見学できます。
※商品の販売を行っております。
☎042-637-6086
📍京王高尾線山田駅より徒歩5分
🕒年中無休
isonuma-milk.com



手軽に
お取り寄せ



「磯沼牧場ギフトセットA」は、こだわりの低温殺菌牛乳とジャージーヨーグルト2種類の詰め合わせ。

・磯沼牧場ギフトセットA 3,186円+送料
みるくの黄金律x1本(900cc)、ジャージーオールスターヨーグルトx1個(500g)、天使のほほえみヨーグルトx1個(300g)
・磯沼牧場ギフトセットB 5,076円+送料
みるくの黄金律x1本(900cc)、ジャージー飲むヨーグルトオリゴ糖入りx1本(900cc)、ジャージープレミアムヨーグルトx1個(500g)、天使のほほえみヨーグルトx1個(300g)
※上記以外の商品も多数ございます。
※セレオ八王子の食品フロア、伊勢丹立川店の食料品売場でも一部商品の取扱があります。

📄【注意とお願い】本誌に掲載の写真はイメージです。実物と異なる場合があります。詳細はホームページでご確認ください。商品内容、お支払い方法、お届け方法などについてのご質問は磯沼ミルクファームへお問い合わせください。



今すぐ
アクセス！



「村山かてうどん」の一例。写真は村山うどんの会員店「村山 満月うどん」の肉汁つけうどん。会員うどん店では、それぞれの村山かてうどんが美味しくいただけます。

村山うどんの会が守り続ける食の伝統

村山うどん(村山かてうどん)

武蔵村山名物「村山うどん」は別名「村山かてうどん」とも呼ばれ、地粉(地元国産の小麦粉)を配合した冷たい麺を、温かい醤油味の魚介ダシのつけ汁に浸し「かて」と一緒にいただきます。かて(糧)とは茹でた季節の野菜などを添えたもの。赤小麦が入る麺は茶褐色またはやや灰色で、風味が強くタンパク質が多いのが特徴。愛されてきた郷土料理が、今や多くのファンを持つ「地域ブランド」として注目を集めています。



武蔵村山の農園では小麦が栽培され、村山かてうどんの原材料に使われています(例年6月頃に収穫)。



村山うどんの会員
村山 満月うどん 女将
比留間 麻里さん

村山うどんの会
「村山かてうどん」を通じた武蔵村山の発信を目的とした非営利の民間地域団体で、全メンバーはボランティアスタッフのみで構成されています(特定のオフィスは設けておりません)。
※下記の施設でも一部商品の取り扱いがあります。
お米のかどき(武蔵村山市本町2-3-1)
村山温泉かたくりの湯
(武蔵村山市本町5-29-1)
m-udon.com



手軽に
お取り寄せ



ご家庭でもおいしい村山かてうどんが味わえるセットです(写真は半生麺 化粧箱入り 6人前)。

・村山かてうどん半生麺 化粧箱入り 6人前セット[常温] 1,970円+送料
内容:大盛り2人前400g×3、専用つけ汁90ml×3(4〜5倍濃縮)
・村山かてうどん半生麺 化粧箱入り 4人前セット[常温] 1,330円+送料
内容:大盛り2人前400g×2、専用つけ汁90ml×2(4〜5倍濃縮)
※上記以外の商品もございます。常温での発送となります。

📄【注意とお願い】本誌に掲載の写真はイメージです。実物と異なる場合があります。詳細はホームページでご確認ください。商品内容、お支払い方法、お届け方法などについてのご質問は比留間製麺へお問い合わせください。



今すぐ
アクセス！

Tamamono News

第15回 多摩モノレール写真コンクール を開催！

受賞作品は「2023年多摩モノレールカレンダー」に採用されます。

■応募作品の内容

多摩モノレールまたは多摩モノレール沿線風景を撮影した作品(お一人様5点まで)

■募集締め切り

2022年 5月31日(火)

※詳しくは多摩モノレールホームページまたは駅置きチラシをご確認ください



第14回受賞作品



最優秀賞
「日の出とモノレール」

たくさんのご応募
お待ちしております！
ご応募は
こちらから



多摩モノレールでは、ゴールデンウィークなど学校が長期休暇となる期間を中心に

小児(小学生用)1日乗車券を 100円で発売

する企画を予定しています。

購入方法などについては、詳細が決まり次第、多摩モノレールの公式ホームページにてお知らせしますので、お楽しみに！

大きな声では言えませんが、本企画では、「新米」の彼が大役を務める予定です。一緒に出かけましょう！



たまモノ

[Tamamono] 3.31 issue
Apr.2022 vol.143
tama-monorail.co.jp



今号の表紙

FairyDICE(アリーナ立川立飛校)
詳しくはP.5をご覧ください。

たまモノは、隔月末日発行
次号は
2022年5月31日(火)
発行予定です。

公式アカウントでも情報発信中！



多摩モノレール
公式HP
tama-monorail.co.jp

発行
多摩都市モノレール株式会社
〒190-0015
東京都立川市泉町1078-92
☎042-526-7800(代)

