

たまモノ

多摩モノレールで、沿線ライフをもっと楽しく

| 特集 |

沿線で作る 夏の思い出

おとなも子どもも楽しく学ぶ
たまモノ自由研究

隣り街からお取り寄せ
夏の季節が育んだ自然の恵みをいただきます！

たまモノ編集部がゆく
聞かせて！達人さん



沿線でつくる 夏の思い出

夏。遠くにお出かけしなくても、近所での食事やおやつの時間にはちよっぴり特別感がほしい。そんなみなさんにびったりのお店を紹介いたします。家族と、友人と。大切な人とのひとときが素敵な夏の思い出になることでしょう。



オススメ
TAKE OUT!
メニューもご紹介!

場所: 玉川上水駅より徒歩13分 千手小橋

店長から
作って楽しい、食べて美味しい
はじめての手打ち体験





生地を伸ばすところから始まり、茹でて氷水で締めるところまで、うどん打ちをひととおり体験していただきます。そのままお店でうどんと天ぷらのお食事を楽しめますので、140cm以上の方。

この機会に打ち立てのうどんの美味しさを知ってほしいですね。残りのうどんはお土産にお持ち帰りいただけます(要予約・1名5,000円。身長140cm以上の方)。

瓜生 毅さん 店長

TAKE OUT!
がっかりうどん 900円



好評の手打ち体験は都外からも申し込みはもろろん、ふだんは海外からの旅行者の参加もあるほどの盛況ぶり。うどん文化の発信を大切に考える店長の想いが込められています。

毎日手打ちで提供するうどんは、コシが強めでのど越し抜群。ぶりつぷりの小海老の天ぷらが5つも載った小海老おろしうどん(上写真1,350円)や、麺の下は食べたからお楽しみ、見た目ががっかりうどん(900円・1日限定30食)など、食べこたえ十分なメニューが人気です。夏にぜひとも食べておきたい冷やしうどんといえるでしょう。日野市の旬の野菜を使った天ぷらもおすすめて。

甲州街道駅
手打うどん どんたく

日野市日野1352-8
●11:00~15:00(L.O14:30)
●17:30~21:00(L.O20:30)
●ランチ800円~ ●15席
※テイクアウトは予約をおすすめ
☎042-585-2222
●甲州街道駅より徒歩3分 ●火・水曜日
dontaku.net





**元気をチャージ!
香り高いスパイスカレー**

彩り鮮やかな野菜の副菜も付いた、スパイスが香る創作カレーが味わえるお店です。「豚バラと緑野菜のタマリンド花山椒のピリ辛カレー」と「初夏野菜とココナツツのカレー」の2種類(上写真1,600円)は夏を乗り切る元気をいただけそう!

鈴木 弘美さん 店長
鈴木 勇さん 店長

鈴木さんご家族で経営

TAKE OUT!
今週の限定カレー 950円



**美味しさと楽しさを
味わえる老舗中華**

常連さんにも一見さんにも居心地のよい、1963年創業の老舗中華。暑い夏にぴったりの「五目冷やし中華」(上写真900円)は、焼豚やハムなど豊富な具材でボリューム満点。うれしいお饅頭付きです。テイクアウトで人気の「中華おつまみセット」はエビチリや鶏の唐揚げなどをお得に楽しめます。

高橋 昌裕さん 店長

TAKE OUT!
中華おつまみセット 1,000円



立川北駅
野菜と創作curry 舞

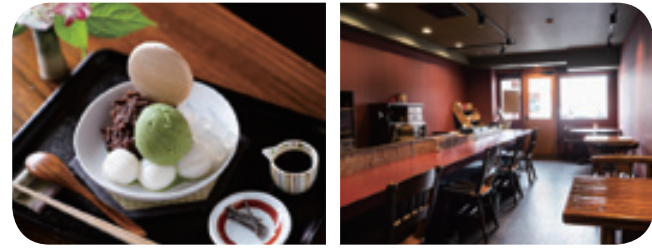
立川市高松町2-1-26
●11:30~14:00(L.O13:45)なくなり次第終了。
●ランチ1,000円~ ●10席
※テイクアウトは予約をおすすめ
☎042-526-0013
●立川北駅より徒歩10分
●月曜日(変更の場合あり)
facebook.com/currymai38




