



**お買い上げ1,000円(税込)ごとに、
レジでシール1枚進呈。**

- ご希望の商品にチェック(✓)を入れてください。
- No.1 ●料理バサミ
【シール15枚】+【特別価格1,200円(税込)】
 - No.2 ●シャープナー【包丁とぎ器】
【シール15枚】+【特別価格1,400円(税込)】
 - No.3 ●ペティナイフ
【シール20枚】+【特別価格1,600円(税込)】
 - No.4 ●マルチパーパスナイフ(小)【小三徳包丁】
【シール20枚】+【特別価格1,800円(税込)】
 - No.5 ●マルチパーパスナイフ【三徳包丁】
【シール25枚】+【特別価格2,100円(税込)】
 - No.6 ●シェフナイフ【洋包丁】
【シール25枚】+【特別価格2,100円(税込)】

シールを所定枚数集めると
メーカー希望小売価格の
**最大4,200円お得意に
特別価格でご購入出来ます。**
商品販売期限
5月31日(木)まで

※イズミ直営のレジでご精算いただいたお買い上げが対象となります。
(切手、印紙、商品券、金券、自動販売機、たばこのお買い上げは除きます)
※テナント各店及び朝市など、店外でのお買い上げはシール発行対象外とさせていただきます。
※商品は充分ご用意しておりますが、一時品切れになる場合も考えられます。
お早めにご購入ください。

この商品はゆめカード値引き積立額の対象外となります。

お支払いは現金、イズミ商品券のみで承ります。
ゆめカード、クレジットカード等はお使いいただけません。

キャンペーン実施店舗
ゆめタウン・イズミ・夢彩都・ゆめマート 各店
(ウェストランドは除きます)

ツヴィリング J.A. ヘンケルスナイフ TWIN® Fin L シリーズ
シールを15~25枚集めて、

メーカー希望小売価格の **お得意に**
最大4,200円 手に入れよう!

長く使うものだから、高品質にこだわりたい。



ドイツが生んだ、世界の切れ味。



**お買い上げ1,000円(税込)ごとに、
レジでシール1枚進呈。**

■シール配布期間■
'12年2月1日(水) ▶ 5月15日(火)

■商品販売期限■
5月31日(木)まで

グリップエンドには
信頼の
ツインロゴ入り



ツヴィリング J.A.
ツインフィンLシリーズ
TWIN® Fin L Series



シールを集めて、

メーカー希望小売価格の

最大 **4,200円**

お得に

手に入れよう!



お買い上げ1,000円(税込)ごとにレジでシール1枚進呈。
そのシールを集めると、
ツインフィンLシリーズを特別価格でご購入できます。

長く使うものだから、高品質にこだわりたい。

¥1,950お得!



No.1 料理バサミ

●全長:20.5cm/刃渡り:7cm/重さ:90g



シール**15枚**で¥**1,200**(税込)

メーカー希望小売価格 ¥**3,150**(税込)

【大きなハンドルの調理用。包装バック開けにも便利】



※シャープナーは料理バサミにはご利用いただけません。

¥2,800お得!

No.2 シャープナー【包丁とぎ器】

●全長:17cm/高さ:6.5cm/重さ:95g



シール**15枚**で¥**1,400**(税込)

メーカー希望小売価格 ¥**4,200**(税込)

【簡単で安全なシャープナー】

¥3,125お得!

No.3 ペティナイフ ●全長:23.5cm/刃渡り:13cm/重さ:49g



シール**20枚**で¥**1,600**(税込)

メーカー希望小売価格 ¥**4,725**(税込)

【さっと使える普段使いの小型包丁。細工切りなど細かい作業に適しています】

ツインロゴは最高級の証...



ZWILLING J.A.HENCKELS

グリップには信頼のツインロゴ入り

ドイツが生んだ世界の切れ味 ツヴィリング J.A. ヘンケルスナイフの特徴

- ①ツヴィリングブランド(双子マーク)の製品は厳選した特殊ステンレス鋼を1060℃~1080℃に加熱、そして-70℃まで冷却することによって硬度を高め、再び180℃~310℃でゆるやかに焼き戻す『フリオデュア』という独自の行程によって、鋼組織を均一に安定させ、ねばりも持たせています。
- ②最高級の切れ味を生み出す、マイスター(熟練工)による手仕上げ。
- ③人間工学から生まれた左右非対称ハンドル。親指のフィット感を増し、安定したグリップを実現。

¥3,450お得!



No.4 マルチパーパスナイフ(小)【小三徳包丁】

●全長:25cm/刃渡り:14cm/重さ:60g



シール**20枚**で¥**1,800**(税込)

メーカー希望小売価格 ¥**5,250**(税込)

【ちょっとしたお料理に使い回しやすく便利なサイズ。少人数のご家庭や1人暮らしの方にピッタリです】

¥4,200お得!



No.5 マルチパーパスナイフ【三徳包丁】

●全長:31cm/刃渡り:18cm/重さ:105g



シール**25枚**で¥**2,100**(税込)

メーカー希望小売価格 ¥**6,300**(税込)

【肉・魚・野菜すべてOK!万能タイプのマルチパーパスブレード】

¥4,200お得!



No.6 シェフナイフ【洋包丁】

●全長:31cm/刃渡り:18cm/重さ:92g



シール**25枚**で¥**2,100**(税込)

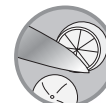
メーカー希望小売価格 ¥**6,300**(税込)

【剣先を生かした調理、ブロック肉や大きな野菜のカットに最適。刃先を利用し魚をおろすのにも便利】

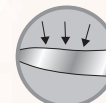
マイスター(熟練工)による刃付けで、カミソリ(レーザー)のような緻密な切れ味を生み出します。



フリオデュア
3段階の熟処理で理想的な材料に。



レーザーブレード
マイスターによる緻密な刃付けで極上の切れ味。



マルチパーパスブレード
肉たたき、にんにく潰し、チョッピング等に。



非対称ハンドル
どんな握り方にも対応。親指の滑り止め付。