

2023 4/28(金)

今回の発行は5月26日です
この新聞は読売新聞販売網関商事の委託で制作しました。

発行/東武よみうり新聞社
 〒343-0843 埼玉県越谷市蒲生西町3-9
 TEL (048) 987-0611 FAX (048) 987-0614
 発行部数/164,500部 配布方法/手配り
 配布エリア/草加市、八潮市、三郷市・越谷市の一部



配布/グローバルメディアネット
 〒340-0002 草加市青柳4-1-2
 TEL (048) 933-5123 FAX (048) 933-5188
<http://globalmedianet.jp/>



問い合わせ

おやすみリュート

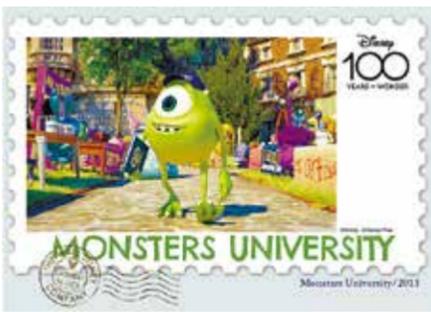
癒やしのリュート演奏をYouTubeで毎週日曜日
 午後8時45分に更新。櫻田亨オフィシャルホームページ
 = <http://www.lutelute.com/blog/>



読売新聞購読で

5月は「モンスターズ・インク」など
 「Disney100/アニバーサリーコレクション」

読売新聞は、希望の購読者に、部屋にも飾れる額絵を毎月2枚ずつお届けしています。2023年1月から1年間は、ウォルト・ディズニー・カンパニー100周年記念の限定アートを使用した読売新聞オリジナルの額絵シリーズ「Disney100/アニバーサリーコレクション」です。



額絵(A4判サイズ)は毎月、「限定スケッチアート」と「限定スタンプアート」の2種類。5月の配布作品はスケッチアートが「モンスターズ・インク」、スタンプアートが「モンスターズ・ユニバーシティ」=写真=です。

23年額絵シリーズのオリジナル「専用アルバム」(税込み1700円)や「特製アクリルフレーム」(同1600円)も希望者に販売します。

額絵の申し込みは各YC(読売センター)まで。



櫻田亨さんが演奏
 毎週日曜日に動画更新

リュートの音色で癒やされて——。越谷市レイクタウンのリュート奏者、櫻田亨さん(58)は自身が演奏する動画「おやすみリュート」をYouTubeで毎週日曜日に更新し、話題になっている。バロックやクラシック音楽はもちろん、映画音楽なども演奏し、幅広いジャンルの曲が聴けるのが特徴だ。

リュートは16世紀に大流行した弦楽器で、女王が眠る時に枕元で演奏されたと伝えられている。「単弦」と細い弦を2本ずつ張る『複弦構造』で、15本の弦で演奏する。静かで優しい音色が特徴。

櫻田さんは25歳の時、世界的巨匠・佐藤豊彦氏に弟子入り志願し、オランダに移住してリュートを学んだ。リュート演奏家になって30年。「休日の夜、心を落ち着けていただけたら」と考え、2020年5月から「おやすみリュート」の配信を始めた。

「おやすみリュート」の曲目は「プレリュード」(J・S・バッハ)や「涙のパヴァーヌ」(ダウランド)などのおなじみの曲をはじめ、「となりのトトロ」などジブリ映画の曲など、その日の気分でセレクトできる。



60年前から続く味
 「草加モノづくりブランド」に

草加市住吉1丁目の旧日光街道沿いにある和菓子屋「御菓子司しみずや」が作るカステラが今年2月、企業が持つ優れた技術や製品を認定する草加市の「草加モノづくりブランド」の食品部門に選ばれた。

同店は天保年間創業の老舗。カステラは60年ほど前から作られている。多くの市民に愛されている特製のカステラ(1本8切れ、1300円)は、その日の気温や湿度に応じて調整され、常にしっとりとした食感が得られるよう、工夫されている。原材料の卵にこだわり、あえてザラメをひかず、素材の味を生かしてほんのりとした甘さに仕上げている。真空状態で14日間の賞味期限があり、贈答用としても重宝されている。

同店の三田修社長は「草加で愛され続けている看板商品をぜひ味わってほしい」と話している。

問い合わせ

御菓子司しみずや ☎ 922・2563

埼玉県草加市住吉1の3の28 営業時間:午前9時~午後5時30分、定休日:火曜日
 (営業時間・定休日は変更となる場合があるので、来店前に確認を)



癒やしの「おやすみリュート」
 「しみずや」伝統のカステラ

信州◆武田味噌

半熟仕込みそ樽 3kg

家庭で気軽に仕込味噌が楽しめる!
 届いたその日から食べられますが...

WEBからの
 ご注文はこちら
 【24時間受付中】



商品サイズ:重さ約3kg、縦・横23cm、高さ19cm

ご注文締切:5/8(月)
 お届け日:5/19(金)ごろより

- こだわり
- ・国産大豆
 - ・国産米
 - ・麴歩合8割、自宅で発酵熟成
 - ・無添加
- 食べ頃
- お届けから約2ヶ月後からが目安です。
- 賞味期限
- 約12ヶ月

税込価格 **2,100円**

<半熟仕込みそ樽とは>

半熟味噌は大豆と麴、塩をあらかじめ混ぜてしばらく寝かせ、熟成が始まっているのを確認してからお出しするため、お手元に届いたら、後は数ヶ月寝かせてもらえばお味噌になります。時間がたつほど発酵が進み味噌の味の変化を楽しむことができます。淡色の時はあっさりとした信州味噌として、熟成が進むと赤くなりコクのある味噌になります。



製造元:武田味噌醸造株式会社
 長野県上田市に本社を置く、昭和5年創業、約90年の歴史を誇る歴史ある味噌蔵です。

お申込みお問い合わせ

(株)東武よみうり新聞社

電話番号:048-987-0611

お近くの読売新聞販売店より代引きでお届けいたします。

【受付時間】

午前10時~午後5時
 (日・祝を除く)