立川南駅
中国料理 五十番

立川市錦町1-4-5 高橋ビル
●11:00~21:00(L.O20:30)
●ランチ850円~
●140席(全3フロア)
※テイクアウトは予約をおすすめ
☎042-522-7472
●立川南駅より徒歩7分
●月曜日
https://www.annex-tachikawa.com/gojyuban/





**一品一品でいねいに
仕上げる本格的な甘味**

和食の料理人だったご主人がお店を開いたのは2019年秋。一つひとつ手作りで提供する和スイーツが、甘い物好きの人気を集めています。「白玉抹茶アイスクリームあんみつ」(上写真800円)や、甘さもしょっぱさも味わえる「葛豆腐・久(ひさし)」(430円)など、どれも上品な味わいです。



山下 修さん 店主

TAKE OUT!
わらび餅 500円
久(ひさし) 430円
あんこ 300円
(左から時計回り)



柴崎体育館駅
甘味 ふじむらさき

立川市錦町3-12-16 ハイネス立川106号室
●11:00~22:00(L.O21:00)
●甘味430円~
●11席
※テイクアウトは予約をおすすめ
☎042-800-1658
●柴崎体育館駅より徒歩11分
●火曜日、第3水曜日(変更の場合あり)
fujimurasaki.jp


**極上コーヒーの香りで
心安らぐカフェタイムを**

玉川上水のほとりを歩くと出会う、まるで高原のコーヒーのようなカフェ「まめ吉」。完全熱風式焙煎機を使って焙煎士が生み出すコーヒーは、徹底して雑味が排除され豆の個性が際立っており、ひとりと夏の思い出になりそうな素敵な時間が過ごせます。

山口 英吉さん 店主

TAKE OUT!
アイス珈琲・ハンドドリップ 542円




玉川上水駅
珈琲豆焙煎工房 まめ吉

立川市砂川町6-36-11
●月・木・金 12:00~17:00(L.O17:00)
●土・日 10:00~18:00(L.O18:00)
●ブレンド珈琲420円~
●紅茶、ジュースもあり
●店内6席、テラス8席
☎042-535-1070
●玉川上水駅より徒歩15分
●火・水曜日
(夏期・冬期休暇あり)
mameya-mamekichi.jimdo.com





**お子様連れも
ウエルカムです!**

付け合わせの「お豆のスープ」を混ぜてお召し上がりになると、カレーがマイルドになってお子様にも大人気です。食感と旨味の異なる4種類の豆を出るようにしています。握りこたつタイプの小上がりもありますので、小さいお子様連れのお客様もぜひいらしてください!




**店長から
お客さんの
喜ぶ顔が見たくて**

お子様向けにラーメンやチャーンハンのセットをご用意しています。他のメニューも、ご家族でシェアされた方にはお取り分けしお出ししますよ。お客さんが楽しんでる顔を見るのが一番です。以前は料理教室や落語会、音楽ライブなどいろいろイベントを開いていました。落ち着いたらまた、お客さんが楽しめることをやりたいですね。




**店主から
大人にも子どもにも
美味しい甘味を**

お子様にはわらび餅やアイスが人気ですね。親御さんが食べているあんみつやぜんざいを分けてもらって、「あんな」の味に目覚めるお子さんもおいます。今年の夏はかき氷・抹茶小豆や小豆ミルクを予定も提供しますので、甘味処ならではのきざきもぜひ食べに来てください。



**店主から
やさしい味の
手作りスイーツ**

フランス産チーズで作るチーズケーキ、5種類のスコーンも好評をいただき、お子様のおやつにもオススメです(ホイップクリームと通販対応はしていません)。新しく始めた、くるみとビスタチオ&甘すぎないカカオ生地のチョコのスコーン。大人の方にもコーヒーと合わせてぜひお召し上がりください。



夏休みの自由研究におすすめ

甘酒のレシピ

ご家庭でつくる簡単な方法を北島靴店さんに教えていただきました。



ご家族の健康づくりにおすすめです!



北島 宇子さん

材料
・糀(こうじ) 1枚300g
・もち米 1~1.5合 (うるち米は1合)



北島靴店では、専用の室(むろ)で丸2日間寝かせ、職人の店主が良質な生糀をつくっています。

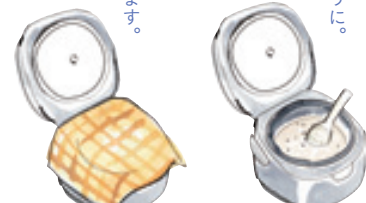
手づくりの甘酒で夏バテ予防を。ご家庭でも簡単 靴専門店のレシピ。

ブドウ糖必須アミノ酸、ビタミンB群、酵素などの栄養が豊富に含まれる甘酒を飲んで、暑い夏を乗り切りましょう!

