

ハートピア12

第307号

令和4年12月15日発行

発行元

株式会社 中島新聞店
 〒381-2224 長野市川中島町原 530-2
 ☎0120-71-0271 TEL.292-0271 FAX.292-0222

SAN青木島
 〒381-2243 長野市稲里 1丁目 10-2
 ☎0120-84-6714 TEL.284-6714 FAX.286-4454



年末年始の新聞業務 皆様へのお願い

今年も残り僅かとなりました。中島新聞店・SAN青木島両店の取り扱い紙をご愛読の皆さまには、今年1年、誠に世話になりました。厚く御礼申し上げます。また、来年も変わらぬご愛顧をお願い致します。

さて年末年始を控えて、皆さまに新聞業務でのお願いがございます。何卒ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

新聞代集金が
早くなります



年末は会社のお休みや、ご家庭の留守が多くなります。そのため12月は例年、通常より早めに新聞代のご集金に伺っています。大変恐縮ですが、ご理解を賜りますようお願い致します。

お休みのご連絡は
お早めに



年末年始は、会社やご家庭からの新聞のお休み依頼がかなりの数にのぼります。このため、混乱をきたさぬよう、お休みのご連絡はお早めに頂くようお願い致します。

元日の新聞は
厚くなります



元日の新聞は、通常より厚くなるため、普通のポストに入らない場合がございます。入らない場合は、新聞をビニール袋に入れて、玄関やポスト付近に置かせていただきます。

2023年の新聞休刊日

来年の新聞(朝刊)の休刊日です。

| | | |
|----------|----------|-----------|
| 1月2日(月) | 5月15日(月) | 9月11日(月) |
| 2月13日(月) | 6月12日(月) | 10月10日(火) |
| 3月13日(月) | 7月10日(月) | 11月13日(月) |
| 4月17日(月) | 8月14日(月) | 12月11日(月) |

※選挙や祝日が変わる場合などで、休刊日を変更する可能性があります。

読む

信毎の書籍紹介

プロサッカーJ3リーグ、AC長野パルセイロの2022年シーズンの激闘を振り返る報道グラフ。

印象的なゴールシーンをはじめ、球際の競り合い、劇的な逆転勝利に歓喜し、終盤の失点による敗戦で落胆する選手たちの表情、サポーターの熱い応援ぶりを多彩に伝える。

松本山雅FCと11年ぶりに公式戦で相まみえた「信州ダービー」も大きな話題に。

全選手とスタッフ一覧、全公式戦の記録、信濃毎日新聞スポーツ面に連載中のシュタルフ監督のコラム「ORANGE(オレンジ)の志」も収録。



AC長野パルセイロ 公式グラフ2022

2022年
12月中旬
刊行予定

信濃毎日新聞社編集局 編
A4判並製/98ページ

定価 1,320円(税込)

書籍をご希望の方は下記にご連絡下さい。
商品が届き次第お届けします。

中島新聞店 企画部 ☎0800-800-8829

来年の「川柳カレンダー」はありません

皆さまにご好評をいただいていた「読者とまもるの川柳ひろば」は、今年1月より掲載が無くなりました。これに伴い来年の「川柳カレンダー」は制作できなくなりました。何卒ご了承いただきますようお願いいたします。

解く

クロスワード パズル

前答 シンシュ
 応募総数 221通
 当選者10名(敬称略)
 榎良祐・原田登志美
 ・大久保貴治・丸田千寿子・西澤賢一・松井朝子・丸山英二・宮林久美子・宮沢留美・酒井久子

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| A | シ | ズ | ク | シ | コ |
| | バ | リ | キ | ユ | ウ |
| | フ | タ | キ | リ | |
| | イ | テ | ザ | ミ | |
| | ホ | ヤ | ケ | ム | リ |
| C | シ | キ | リ | リ | ン |

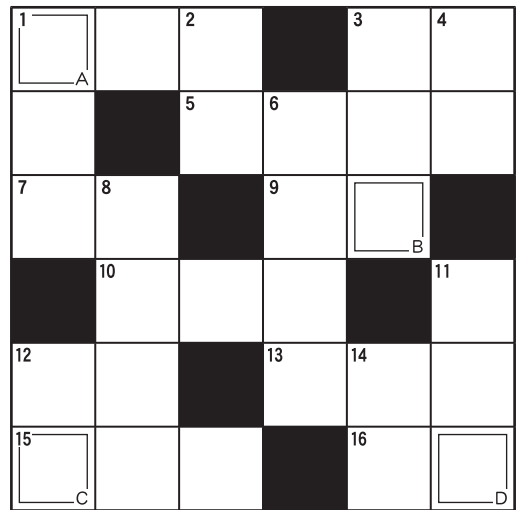
【メッセージ】 ◆寒くなりました！ 新聞配達の方
 さん、風邪ひかないように、頑張ってください。(Y.K) ◆熱
 帯でおでんの季節ですね。今夜はおでんにしよう。(M.
 W) ◆新酒の広告が入ると酒屋へ足が向きます。ずら
 りと並んだ酒棚を見るのが楽しみの一つです。(K.H)
 ◆何ねんぶりの皆既月食で久しぶりに夜空を見上げ、
 宇宙って不思議だなあ、地球で起きてることって小
 さいことみたいだなあ、なんて思いながら、縁先でお酒
 をゆっくり味わい飲んでいました。(H.S)

