



下野ブランド

かんぴょう入もつ煮

肌寒く感じる日が多くなり、温かい食べ物が美味しい季節になりました。

下野ブランドに認定されている「かんぴょう入もつ煮」は、もつ煮に適している豚小腸のみを使用し、天然糀味噌で仕上げた「もつだけのもつ煮」に、相性のいい下野市産のかんぴょうを入れました。

かんぴょうはクセがないことから、まるぶん自慢のもつ煮の味噌味がしっかりと染みこんでいます。独自の調理法により、もつ特有の臭みをなくしており、もつを敬遠しがちな方でもスープまで飲むことができると評判です。

医大前のまるぶんで食べられるほか、道の駅しもつでは冷蔵販売もされているので、ご家庭で本格的な味を楽しむことができます。

あつあつ、とろとろのかんぴょう入もつ煮を食べて、これから迎える寒い季節を乗り切りましょう。

まずは相談

キャッシュレス・ポイント還元事業が始まりました！

キャッシュレス・ポイント還元事業が、10月1日から令和2年6月を期限に始まりました。

これは、対象店舗においてクレジットカード／デビットカード・電子マネー・QRコード等を使って代金を支払うと最大で5%のポイント還元が受けられる制度です。なお、フランチャイズチェーン傘下の中小・小規模店舗等では購買金額の2%が還元されます。

よくある質問Q&A

Q. どのお店で買った場合にポイントがもらえますか？

A. この制度に登録された店舗での買い物が対象でお店には、

キャッシュレスのロゴが掲示されています。このマークが目印です。



Q. クレジットカードがないとポイントはもらえませんか？

A. クレジットカードだけでなく、各種の電子マネーやスマホでのQRコード決済等様々な決済手段を対象としています。

なお、決済事業者などが口座番号を電話でお聞きすることはありません。当該事業に関する問い合わせは、専用ダイヤルにお願いします。

キャッシュレス・消費者還元事業事務局 ポイント還元窓口

☎0120(010)975

(平日午前10時～午後6時)

市消費生活センター専用ダイヤル ☎(44)4883(市役所2階)

■相談日時 月～金曜日 午前9時～午後5時

※来所での相談の場合は、事前に電話でご予約ください。

※土曜日の電話相談は県消費生活センターへ ☎028(625)2227

まちがいさがし

わかるかな？

▼ ゆうがおバス

2枚の写真には違っているところが3つあります。みつけてみてください。(印刷の汚れは除く。)

※答えは38ページ下段