- Point** お早めに使い切りましょう (10日間以内)。
- 飲むときは、水やお湯を足して、お好みの濃さに調整を(2~3倍に)。温める場合は鍋に移してひと煮立ちさせます。(沸騰させないように。)
- お好みで、はちみつ、無糖ヨーグルト、しょうがのすりおろしを加えても!

- Point** 甘みが出てきたら粗熱をとり、冷蔵庫で保管を。
- 60℃くらいに冷めたら、雑菌が入らないように濡れ布巾をかぶせ、炊飯器のフタを開けたまま8時間ほど保温します。
- 表面が乾かないよう、保温の途中で軽く上下に混ぜます。布巾が乾いたら再度濡らしてかぶせてください。
- (保温中も時折チェックを(就寝時も利用するのはやめましょう。))

- Point** うるち米より、もち米のほうが、甘く濃厚な味わいに。糀を加えたときに、混ぜすぎで粘りを出さないように。
- 糀はあらかじめよく揉みほぐしておきます。
- 炊飯器(または土鍋)で、もち米をお粥(全粥)に炊きます。炊き上がってから少し冷まし(70℃くらい)、糀を加えてサクッと混ぜます。



立川南駅

北島靴店
手づくり味噌の材料も販売しています。おいしいつくり方はぜひ北島さんにご相談を。糀の販売は予約制です。3日前にご予約をお願いします。
立川市錦町1-4-28 マイスト立川1階
●8:30~17:00 ☎042-524-3190
■立川南駅より徒歩5分 ●不定休
www.13.plala.or.jp/komekoujiya/



思い出の花や身近な花で、創作する喜びを体験しましょう。自然の色をそのまま残す技術を学ぶ楽しさもあります。

花の季節、押し花に挑戦。自然にある植物で心安らぐ作品づくり

まるで絵画のような山崎先生の作品



様々な種類のコスモスをメインに、ブルーの蝶はデルフィニウムの花や紅葉の葉で表現しています。

お城の屋根はあじさい、窓は枯葉。木々はタケノコサの花の芽です。

山崎先生は第6回押し花NIPPON大賞特別賞など受賞多数。オーダーでの制作も受け付けています。結婚式の思い出のブーケを、押し花アート作品にするのも好評です。



押し花作家 山崎 房枝さん

立川北駅

山崎房枝先生の押し花アート教室

乾燥や密封の専門的な技術を用いて、より高度で芸術的な作品づくりの指導が受けられます。

立川市女性総合センター・アイム5階 (立川市曙町2-36-2ファール立川センタースクエア内)

●毎月第1火曜日10:00~12:00(要予約)
☎090-4930-6928(山崎先生)

facebook.com/fusae.yamazaki (山崎先生)
■立川北駅より徒歩5分



夏休みの自由研究におすすめ

基本の押し花はこれ!

簡単な方法をご紹介します。ぜひチャレンジを。



新鮮なお花をカットし、キッチンペーパーの上にならべ、その上にもう一枚キッチンペーパーをかぶせます。



厚みがある雑誌や本の間に挟み、重石となるもの(5kg程度)を載せます。



湿気のない場所に置き数日待ちます(花の厚みによって3日~1週間)。

編集部もつくってみました!



カードやしおりにしたり、額に入れて飾ったり。

木工用ボンドを紙の面に薄く塗り、貼り付けて作品作り。

- ・押し花に向くのは水分量が少ない薄い花びらの花や葉。ビオラやパンジー、デルフィニウム、スターチスなど。
- ・花の種類によって厚みが違うので、花の種類ごとに分けて挟んでください。
- ・はがすときに薄い花びらは壊れやすいので特に気をつけましょう。

夏休みの自由研究におすすめ

はじめての熱帯魚飼育!



