

ついに、ドライゼロ史上、
最もビールに近い味へ。

ノンアルコールビールテイスト
売上
3年連続 No.1*



Asahi
DRY ZERO
JAPAN'S NO.1 NON-ALCOHOL BEVERAGE
カロリーゼロ/糖質ゼロ
ノンアルコール

キレUP! スッキリ感UP!
DRY ZERO

*インテージSRHノンアルコールビールテイスト飲料市場2015年7月1日～2018年6月30日 累計販売金額 7業種計 (SM・CVS・酒DS・一般酒店・業務用酒店・DRUG・ホームセンター計)
この商品は20歳以上の方の飲用を想定して開発しました。※栄養表示基準によるのんだあとはいりサイクル。すべては、お客さまの「おいしい」のために、アサヒビール株式会社

フライパンで、パラッと仕上がる!

パラッと焼そば



パラッと焼そば

詳しくはWebで!
パラッと焼そば 検索

塩焼そばソース 300g
瀬戸内産の塩が旨みを引き立てる「あっさりとした味」の塩焼そばソース。

焼そばソース 300g
鉄板で焼いたような香ばしさ! 家庭でできる「プロの味」の焼そばソース。



オタフク

きりとり

専用応募ハガキ

0600031

お手数ですが、
切手を貼って郵便
ポストに投函
してください。

受取人
札幌市中央区北1条東4丁目8-8 大竹ビル2階
株式会社ブレナイ社内

北海道ご当地焼そばラリー 行

ご住所	〒	-
フリガナ		
ご氏名	男・女	年齢 歳
電話番号	-	-

北海道ご当地焼そばラリーに参加して一番印象に残ったことをお書き添えください。

※応募に関する個人情報は景品発送にのみ使用いたします。

ご自宅のやきそばのおいしさをUP!

ホクトのきのこ



疲労回復 美肌効果

食物繊維が豊富

きのこを入れることで食感も変わり、よく噛むことで満足感も出るので食べ過ぎの防止にも!

※(材料 4人分)
マイタケ……………100g
ブナシメジ……………200g
もやし……………1袋
キャベツ……………1/8玉
玉ねぎ……………1/2個
豚こま切れ肉……………160g
サラダ油……………大さじ2
中華めん(添付ソース含む)……………4玉
塩……………適量
こしょう……………適量
紅しょうが……………30g

《作り方》
①ブナシメジは石づきを切り、マイタケとともに小房に分ける。豚肉とマイタケを和えて5分ほど置いておく。
②キャベツはざく切り、玉ねぎはく形に切る。
③中華めんをフライパンで乾燥きしたら、一度取り出しておく。
④フライパンにサラダ油を入れ中火にし、豚肉を入れたら塩・こしょうをして炒める。
⑤きのこ・玉ねぎ・キャベツ・もやしの順に加えて炒めたら、中華めんを入れて添付のソースを入れて味を調える。
⑥皿に盛り、紅しょうがを添える。



HOKUTO

旭川 旭川しょうゆ焼きそば

芽室 芽室あんかけ焼きそば

小樽 小樽あんかけ焼そば

北海道 北海道ジギスカン焼そば

オホーツク オホーツク北見塩やきそば

オホーツク オホーツク干貝柱あんかけ焼そば

苫小牧 苫小牧ホッキやきそば

登録 登録閻魔やきそば

北海道ご当地焼そばを食べて賞品をGET!

北海道は焼そば王国だった

今年は1つ増えて全8ご当地焼そばが参加!

アツアツ焼そばで寒さをふきとばせ!

ラストオーダーは各店にTELして要確認!

開催期間 **2018年12月10日(月)～2019年3月31日(日)**
(応募締切) 2019年4月1日(月) 当日消印有効

主催:北海道ご当地焼そば連携プロジェクト実行委員会 協賛:アサヒビール株式会社・オタフクソース株式会社・ホクト株式会社

店舗情報は平成30年12月現在のものであり、定休日に変更になることもありますので、事前に電話確認されることをおすすめします。また営業日・営業時間・ラストオーダーに関しても事前にお問い合わせくださいませ。

スタンプラリー参加店舗一覧

登別閻魔やしそば 北海道の食文化であるジンギスカンと焼そばを融合した日級グルメ。
No. 店舗名 住所・電話番号 営業時間 定休日

小樽あんかけ焼そば 70年以上前から市民に親しまれてきた五目あんかけ焼そば。小樽市民のソウルフード。
No. 店舗名 住所・電話番号 営業時間 定休日

オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば
旭川しょうゆ焼きそば 旭川産米粉と産産小麦を配合した麺と地元のしょうゆを使用し使用した地産地消焼きそば。
No. 店舗名 住所・電話番号 営業時間 定休日

実施方法 参加店舗でご当地焼そばを食べると「ご当地焼そばラリーパスポート」にシールを貼付してもらえます。
応募条件 ●全エリア制覇 / 3名 / JCBギフトカード(10,000円分)
メーカ賞(応募者全員の中から抽選でプレゼント)

店舗情報は平成30年12月現在のものであり、定休日が変更になることもありますので、事前に電話確認されることをおすすめします。

北海道ジンギスカン焼そば 北海道の食文化であるジンギスカンと焼そばを融合した日級グルメ。
No. 店舗名 住所・電話番号 営業時間 定休日

オホーツク北見塩やしそば オホーツク北見塩やしそば
生産量日本一の玉ねぎ、地元のホタテで作る北海道を代表する地産地消やしそば。
No. 店舗名 住所・電話番号 営業時間 定休日

芽室あんかけ焼きそば 芽室産小麦100%の特製中太麺と、芽室が作付面積全道一位のゴボウを具材に使ったあんかけ焼きそば。
No. 店舗名 住所・電話番号 営業時間 定休日

オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば
No. 店舗名 住所・電話番号 営業時間 定休日

苫小牧ホッキやしそば 水揚げ日本一のホッキ貝を使用。ペペロンチーノ味のやしそばにカレーをかけて2種類の味を楽しめる。
No. 店舗名 住所・電話番号 営業時間 定休日

北海道のご当地焼そばは 麦チェン! 北海道を応援しています
Illustration of wheat and a map of Hokkaido with the text '麦チェン! 北海道'.

きりとり 北海道ご当地焼そばラリーパスポート HOKKAIDO YAKISOBA
登別閻魔やしそば 北海道ジンギスカン焼そば
芽室あんかけ焼きそば 苫小牧ホッキやしそば
小樽あんかけ焼そば オホーツク北見塩やしそば
オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば 旭川しょうゆ焼きそば

開催期間 2018年12月10日(月)~2019年3月31日(日)
(応募締切) 2019年4月1日(月) 当日消印有効