

平成28年8月31日
四国電力株式会社

「よんでんポイント」サービスのポイント交換先の拡充および 「よんでんコンシェルジュ」新規入会キャンペーンの開始について

当社の会員制Webサービス「よんでんコンシェルジュ」につきましては、本年4月より、「よんでんポイント」の交換サービスや「料金アラート」サービスを開始するなど、その内容を順次拡大しているところです。

このたび、9月1日より、「よんでんポイント」の新たな交換先として、イオングループ様の店舗（イオン、マルナカなど）で使えるほか、全国のWAON加盟店でご利用いただける電子マネー「WAONポイント」が加わることとなりました。

また、ポイント交換先の拡充にあわせ、9月1日から12月31日までの間、新規入会キャンペーンとして「もれなく500ポイントプレゼントキャンペーン」を実施いたします。

なお、「よんでんポイント」の交換先といたしましては、現在、スーパーのフジ様などにご利用いただける「エフカマネー」やサニーマート様などにご利用いただける「ハーティポイント」につきましても、10月中の交換開始を目指して準備を進めております。開始時期が決まりましたら改めてお知らせいたします。

当社は、これからもお客さまのご期待にお応えできるよう、各種サービスの充実・強化に努めてまいります。

「よんでんポイント」の新規交換先

100ポイントから1ポイント単位で交換可能となります。

交換先	概要	提供開始日
WAONポイント	WAONポイントは電子マネー「WAON」に交換してご利用いただけます。「WAON」はお買い物のたびにポイントが貯まる電子マネーです。イオングループの店舗(イオン、マルナカ、マックスバリュなど)で使えるほか、ミニストップやファミリーマート、ローソン、サークルKサンクス等のコンビニ、マクドナルドや吉野家などの全国のWAON加盟店でご利用いただけます。	9月1日(木)

「もれなく500ポイントプレゼントキャンペーン」の概要

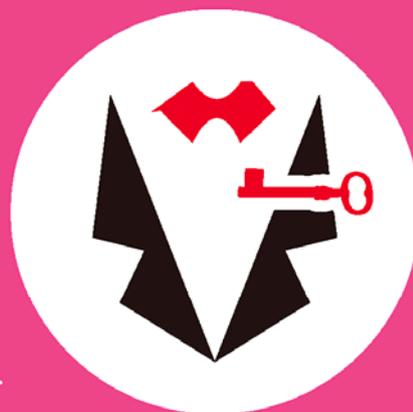
	概要
期 間	平成28年9月1日(木)から12月31日(土)
内 容	キャンペーン期間中に「よんでんコンシェルジュ」にご入会いただき、電気の契約情報をご登録された個人のお客さま(本会員)に、よんでんポイントを500ポイントをプレゼントいたします。

(添付資料)もれなく500よんでんポイントプレゼントキャンペーンチラシ

以 上

無料の会員制Webサービス

「よんでんコンシェルジュ」
本会員に新規ご登録いただいた方



もれなく

500 **よんでんポイント** ポイント
プレゼント
キャンペーン

2016年
9月1日(木)
▼
12月31日(土)

よんでんポイントは、よんでんコンシェルジュのご利用に応じてたまる、おトクなポイント。
登録だけで、いきなりポイント大量Getのチャンスをお見逃しなく!

ポイント
ためて
交換・応募
しよう!



さあ、今すぐパソコン・スマホでカンタン登録!
便利でおトクな「よんでんコンシェルジュ」へ。

よんでんコンシェルジュ 
<http://www.yonden.co.jp/y-con/>



*キャンペーンポイントの加算は1回限りとさせていただきます。



無料の会員制Webサービス

よんでんコンシェルジュ

もう、登録は
お済みですか？

👉 電気や暮らしに関するアレコレを、便利にサポート!



**実績照会
サービス**

毎月の電気料金や
使用量がグラフで見える。



**光熱費
最安値チェック**

最安値となる熱源と光熱費を
シミュレーション。



**お楽しみ・
お役立ち広場**

レシピや家電の豆知識など
すぐに役立つ情報満載。

👉 コンテンツのご利用に応じて「よんでんポイント」がたまる!



電気ご使用量
のお知らせを
見てたまる



コラムやレシピを
読んでたまる



よんでんすごろくで
遊んでたまる

👉 たまった「よんでんポイント」はおトクに使える!

四国の特産品や
他社ポイントへの交換、
豪華賞品が当たる抽選も。



パソコン・スマホでカンタン登録!

よんでんコンシェルジュ



<http://www.yonden.co.jp/y-con/>

メールアドレス入力
メール受信

お名前・
パスワード登録

ご利用者情報・
電気契約登録

登録完了!



※登録にかかる通信費はお客様のご負担となります。※「よんでんコンシェルジュ」にご登録後、検針票のお届けはなくなります。※ポイントサービスは「よんでんコンシェルジュ」にご加入の個人会員さまを対象としております。※ポイントのご利用には、ご家庭向けの電気ご契約情報を登録いただく必要がございます。

すぐに役立つ
エコレシピは
毎月更新中!

鶏てり温玉丼

相性抜群の照り焼きだれと鶏肉を合わせた食欲そそる一品。

使用電力量
約0.19kWh



◎材 料(4人分)

鶏もも肉(そぎ切り).....500g
小麦粉.....大さじ3

照り焼きだれ調味料

砂糖・醤油・酒 各大さじ3
みりん.....大さじ2
生姜のしぼり汁.....小さじ2

卵(常温).....4個

レタス(1cm幅).....4枚分

プチトマト(4つ割).....8個分

★青ねぎ(小口切り)2本分

★もみのり.....適量

★マヨネーズ.....適量

★七味唐辛子.....適量

1 16cm程度の鍋に水500ccを入れ、蓋をして加熱。
沸騰したらスイッチを切る。

2 卵を加えて蓋をし、8分後、水にとって冷やす。

3 照り焼きだれの調味料を合わせておく。

4 鶏肉に小麦粉をつけてフライパンで焼き上げ、

5 を絡めながら焼く。

6 丼にごはん(分量外)を入れ、1.レタス、トマト、

2を盛り、★の材料を散らす。

(監修:夢クッキングスクール校長 梅田 昌功 氏)

省エネ・節約の
コツ!

●余熱を上手に利用して温玉を作りましょう。●鶏肉は斜めにそぎ切りすると早く火が通ります。