熱帯魚は丈夫で華やかなカーギナルテトラ、水草は育てやすいアヌビアス・ナナがおすすめ。ろ過機付きの水槽、ヒーター、底砂のセットで1万円から(魚と水草、照明は別途)。

多摩センター駅

Aqua Zoom アクアズーム

人間の手をかけすぎず、水草や魚の共生を促すことで長期維持ができるアクアリウムを提唱。お店に並ぶ水槽には制作開始から20年以上のものが多々あります。

多摩市落合1-46-1 ココリア多摩センター6F
●10:00~19:00 ☎042-371-1868
■多摩センター駅より徒歩5分 ●年中無休
https://www.aquazoom.jp/



観察のポイント!

水草が健康であれば魚も健康を保てます。育った水草は魚のシェルターになるほか、根元に溜まる有機物は食料にもなります。よく観察してみましょう。



お店で気軽にご相談ください



水槽作家 三浦 達雄さん



贈り物として人気! インテリアグリーン

アクアズームオリジナルの、草木や苔を使用した緑のインテリアも好評です。

夏だからやってみよう!

おとなも子どもも楽しく学ぶ たまモノ自由研究

せっかくの夏休み、たまモノから自由研究のご提案です。沿線のスペシャリストに学ぶ3つのテーマは、どれもおうちでできるものばかり。初めて目にする方も、実は気になっていたという方も、ぜひチャレンジしてみてください。おとなにも子どもにも、驚きと発見がきっとあります。



たまモノ編集部がゆく 聞かせて! 達人さん

玉川上水駅
第3回「ロバハウス」
音楽家
松本 雅隆さん
(まつもと かりゅう)

緑豊かな玉川上水沿いの遊歩道を東へ進むと、キノコのような建物が見えてきます。ここはロバハウス。中世・ルネサンスの古楽器を用いてあたたかい音楽を奏でる「カテリーナ古楽合奏団」「ロバの音楽座」の拠点です。主宰の松本雅隆さんにお話をうかがいました。



松本さんの音楽はCDのほか、各種配信サービスでも楽しむことができます！詳しくはロバハウスのホームページをご覧ください。



古楽器との出会いはいつですか？
音大の学生だったころ、自分がやるべき音楽は何だろうと思いついた時期がありました。図書館のレコードを聴いたり、資料を読み漁ったりしていたのですが、ある日、大学の博物館でケルムホルンという古楽器に出会ったんです。その音色を聴いて、「これだ」と。今まで触れてこなかった中世・ルネサンスの音楽に魅力を感じ、1973年、仲間と「カテリーナ古楽合奏団」を始めました。
どこに魅了されたのでしょうか。
素朴で優しい音色に、幼いころ耳にした山や海の音のような懐かしさを感じたんです。近所のおじさんが草笛の吹き方を教えてくれた記憶も蘇って、古楽器の時代もきつような風に素朴に音楽を楽しんでいたんじゃないかと思いました。
1980年には子ども向けに「ロバの学校」を開校されました。学校ではどんな体験ができるのですか？
夏休みの4日間、長野県の緑豊かな森の中で、朝から晩まで自然の奏でる音に耳を澄ませます。身近なもので空想楽器を作り、最後の夜には自作の衣装と楽器でお祭りです。音楽が得意になるとか、上手になることが目的ではなく、ゆったりとした時間と空間の中で、音楽を愛するのです。この学校のできることを舞台にして全国の子どもたちへ伝えて、1982年に「ロバの音楽座」を結成しました。



ロバの学校 (2017年)



ハーディカードィ 鍵盤付きのヴァイオリン

15世紀ごろのバグパイプ

ロバハウス Roba House

立川市幸町6-22-32
玉川上水駅から徒歩7分
042-536-7266
roba-house.com



子どもたちの反応はいかがですか。
こちらが驚かされることばかりです。楽器作りでの自由な発想はもちろんです。楽器での演奏を聴かせても、気に入ったものには本能的に好きだという反応をしてくれる。彼らにはそれが珍しいとか古いとかいう固定観念がありませんからね。40年もやってこられたのは、本当に子どもたちのおかげだなと思います。
今後の予定をお聞かせください。
「ロバの学校」を昨年同様、このロバハウスで開催します(8月28・29日の両日通い/定員になり次第締め切り)。コンサートやワークショップなども計画中です。で楽しみにしてもらいたいですね。
これからも素敵な音楽を奏で続けてください(各種問い合わせは下記ロバ)。

Tamamono News

多摩モノレール新店舗 & 新商品のご紹介

多摩モノレール立川南駅に モバイル機器修理スマホクリニックがOPEN!



