

2024 10/30(水)

今回の発行は11月29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/



11月から販売開始 越谷「レイクアンドピース」

越谷市のまちづくり会社「レイクアンドピース(株)」(畔上順平社長)は、麦焼酎「いいちこ」の三和酒類(大分県)とコラボして開発中の「カンパイ用ご当地サワー」を、11月から大相模調節池のレイクアンドピース社店舗で販売する。

コラボのキーワードは「コミュニケーション」。同社は今年4月、地域の人をつなげるコミュニケーションツールとして水辺で乾杯するビール「越谷水辺エール」を開発した。一方、三和酒類は、アルコールに関する体質に合わせて楽しく“飲みケーション”を取る「やさしい酔い(適正飲酒)」を提唱しており、両社の思いが合致した形だ。

両社は10月5、6の両日、同市レイクタウンで開催されたガーデンフェスで開発中のカンパイ用ご当地サワーを提供した。今後、さらにアルコールに関する体質を考慮して「いいちこ」と越谷の特産品を組み合わせたカクテルを開発し、誰でも心地よく体に優しい酔い方を提案していく。



問い合わせ

レイクアンドピース(株)
担当:小林さん
メール:infolp@lake-and-peace.jp
ホームページ:https://www.lake-and-peace.jp



ジュニアゴルフ 12月に吉見町で 参加者を募集

「第20回彩の国ジュニア(小・中学生)ゴルフ大会」(埼玉県ゴルフ練習場連盟主催、読売新聞東京本社・埼玉県連合読売会・報知新聞社など後援)が12月26日(木)、吉見町の吉見ゴルフ場=写真=で開催される。

部門は中学生男女、小学生5・6年男女、小学生4年以下男女。募集は11月15日まで。参加の目安はスコアを記入してラウンドできること、またはJGRAジュニアゴルファー検定4級以上。

定員140人(超えた場合は抽選)。参加費6000円(プレー代・カート代・食事代含む)。

申し込みは、大会運営事務局に電話して受付番号を取得した後、①連盟ホームページhttp://www.saitama-dr-fed.comから参加申込書をダウンロードして記入の上、048・577・5821にファクスを送る②連盟ホームページから申し込みフォームを送る—のいずれかで。

<申し込み・問い合わせ>大会運営事務局(カゴハラゴルフ本部内) ☎048・577・5820

ランチや麺類が人気 三郷「美味 ましそよ」

本格的な韓国料理を食べるなら三郷市にある専門店「韓国家庭料理 美味 ましそよ」がオススメ。

店名を冠した「ましそよランチ」(1210円)は石焼ビビンバ、キムチ石焼ビビンバ、ナムルビビンバのご飯類から1点と、キムチチゲ、ユッケジャン、スンドゥッチゲ、味噌チゲのスープ類から1点選べるランチで、本場の味を気軽に楽しむことができる=写真は石焼ビビンバ(奥)とキムチチゲ(手前)=。

また、牛骨を使った韓国スープと太麺を使い、麺の量が230gもある韓国麺のキムチ麺(1045円)、ジャージャー麺(1210円)、カルビ麺(1430円)、海鮮ちゃんぽん(1650円)なども人気が高く、ヨーグルト菌で発酵した純生マッコリ(1760円)もオススメです。

問い合わせ

韓国家庭料理 美味 ましそよ
☎048・951・7827
三郷市三郷1の6の2盛伸マンション1階
営業時間:ランチ午前11時~午後2時、
ディナー午後5時~10時、日
曜日はディナーのみ営業
定休日:毎週月曜日、年末年始



いいちこコラボのサワー
気軽に楽しめる韓国料理

信州◆武田味噌

半熟仕込み味噌樽 3kg



商品サイズ:重さ約3kg、縦・横23cm、高さ19cm

自宅で気軽に仕込味噌!
時間と共に変わる味の

変化を楽しむ!!

こだわり

- ・国産大豆、国産米
- ・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

通常価格3,380円のところ
(公式HPから注文。消費税/送料/手数料込み)

読売新聞をご購読の場合
200円OFF!!
特価2,800円(消費税/送料込み)

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)

注文締切:11/7(木)
お届け日:11月中旬から

QRコードからのご注文はこちら!
[24時間受付中]



<半熟仕込み味噌とは>

半熟味噌は大豆と麹、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。時間がたつほどに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。