

START START **sample**



美味しい和色めぐり

BINGO CAMPAIGN

お名前

お電話番号

ご住所 〒

【対象期間及び対象食事コース】

2020年9月1日(火)～2021年3月31日(水) 宿泊分まで
対象食事コースは中面の「休暇村の美味しい和色めぐり 対象食事コースカレンダー」でご確認ください。

【参加及び応募方法】

- ご希望賞品のご応募に必要なビンゴ列数を集め、必要事項を記入のうえ、休暇村のフロントにカードをお渡ください。
- 「和色めぐり」枠…「休暇村の美味しい和色めぐり」対象食事コースを1泊2食でご利用の際、1泊につき1つ押印いたします。
- 「休暇村」枠…1泊2食につき、1つ押印します。お食事コースは問いません。
- 「FREE」枠…ご宿泊済と同等のボーナス枠です。
- 1回目の押印枠は、それぞれ「START 和色めぐり」、「START 休暇村」です。
- 期間中に同じ休暇村を同じ対象食事コースでご宿泊の場合も押印いたします。
- 揃ったビンゴ列数に応じて各ビンゴ賞をプレゼントいたします。(中ページ参照)
- お一人様何口でもプレゼントにエントリーいただけます。(但し、1枚のビンゴカードにつき1口)

【賞品】

中ページ参照

【賞品発送】

2021年5月以降より、ご希望の届け日にお送りします。
諸事情により賞品の発送に遅れが発生する場合には、ご連絡させていただくことがあります。

【注意事項】

- このカードは記名されたご本人様のご宿泊に限り有効です。
- 紛失された際の再発行はいたしかねますので大切に保管してください。
- 1度押印されたスタンプの変更・訂正はできませんので予めご了承ください。
- 1枚のビンゴカードにつきプレゼントは1回です。
- 複数に分けてプレゼントにエントリーいただくことはできません。
- 一度プレゼントにエントリーされると、カードはお返しできません。

施設記入欄	1列ビンゴ	2列ビンゴ	3列ビンゴ	パーフェクトビンゴ
プレゼント	/	/	/	/

Kyakamura
Oishii
Washoku meguri



休暇村の
美味し 
和色めぐり

BINGO CAMPAIGN

ピンゴをそろえて近江牛をもらおう!

2020 9.1 - 2021 3.31

休暇村
自然にときめくリゾート



あき

(右上) 秋田県大館市、古沢漬物き(古澤和洋漬物をフレンチム)
 (右中) 山形県尾花町、尾花の煮魚(尾花のフスマイカニシメ)
 (右下) 新潟県上越市、上越市産の秋田牛(上越市産の秋田牛をフレンチム)
 (左下) 新潟県上越市、上越市産の秋田牛(上越市産の秋田牛をフレンチム)



日本が誇るブランド牛「近江牛」

和色めぐりの対象食事コースをご利用いただきビンゴを集めると、揃った列の数に応じて近江牛をプレゼント。
 ご希望のお日にちに、ご希望の住所へ賞品をお届けします。
 ※商品発送はキャンペーン終了後、2021年5月より予定しています。

- パーフェクトビンゴ賞 近江牛 全5種類各2セット
- 3列ビンゴ賞 近江牛 全5種類
- 2列ビンゴ賞 近江牛 しゃぶしゃぶ食べ比べステーキセット・切り落とし
- 1列ビンゴ賞 近江牛 切り落とし1kg

休暇村がお届けする「近江牛」の美味しさのヒミツ

日本三大和牛のひとつである「近江牛」。滋養県にある休暇村近江八幡ではこのブランド牛を専門に扱う近江牛販売店「村のお肉屋さん」を併設しています。お客様に美味しい近江牛を召し上がっていただきたい。そんな思いから誇りに参加し直接購入。また、一級賞肉することで高品質のお肉を仕入れていきます。