駅直結店舗で
大変便利なスマホ修理屋が
ご利用いただけます

- 修理メニュー**
- ガラス画面交換 3,200円~
 - バッテリー交換 2,500円~
 - 液晶交換 4,200円~
 - その他の修理 2,500円~
- 修理可能端末**
- iPhone, Nintendo Switch, iPad(お預かり修理)
 - 10:00~20:00
 - 年末年始および設備点検日
 - 042-529-0070 smaphoclinic.co.jp

多摩モノレールグッズが登場!

多摩モノレールオリジナル 子供用クールマスク

連続柄

ワンポイント

各750円
サイズ:横160mm×縦110mm
素材:冷感タイプ

発売場所

- 多摩モノレール駅構内 セブン-イレブン
- たましん美術館
- はとマルシェ Online
https://hatomarche.com/shop/r/r300505/
※店舗の販売状況により売り切れの場合もあります。
- 多摩モノレール 公式ホームページ(通信販売)
https://www.tama-monorail.co.jp/fan/goods.html

セブン-イレブンが7月9日より順次OPEN!

- 多摩モノレール 7駅で出店!
- 多摩センター駅
 - 立川南駅
 - 立川北駅
 - 玉川上水駅
 - 上北台駅
 - 中央大学・明星大学駅
 - 高幡不動駅
- (改札前店)
- ※立川北駅改札内のセブン-イレブン立川北駅店は継続して営業いたします。
※開店日・営業時間の詳細は当社HPをご確認ください。



熱を加えない本物のはちみつがここに!

小川ファーム

小川ファームでは手間かけた養蜂技術によって、はちみつ本来の味と香りを守り続けています。蜜を貯める巣脾(すい=六角形の巣房の集合体)は不純物が入らぬよう毎年新しく交換。採蜜するのは糖度80度を超えた完熟品のみ。一切混ぜ物や熱処理をしていない巣箱からの生搾りはちみつを提供しています。



代表
小川 忠宏さん

町田市下小山田町1168
多摩センター駅バス乗り場より、京王バス日大三枚行き「扇橋」下車、徒歩6分
042-719-5486(9:00~16:00)
不定休
ogawafarm.tokyo

ブルーベリーの摘み取りも行っています。(小山田ブルーベリー園)
ご予約・詳細はホームページでご確認ください。

本物へのこだわりが生きる

隣り街から
お取り寄せ

夏の季節が育んだ
自然の恵みをいただきます!

場所を変えて、8月末まではちみつの採集を行います。



手軽にお取り寄せ

— お申し込み方法 —
ogawafarm.theshop.jp
042-719-5486
042-797-4704
※受付時間 9:00~16:00
年中無休(年末年始を除く)

瓶のフタを開けると濃厚な香りあふれ出します。

- ・「町田のはちみつ(小)」120g 1,300円+送料(写真左)
- ・「町田のはちみつ(大)」260g 2,600円+送料(写真右)

※上記以外の商品もございます。[種類] 季節によって採れる種類は異なります。桜、ブルーベリー、アカシア、万花、柿など。
※歳未満の乳児には与えないでください。
※同じ種類の味でも、はちみつの色が異なる場合がございます。天然はちみつの特長です。ご了承ください。

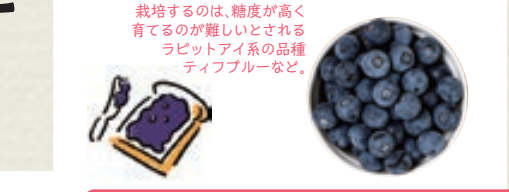
※ご注文とお願い 本誌に掲載の写真はイメージです。実物と異なる場合があります。詳細はホームページでご確認ください。商品内容、お支払い方法、お届け方法などについての質問は農園へお問い合わせください。



ブルーベリー栽培の日本発祥の地

島村ブルーベリー園

小平市で代々農家を営む島村さんは、大学時代の恩師・故岩垣駿夫博士(元東京農工大学教授)から教えを受け、日本で最初にブルーベリーを農産物として栽培し始めました。昭和43年の開園以降、各地の農家に栽培技術を伝えながら、現在もその普及に貢献し続けています。収穫の季節には摘み取り体験も楽しめ、島村さんが育てた最高品種のブルーベリーが味わえます。



