

## 応募用紙

1  
2  
3  
4  
5  
6

お名前 ( 才 )

ご住所 〒 -

TEL

## 応募方法

スタンプラリーの  
チラシを入手したら  
GO!

- 1 参加店舗へ行く!  
日間賀島の、カフェ3店舗 / 居酒屋3店舗
- 2 それぞれのお店で楽しむ!  
カンパニー!!
- 3 スタンプをGETする!  
お会計時にお店の方に押ししてもらおう!
- 4 応募用紙に記入する!  
2つ以上スタンプが揃ったら、  
←応募用紙に必要事項を記入しよう!
- 5 応募箱へ投函する!  
応募箱はキャンペーン参加各店舗に  
設置されています

### 賞品

日間賀島の特産品セットを  
10名様にプレゼント!

#### 応募規約

※ご応募は日本在住者(登録住所が日本国内)の方に限ります。  
※賞品の換金および権利の譲渡はできません。  
※当選者の個人情報の取り扱いについては、  
賞品の発送のみに利用させていただきます。

#### 注意事項

※応募期間中であれば何度でも応募できますが、当選はお一人様1回までとさせていただきます。また、商品の発送先は日本国内に限らせていただきます。

キャンペーンに関するお問い合わせ (平日 10:00~17:00)

日間賀島観光協会 TEL 0569-68-2388

協力: 東海テレビプロダクション 担当: 則竹 TEL 052-953-5905



日間賀島は、  
昼も夜も楽しい!美味しい!  
食べて飲んでスタンプラリーに参加しよう!



# 日間賀島 ぐるっと 島飲み

キャンペーン  
9.1sat-10.28sun

日間賀島観光協会



daitome

島バル 大留

テラス席とバーカウンターが  
島気分を盛り上げ、  
バルスタイルで新鮮な魚介も  
気軽にしっかり楽しめる!



おすすめピンチョス 1串¥100~

【カフェ】島bar daitome (ダイトメ)

営業時間 9:00~18:00・水曜日定休  
電話番号 0569-68-3006



KITCHEN  
macha  
HIMAKA ISLAND

島の美食と楽しさが一緒に  
味わえるお店。メニュー作りから  
情熱を注ぐ研究熱心なマスターと  
スタッフが迎えてくれる。



日間賀島ピンチョス 4種盛り ¥800

【カフェ】KITCHEN macha(キッチン マチャ)

営業時間 11:00~17:00・火曜日定休  
電話番号 0569-68-3113



Barca

東港のすぐそばにある、  
白と紺のコントラストが美しいカフェ。  
しらす工場直営店ならではの  
オリジナルメニューがおススメ!



ピンチョス3種 + 1drink ¥1080

【カフェ】島カフェ Barca (バルカ)

営業時間 10:00~15:00 (平日)  
10:00~16:00 (土・日)・水曜日定休  
電話番号 0569-68-2895



# 日間賀島 ぐるっと 島飲み

キャンペーン

キャンペーン期間中に、日間賀島の  
カフェや居酒屋をまわり新メ  
ニューの“ピンチョス”やドリンク  
を楽しんだらお店でスタンプをG  
ET!スタンプを2つ以上集めて応  
募した方の中から抽選で10名様  
に日間賀島の特産品をプレゼント!

## 日間賀島の **カフェ & 居酒屋** (キャンペーン参加の6店舗) で、 それぞれのお店が考案した新メニュー“ピンチョス”と一緒に島飲み!

※メニューは天候や仕入状況によって食材や内容が変わります。

島's キッチン 春夏秋冬

島の食材を使った  
おしゃれな創作料理を、  
気軽な雰囲気を楽しめる!



アヒージョ風ピンチョス ¥800

【居酒屋】春夏秋冬(あきない)

営業時間 18:00~24:00・木曜日定休  
電話番号 0569-68-3022



おいで屋

漁師が営む獲れたて  
食材が自慢の店。  
カラオケでワイワイできる!



大将おすすめ!日替わりピンチョス 1串¥100~

【居酒屋】日間賀島 おいで屋

営業時間 18:00~24:00・火曜日定休  
電話番号 0569-68-3939



呑み喰い亭 ぽん太

昭和感漂う  
アットホームな店内。  
旬の地魚をメインにした  
お造りは絶品!



大将のおまかせピンチョス 1串¥150~

【居酒屋】ぽん太

営業時間 18:00~24:00・日曜日定休  
電話番号 0569-68-3003



ピンチョスとは?

ピンチョスの発祥は、美食の都と呼ばれるスベ  
インの“サン・セバスチャン村”のバルといわれ、  
色々な食材を串に刺して食べる料理を表す言葉  
としても使われています。つまんで食べられる  
手軽さと、食材を組み合わせる楽しさという自  
由度の高さから広まってきました。食べ飲み  
歩きがポピュラーなスペインでは、ピンチョスの  
ようなメニューはなくてはならないものです。