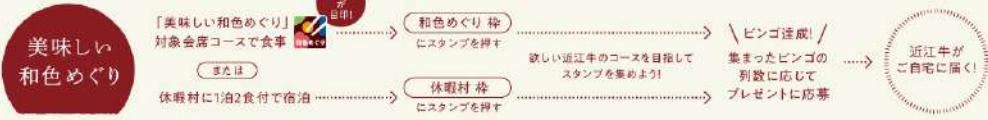


食と色を訪ねて、「日本」に 触れる旅をしませんか。

「WASYOKU」- 和色・和食

古くから受け継がれてきた日本の食文化は、地域ごとに異なる歴史や自然環境から、大いに影響を受けています。味、手捌きもさることながら、食の地域性や季節感を皿の上に表現するのは調理師の腕の見せ所。器や盛り付け、彩りの細部に至るまでこだわりが詰まって、目にも「美味しい」、お料理たち。きっとおなかだけでなく、皆さんの心も満たしてくれるはずですよ。

旬を逃がさず、色鮮やかに。「美味しい和色」をご用意して、全国の休暇村でお待ちしております。



ふゆ



(右) 新潟県三浦町、かに殻くしコース
 (左) 新潟県三浦町、かに殻くしコース
 (左下) 新潟県三浦町、かに殻くしコース
 (右下) 新潟県三浦町、かに殻くしコース

美味しい和色めぐり 会席コース

プレミアムビュッフェ

	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
文節川	秋色紅葉会席						
岩手網走温泉	支村王田についての和彩飯「秋」						
陸中富吉			あわびふゆ会席				
乳頭温泉郷	秋の創作料理「比内地産と松茸のすき焼き」						
気仙沼大島	古沢系焼きたて松茸料理(浜焼き会席・プレミアム)			プレミアム焼きたて会席・焼(三陸産物と気仙沼産牡蠣、あんこう鍋)			
庄内羽黒	秋のこっつおコース				冬のこっつおコース		
妻籠峠	赤沢牛のすき焼きとまきのこの薫り会席						
那須	お肉づくし焼肉と和彩飯「秋の和彩飯」			※			※
日光湯元				季節のプレミアム会席・昼			
碓氷滝沢	群馬ブランド「上州牛」と松茸の贅沢会席						
奥武蔵	四季会席「武蔵」秋						
館山	伊勢海老会席				あんこう鍋と冬の地魚会席		
妙高	のどぐる松茸会席						
リトリート安曇野				安曇野里山会席			
乗鞍高原	四季の特典会席(秋)						
南伊豆		伊勢海老会席					
富士	清水湯道「赤まぐろ焼石」				【日限定20食】穀物づくし焼石		
伊良湖	プレミアム伊勢海老三昧						
茶臼山高原	極みの純系「名古屋コーチン」ひまわりコース				極みの純系「名古屋コーチン」しゃぶしゃぶコース		
能登千里浜	能登の里海会席 秋				能登の里海会席 冬		
越前三国	のどぐると越前蟹				かに尽くしコース		
近江八幡 東館					近江牛会席・プレミアム		
近江八幡 西館							
南淡路	四季の会席 秋席				淡路島3年ぶらぐり焼石プレミアム		
竹野海岸	豊年蟹フルコース				タゲ付きかにづくしコース		
紀州加太	秋の和彩飯「和彩」				天然タケ・熊野牛・伊勢海老「美味饗宴」		
南紀勝浦		遠き伊勢海老料理			南紀くらしお会席		
奥大山	鳥取和牛プレミアム会席				蟹取りの蟹三昧「蟹」会席		
霧山高原	※	※	高級魚のどぐる和彩会席				
大久野島							
吾妻山ロッジ	名物「北条牛の石焼き」と田舎料理「出巻の蟹ごはん」						
帝釈峡	松茸土鍋焼しと比婆牛すき焼き会席						
瀬越五色台	瀬戸の和彩会席 和味和食・秋-						
瀬戸内東子		瀬戸内特産食材の秋会席					
志賀島			博多の冬の味覚「ふぐ」旬のズワイガニシメ				
雲仙					長崎味覚席		
南阿蘇			隠れ三昧会席「秋」				
指宿			龍摩が誇る三大和牛と地魚料理×ハーフビュッフェ				

実施カレンダー