栽培するのは、糖度が高く育てるのが難しいとされるラビットアイ系の品種ティフブルーなど。

販売時期:例年10月上旬まで。
販売時間:13:00~18:00(不定休)
※8月13~15日はお盆休みのため休園。
※販売時期は天候状況により変わります。
※保冷剤、保冷パックなどの持参をお願いします。
※詳細はホームページをご確認ください。
※新型コロナウイルス対策における緊急事態宣言の発令に伴い、2021年度のブルーベリー摘み取り園の開園は、全日程を中止します。

代表
島村 速雄さん

小平市花小金井南町1-10-13
西武新宿線花小金井駅より徒歩5分
042-461-7824
(12:00~13:00)
不定休
s-blueberry.blogspot.com

手軽にお取り寄せ

— お申し込み方法 —
s-blueberry.blogspot.com/
2014/04/blog-post.html
042-461-7155
masa108310@hotmail.com

無農薬で育てられた、果実そのものの味を生かした手づくりのジャム。

- ・「ブルーベリージャム」 260g 1,080円+送料 180g 756円+送料

※添加物を加えず、原材料にグラニュー糖のみを加えています。そのため、固まりや色にバラつきがありますのでご了承下さい。
※ブルーベリー以外のジャムもご用意しています。
※2021年に採れた生ブルーベリーの販売もありません(なくなり次第終了)。
※お支払いは銀行振込でお願いいたします。発送次第請求書をお送りいたします。

※ご注文とお願い 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質問は農園へお問い合わせください。



今号の表紙

珈琲豆焙煎工房 まめ吉
[玉川上水]
お店情報はP.2をご覧ください。
読者モデル：陳 昕さん

たまモノは、隔月末日発行
次号は
2021年9月30日(木)
発行予定です。

公式アカウントでも情報発信中！

Twitter
@tamamono_info

**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
株式会社パ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

アートディレクター
安西 克彦

デザイン
榎本 雅子

イラスト
永井 美子
剣持 良美

写真
富樫 俊之
角田 美雪

印刷
町田印刷株式会社

※本誌掲載情報は2021年7月現在のものです。尚、店舗の都合により店舗情報に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拡大防止のために各施設、店舗、サービスが休止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、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、株式会社パドインターナショナル ☎03-3448-0816まで。

多摩モノレールの 安全・安心の取り組み紹介



多摩モノレールでは、開業当初に設置されたエスカレーターの機能向上に伴う更新工事を進めております。

この工事により、エスカレーター本体の交換と本体を支えるフレームを改良することで、エスカレーターの安全性能や耐震性能、バリアフリー性能などの各種性能が向上します。

一方で、工事期間中はエスカレーターをご利用することが出来なくなり、ご不便・ご迷惑をおかけいたしますが、安全にご利用いただくための工事となっておりますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。

2021年度は、大塚・帝京大学駅、万願寺駅、立飛駅、砂川七番駅の各駅で更新工事を行う予定です。詳しくは当社HPをご確認ください。

これからも、お客様に安心して多摩モノレールをご利用いただけますよう、安全性の向上に努めてまいります。



今号のプレゼント



1 島村ブルーベリー園 ブルーベリージャム

3名様

6ページで紹介した「島村ブルーベリー園」さんから「ブルーベリージャム」(260g)を1瓶プレゼント。ブルーベリー本来の味わいがするジャムは、サイダーで割ったり、かき氷のシロップにも！
※写真はイメージです。
※小皿は含まれません。



2 珈琲豆焙煎工房 まめ吉 ドリップバッグコーヒー

3名様

2ページで紹介した「まめ吉」さんから「ドリップバッグ2種ギフト(まめ吉ブレンド5杯、玉川上水ブレンド5杯)」をプレゼント。カップにはめてお湯を注ぐだけで、本格的なコーヒーの味が楽しめます。
※写真はイメージです。



3 小川ファーム 町田のはちみつ

2名様

6ページで紹介した「小川ファーム」さんから「町田のはちみつ 小山田の万花」(260g)を1瓶プレゼント。町田市の自然あふれる小山田緑地でとれた、天然はちみつの濃厚な香りをお楽しみください。
※写真はイメージです。

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



【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] 〒150-6017 東京都渋谷区恵比寿4丁目20番3号 恵比寿ガーデンプレイスタワー17階 株式会社パドインターナショナル「たまモノ139号プレゼント係」まで 応募〆切 2021年9月20日(月)

※webは当日の23:59まで、ハガキは当日消印有効 ※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。