

びーさちの絶品レシピ!

おうちで
のんある



キャンペーン



サントリー商品を買って当てよう!

A賞 お鍋(びーさち 動画内使用) + 鍋つゆ +
のんある酒場セット



HARIO

5 名様



B賞 フィール
さくらカード
1,000円分



50 名様

応募方法

フィール各店舗にて、対象のサントリー「のんある酒場」シリーズ各種いずれか1点以上を含む、合計500円(税込)以上ご購入いただいたレシート(複数枚合算不可)で、スマートフォンまたはPCからご応募できます。

応募締め切り

2026年 **10月31日(土)**
23:59

レシート有効期間

2026年 **10月1日(木)~**
10月24日(土)

対象商品

サントリー「のんある酒場」シリーズ各種



のんある酒場 レモンサワー ノンアルコール(350ml缶/500ml缶) / のんある酒場 ハイボール ノンアルコール(350ml缶) / のんある酒場 ホワイトソート ノンアルコール(350ml缶) / のんある酒場 白ワインスパークリング ノンアルコール(350ml缶) / のんある酒場 プレゼン耐ハイ ノンアルコール(350ml缶) / のんある酒場 梅酒ソーダ ノンアルコール(350ml缶) ※6缶パック・ケース商品、上記以外の期間限定品も対象となります。※一部店舗では取扱のない商品もございます。



応募はコチラ

お問い合わせ

サントリーキャンペーン事務局

TEL. **03-5610-9421**

受付時間 / 10:00~17:00(土・日・祝日を除く)

受付期間 / 2026年11月30日まで

ピーきちの絶品レシピ!
食欲そそる香り!
焦がしにんにく味噌と和風だしの黄金色鍋



寒い季節で冷えた体を一気に温める激ウマ鍋!
和風だしと焦がしにんにく味噌が香りを更に引き立てます。
後味スッキリなレモンサワーと相性ぴったりの一品です。

材料

黄金色の和風だし寄せ鍋つゆ……………1パック
豚バラ薄切り肉(しゃぶしゃぶ用)……………200g
キャベツ……………1/4玉
ニラ……………1束
もやし……………1袋
豆腐……………1丁
にんにく……………1片(スライス切り)
合わせ味噌……………大さじ2
ごま油……………大さじ2
糸唐辛子……………適量

※フィールマイスター寄せ鍋つゆは、一部店舗のみお取り扱いをしています。

作り方



① 鍋にごま油、スライスにんにくを入れて弱火で炒める。にんにくがきつね色になったら、トッピング用にスライスにんにくを一度別皿に取り出す。
味噌を入れ、弱火で軽く炒める。



② 鍋つゆを少しずつ注ぎながら、炒めた味噌をしっかり溶かし温める。



③ もやし、キャベツ(3cmザク切り)の順で鍋に敷き、豆腐(水切りして3cm角)と豚バラ肉を乗せ、蓋をして火を通す。



④ 中央に5cm幅に切ったニラをまっすぐ一列に並べ、糸唐辛子と取り出しておいたスライスにんにくを乗せる。