

新型コロナウイルス感染症の影響により落ち込んだ市内消費を喚起するため、全市民にコイちゃんクーポンを発行する事業（大竹市クーポン券発行事業）を再び行うので、取扱事業者を募集します。

※コイちゃんクーポンを取り扱った事業者者に実施したアンケート（3月実施）で、「再度実施する場合には登録する」と回答した事業者は、申し込みは不要です。

なお、前回と同様に取扱事業者の募集や換金業務の一部を商工会議所に委託します。

※前回のコイちゃんクーポンは、第2回では使用できません。

**内容**  
前回と同様に、購入や利用、受講などをした場合に支払った金額が、1000円ごとにコイちゃんクーポン1枚を使用でき、5000円の値引き（最大50%割引）となります。

利用期間は6月から8月末まで、市民1人につき、全事業者用10枚と中小事業者用10枚の計20枚を配布する予定です。

**対象**  
市内に事務所・店舗・教室などを有し、次の①から④のいずれにも該当しない全ての業種の事業者  
①「風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律第2条第5項」に規定する営業を行っているもの



1,000円分の買い物で 500円割引

帰ってきた コイちゃんクーポン

第2回 大竹市クーポン券発行等事業

取扱事業者 募集

お問い合わせ 商工会議所 ☎52-3105

“おたけ”PRキャラクター コイちゃん

② 特定の宗教、政治団体などに関わる場合や事業内容が公序良俗に反する営業を行っているもの

③ 役員などが、「暴力団による不当な行為の防止等に関する法律第2条第2号」に規定するものや暴力団の構成員であると認められるもの、または暴力団に資金提供を行うなど暴力団の維持や運営に協力し関与するもの

④ 次のクーポン券の利用対象外のみを取り扱うもの

「クーポン券の利用対象外」

- ・ 不動産や金融商品
- ・ たばこ
- ・ 市指定ごみ袋
- ・ 図書券、商品券、プリペイドカードなどの換金性の高いもの

**申し込み**  
4月20日(火)までに募集要項を確認の上、「大竹市クーポン券取扱事業者登録申込書」に必要事項を記入し、商工会議所に提出してください。

なお、募集は、7月30日(金)まで行いますが、4月21日(水)以降の申し込みの場合は、市民に配布する取扱事業者の一覧表に掲載できない場合があります。全ての取扱事業者の一覧表は、市と商工会議所のホームページで公表します。

※募集要項と申込書は、商工会議所の窓口に取りに来ていただくか、ホームページからダウンロードしてください。

中小事業者とは 次のアからエに掲げる事業者です。

ア 資本金の額または出資の総額が3億円以下、かつ、常時使用する従業員の数が300人以下であって、製造業、建設業、運輸業その他の業種（イからエまでに掲げる業種を除く）に属する事業を主たる事業として営むもの

イ 資本金の額または出資の総額が1億円以下、かつ、常時使用する従業員の数が100人以下であって、卸売業に属する事業を主たる事業として営むもの

ウ 資本金の額または出資の総額が5千万円以下、かつ、常時使用する従業員の数が100人以下であって、サービス業に属する事業を主たる事業として営むもの

エ 資本金の額または出資の総額が5千万円以下、かつ、常時使用する従業員の数が50人以下であって、小売業に属する事業を主たる事業として営むもの

# めざせ！優勝

## サンフレッチェ広島を応援しよう。



**新** 小学1・2年生  
パスポート  
**無料招待**

サンフレッチェ広島では新小学1年生・2年生を対象に2021年4月10日以降の2021シーズン全てのJ1公式戦へ無料で招待します。回数に応じて、タオルやボールなどをプレゼントします。

### アビスパ福岡戦 無料招待

VSアビスパ福岡戦に大竹市・廿日市市在住の方を無料で招待します。とき 4月24日(土)14時キックオフ  
ところ エディオンスタジアム広島バックゾーン席  
対象 大竹市・廿日市市在住のペア 750組1500人  
応募締め切り 4月14日(水)  
応募方法

応募専用のQRコードを読み込むか、URLを入力し、4月14日(水)までに応募してください。



応募フォームURL  
[https://f.msgs.jp/webapp/form/20157\\_hvdb\\_411/index.do](https://f.msgs.jp/webapp/form/20157_hvdb_411/index.do)

問い合わせ  
サンフレッチェ広島地域ビジネス部  
☎082-275-5032

4月16日(金)までに当選者のアドレス宛てに電子招待券(QRコード)の受け取り方法などの案内メールが届きます。

○迷惑メール対策でセキュリティ設定をされている人は、@sanfrece.co.jpからのメール受信をできるように設定を変更してください。

○1回の申し込みで2人の招待です。

○1つのメールアドレスで複数回応募した場合は、最新の応募情報のみ有効となります。

### 免疫力アップ！ 食推さんおすすめレシピ

問い合わせ  
保健医療課 ☎592140

玉ねぎに含まれる「硫化アリル」・水溶性食物繊維「イヌリン」と、酢の相乗効果で免疫力アップが期待できるレシピです。春が旬の新玉ねぎは、辛みが少ないので、生で食べるのがおすすめです。他の野菜や、サーモン・サラダチキンなどを加えてアレンジすると、栄養価がアップします。

#### 「作り方」

- ①ボウルにAの材料を入れ、よく混ぜておく。
  - ②玉ねぎはうす切りにし、①に加えて30分程度漬け込む。
- ※密封容器に移して冷蔵庫に入れると、4～5日は保存可能。



大竹市食推キャラクター「しゅくすいちゃん」

### 新玉ねぎの甘酢漬

1個分栄養価  
エネルギー：約45kcal  
食塩相当量：0.4g

#### 材料 (4人分)

- ・新玉ねぎ …… 1個(200g)
- ・酢 …… 50ml
- ・水(またはだし汁) …… 50ml
- ・砂糖 …… 大さじ2～3
- ・塩 …… 小さじ1/4