タテのカギ

- 1 今年12月22日。
- 2 授業中に眠気。〇〇を漕ぐ。
- 3 細川たかし「矢切の〇〇」。
- 4 エビで〇〇を釣る。
- 6 弘法大師。
- 8 双六で振る。
- 11 〇〇な江戸っ子。粋で威勢が良い様。
- 12 〇〇のまむし・斎藤道三。
- 14 関数グラフのx軸と〇〇軸。

ヨコのカギ

- 1 〇〇〇の角に頭をぶつけて死ぬ。
- 3 コットン。
- 5 営業マン。Yシャツの襟に巻く長い帯。
- 7 世界の時刻の差。
- 9 〇〇に引かれて善光寺。
- 10 ドルフィン。
- 12 神社に仕える赤い袴をはいた女性。
- 13 ヤマメと並ぶ溪流釣の代表魚。
- 15 煙でする伝達方法。
- 16 〇〇参り。お土産は赤福。



答え

ご応募は住所・名前・電話番号を明記の上、ハガキまたはメールで右記へお送りください(12月27日必着)。抽選で10名様に図書カードを進呈します。

◎はがき
 〒381-2224 長野市川中島町原530-2
 中島新聞店クロスワード係

◎メール
 office@nakajimashinbun.com



今が旬!

クリスマスという、やはり鶏肉を使った料理を思い浮かべる方が多いと思います。

今年はぜひ手作りで、クリスマスを楽しんでみませんか?とても簡単に作れるレシピです。

今回ご紹介する鶏肉料理は、ふだんのおかずやお弁当はもちろん、お節の一品にも使えます。

(クッキングコーディネーター・浜このみ)

電子レンジで簡単!

行事と旬で作る! 食べる!

このみのハートピアキッチン



鶏肉とサツマイモのしょうゆ蒸し



材料

4人分

- 鶏もも肉…1枚 (350グラム、厚みのある部分は包丁で開いて均等にする)
- しょうゆ…1/4カップ
- 酒…1/4カップ
- みりん…1/4カップ
- ショウガ…薄切り2枚



作り方

- ①器に鶏肉を入れ、そこに、しょうゆ、酒、みりん、ショウガを入れて(写真A)、30分ほど漬ける。ラップをして、レンジ加熱(500Wで5分)。
- ②いったんレンジから出し、そこに、エリンギとサツマイモをのせて、さらにレンジ加熱(500Wで5分)。
- ③そのまま冷まし、粗熱がとれたら、食べやすい大きさに切って器に盛り、細ネギを散らす。



ポイント

蒸し汁は、鶏肉のおいしいだしが出ていますので、煮物やいためものに使ってください。



アレンジ

煮汁はもう一回使えるので、カボチャを一口大に切って煮汁に入れて、レンジ加熱してみてください。カボチャの煮物の完成です。



カボチャの煮物

根菜・キノコと鶏肉のコーラ煮



材料

4人分

- 鶏手羽元…8本
- ゆで卵…2個
- シイタケ…2個(4等分に切る)
- 大根…200グラム(いちょう切り)
- ニンジン…50グラム(いちょう切り)

~調味料~

- コーラ…300ml
- しょうゆ…大さじ2
- 砂糖…大さじ1
- 細ネギ小口切り…適量



作り方

- ①フライパンに鶏手羽元、シイタケ、大根、ニンジン、ゆで卵、調味料を入れて(写真A)、紙ぶたをし、照りが出て、汁が少し残る程度まで煮る(20分目安)
- ②鶏手羽元、シイタケ、大根、ニンジンと4等分に切ったゆで卵を器に盛る。細ネギを散らす。



ポイント

冷めてもおいしいので、お弁当のおかずにもぴったりです。

ジンジャーエールでも作れます。



WEB レシピ公開中!

ホームページでも

浜さんのおしゃれな料理をカラーで閲覧できます。作り方の写真も満載です。

<http://nakajimashinbun.com/kitchen/>