企画
株式会社バドインターナショナル
たまモノ編集部

編集担当
斉藤 浩克
川中 雄平
タマオ

アートディレクター
藤澤 亨

デザイン
榎本 雅子

イラスト
永井 美子
大田 茜

写真
高田 千鶴(牛写真家)
山田 圭介
角田 美雪
富樫 俊之
高橋 幸裕

印刷
町田印刷株式会社

※本誌掲載情報は2022年3月現在のもの
です。尚、店舗の都合により店舗情報が
変更になる場合がございます。

※新型コロナウイルス感染症の影響に
より、各施設・店舗の営業時間やサー
ビスの内容が変更になる場合がございます。

●原則としてGW、お盆、年末年始を除く
定休日のみを記載しています。
●本誌掲載の価格は税込みです。
●本誌面上でのプレゼントやイベントの
ご応募により収集した個人情報は、プ
レゼントの発送・イベント管理のみに
使用いたします。
●掲載情報についてのお問い合わせは、
株式会社バドインターナショナル
☎03-6866-9303まで。

多摩モノレールの 安全・安心の取り組み紹介

多摩モノレールを
快適にご利用いただくために
ご協力をお願いいたします。

4月は、新年度の始まりの月です。
新たな生活がスタートして、新しい学校や新しい
会社、新しい場所へ向かうことになる方も多い
のではないのでしょうか。
そこで、モノレールをご利用されるお客様に願
いがあります。

- ①ご乗車になりましたら、扉付近で立ち止
まらず車内の空いている場所までお進み
ください。
- ②座席には、一人でも多くのお客様がかけ
られるよう譲り合ってください。
- ③車内での会話やイヤホン等の音量は、
周囲のお客様のご迷惑とならないよう
ご配慮ください。
- ④混雑した車内ではリュック等の手荷物
は、前に抱えるか網棚をご利用ください。

皆様が快適にご利用いただけるよう、車内マナー
の向上にご協力をお願いいたします。



1 立飛麦酒醸造所 レギュラー ビールセット

3名様

7ページで紹介した「立飛麦酒醸造
所」さんから、レギュラービール
330ml瓶×3種類(ビルスナー・ペール
エール・ヴァイツェン)のセットをプ
レゼント。清水醸造長が自信を持って
お届けする本格的なビールをお試し
ください。

※写真はイメージです。

2 磯沼ミルクファーム ジャージーヨーグルト 詰め合わせ

3名様

6ページで紹介した「磯沼ミルクファ
ーム」さんから「ジャージーヨーグル
ト詰め合わせ」を。ジャージープレ
ミアムヨーグルト(1個500g)は、最良
乳質の1頭のミルクを厳選使用。天使
のほほえみヨーグルト(1個300g)は
ミルクのおいしさが詰まった乳脂肪
分8%の特濃ヨーグルトです。

※写真はイメージです。

3 シャロン洋菓子店 焼き菓子詰め合わせ

3名様

3ページで紹介した「シャロン洋菓子
店」さんから「焼き菓子詰め合わせ」
(クッキー3種、ガレット・ブルト
ンヌ、サブール、チョコクランチ、マド
レーヌ、パウンドケーキ、フィナンシェを
予定)をプレゼント。さまざまな味が
楽しめる詰め合わせは、ご進物にも好
評です。

※写真はイメージです。

多摩モノレール 路線MAP



今号のプレゼント



応募方法

【Webで応募】

二次元コードからアクセス
携帯端末のカメラで右の
二次元コードを読み取り、
プレゼント応募ページへアクセス
URLからアクセス
tamamono-present.com
のURLから、プレゼント応募ページへ
アクセス



※Webは当日の23:59まで、ハガキは当日消印有効

【ハガキで応募】

①氏名 ②郵便番号 ③住所 ④電話番号 ⑤年齢 ⑥性別 ⑦職業
⑧希望のプレゼント番号 ⑨今号で面白かった記事 ⑩本誌へのご意見・ご感想
⑪モノレール沿線の新情報(開店情報・イベント情報・おすすめスポットなど)
⑫本誌の入手先(駅名・新聞広告・チラシなど)

【ハガキ送り先】〒141-0031

東京都品川区西五反田1丁目21-8 ヒューリック五反田山手通ビル5階
株式会社バドインターナショナル「たまモノ143号プレゼント係」まで
応募〆切 2022年5月20日(金)

※当選発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。