

# お得&便利!! パイロゲンオンライン!!

会員様専用オンラインサービス「パイロゲンオンライン」にはお得&便利なサービスがたくさん!ご利用がまだの方は、ぜひご登録ください!!

## いつでも・どこでも ご注文可能

仕事や用事で日中に電話ができない…。そんな場合でもパイロゲンオンラインなら皆様のライフスタイルに合わせて、いつでも・どこでもご注文が可能です!!もちろん、スマイルポイントの交換もできます。

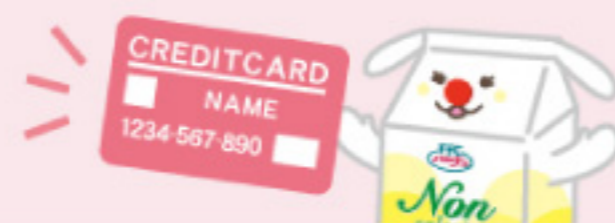
## コレクト手数料も当社負担

パイロゲンオンラインでご注文いただくとコレクト手数料108円は当社負担!!

ボリュームや  
スマイルポイント  
も確認できる **Check!**  
**V**  
**SP**

## 今後もサービス拡大予定

その他にも、様々なサービスをご用意しています。  
さらに今後はクレジット決済等、様々なサービスを拡大していく予定です。



お手続きは  
簡単!!  
実際に  
パイロゲンオンライン  
を使ってみよう!!


パイロゲンオンラインを初めてご利用の方は、以下のURLにアクセスし「利用申請(初めてご利用の会員様)」よりお手続きください。

パイロゲンオンラインURL

<https://www2.filanso.jp>


※フィランソホームページ「パイロゲンのご購入パイロゲンオンライン」からもアクセスいただけます。



 株式会社 赤塚

〒514-2293 三重県津市高野尾町1863番地の1  
TEL:059-230-1310(代表) FAX:059-230-1219  
<http://www.akatsuka.co.jp>

【お客様センター】受付/平日9-17時

 **0800-700-2888** (通話料無料)



赤塚植物園グループホームページ

<http://www.akatsuka.gr.jp>



フィランソホームページ

<http://www.filanso.jp>

赤塚植物園グループ ミニ通信

# パイロ犬とハッピー生活 vol.5



FFC製品をご注文くださり  
ありがとうございます。

寒い季節におススメするホットなパイロゲンの  
飲み方、使い方を紹介させていただきます。  
ぜひお試しください。



広報担当  
パイロ犬ゴールド

パイロゲンの  
おいしい飲み方・使い方



ストレートで  
お飲みいただけます

濃縮スティックを  
ヨーグルトに混ぜると  
Good!



心も身体もポカポカに!



ゴールドに生姜粉末を  
適量加え、お湯で割った  
ホットパイロゲン♪

この他にも様々な飲み方・使い方がありますので、いろいろ試してみてください♪

私たち赤塚植物園グループは、園芸植物を扱う赤塚植物園という会社から  
スタートしました。動植物にやさしい水を開発し「FFC」と名付けました。  
そのFFCを応用して誕生したのが「パイロゲン」などのFFC製品です。

三重県津市の赤塚植物園グループには  
花と緑の見どころがいっぱい!今回は  
「希少植物保存温室 ユートピアファーム」  
をご紹介します♪

赤塚植物園  
グループの  
ご案内



定年を迎えてまだ元気な  
シルバー世代の皆さんに  
心の癒しや仲間との交流、  
仕事のやりがいを提供する  
ためにつくられました。

温室内には  
バオバブの木など珍しい  
植物がいっぱい!  
どなたでも無料で  
ご見学いただけます。

トックリキワタ



ヒスイカズラ

【開花期】  
4月下旬~5月

詳しくは  
web BOSCOでチェック

web BOSCO

<http://www.akatsuka.gr.jp/bosco>

特集

FFC  
ノンフィクション

レシピ

対談

QRコードを  
読み取って  
アクセスして  
みてください♪



## パイロゲン 秋冬 おすすめレシピ

パイロゲンは調味料と同じように  
様々なお料理にお使いいただけます。  
「さしすせそ+パ」でご活用くださいね。



### 《旬の野菜のけんちん汁》

#### 材料(4人分)

大根……………200g  
にんじん……小1本  
ごぼう……………小1本  
茹でブキ……100g  
こんにやく…1/2丁

干しいたけ……3枚  
油……………大さじ1杯  
木綿豆腐……1/2丁  
水……………カップ4杯  
昆布……………10cm  
かつお節…ひとつかみ

#### 【調味料】

みそ……………大さじ4杯  
みりん……大さじ1杯  
パイロゲン…小さじ1杯  
※赤いキャップで5.5cc  
約小さじ1杯です。

#### 【作り方】

1. 大根、にんじん、ごぼうは皮をこすり洗いして乱切りにします。ごぼうは切ったらすぐに水に浸して、何度も水を替えてアク抜きします。
2. ブキは斜め薄切り、こんにやくは塩で揉んで水洗いし、スプーンでひと口大にします。干しいたけは水で戻して4つ切りにします。
3. 鍋に油を熱して切った材料を入れて炒めます。全体に油が馴染んだら分量の水、短冊に切った昆布、細かく揉んだかつお節を入れて、野菜が軟らかくなるまで煮ます。
4. 調味料とパイロゲンを入れて5分ほど煮てから、豆腐をちぎりながら加え、豆腐が温まったら器に盛ります。

他にもいろんなレシピを公開中!