

2023 11/24 (金)

2023 11/24 (金) 次回の発行は12月22日です
 この新聞は読売新聞販売網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/

草加・越谷
 八潮・三郷地区



株式会社 関商事

草加市谷塚町1240番地
 電話 929-1548(代)

プレーンやオレオ人気 おやつ工房ひびのや

「おやつ工房ひびのや」は越谷市袋山の住宅街にある焼き菓子と天然酵母パンの販売店。メインはマフィンで、一番の売れ筋プレーン(230円)＝写真上・左＝、子どもに人気のオレオココア(300円)、クランベリーとクリームチーズ(同)、オレオ抹茶(同)＝写真下＝など8種類が並ぶ。

開業は6年前。オーナーの渡邊裕子さん(58)が独力で好きな仕事を始めたいと一念発起。自宅を改装して焼き菓子店をオープンした。

最初はマフィンだけだったが、今ではオートミールとクルミのクッキー(200円)やマドレーヌ(260円)、さらに3種類のスコーン、プレーン(260円)、クランベリーとくるみ(300円)、ブラックココアホワイトチョコ(320円)なども販売している。

一人で切り盛りしているため、マフィンは1日50～70個限定。ただし、予約すれば、ある程度の数は用意できるという。

季節の味覚でデザート モンテールが今月から

八潮市大瀬の洋生菓子製造販売メーカー「モンテール」が11月1日から、「もちもちクレープ・りんごカスタード」(192円)＝写真上＝と「モンブランどら焼き」(172円)＝写真下＝の販売を開始した。

クレープは、長野県で作られた「葉とらすりんご」と、濃厚なカスタードクリームを使用。ダイスカットされたりんごはシャキシャキで、生地のもちもちした食感との相性も抜群。

どら焼きは、風味のよいイタリアマロンを使用。銅釜を使って炊き、カスタードと合わせ、モンブランをどら焼きの中に再現した。

どちらも素材の味を生かし、風味や食感を堪能できる一品。クレープは来年1月3日までの期間限定商品、どら焼きは定番商品として販売するという。

担当者は「季節の味覚を楽しめるデザート。ぜひ味わって」と話している。

問い合わせ

モンテールスイーツストップ
 八潮工場直売店
 ☎ 0120・46・8823 (お客様相談室)
 八潮市大瀬4の14の6※駐車場完備
 営業時間：午前10時～午後5時

マフィンが中心の焼き菓子店
りんごやモンブランの新商品



問い合わせ

おやつ工房ひびのや
 インスタグラム
<https://www.instagram.com/hibinoya2017>

ホームページ

<https://sorairo.shopinfo.jp/>
 越谷市袋山339の1※駐車場あり
 営業時間：午前11時～午後4時
 定休日：金・土曜日、臨時休業あり

読売新聞購読で

12月は「ミッキー＆ドナルド」と「アナと雪の女王」
 「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。12月の配布作品は、スケッチアートは「ミッキー＆ドナルド」、スタンプアートは「アナと雪の女王」＝写真＝です。

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

購読開始月からお届けすることができます。額絵の申し込みは各YC(読売センター)まで。

高島屋セレクト

2024年

おせち京菜味のむら

Takashimaya 法人事業

QRコードからのご注文はこちら！
 [24時間受付中]



八坂 - やさか - 12,450 円(税込・送料込)

2～3人前／31品目

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ
 少人数のご家族でも楽しんでいただける様仕上げました。

合鴨コース



あい鴨肉を特製の調味
 ダレに漬け込みスモーク
 で仕上げた風味豊かな一品です。

鰯旨煮



すけとう鰯をじっくりと炊き
 上げました。京都のおせちに
 は欠かすことのできない伝統
 食です。

●お重内寸サイズ(約)
 176×153×高さ41mm×3段(合成樹脂製重箱)
 ●賞味期限冷凍で2024年1月31日
 ※解凍後は、冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください
 ●解凍の目安は冷蔵庫で約17時間

桂 - かつら - 18,930 円(税込・送料込)

3～4人前／37品目

杉柄の三段重に、山海の美味に甘味や畜肉を加え彩り豊かに詰合せました。
 ご家族でにぎやかに、楽しく囲める一品です。

鶏松風焼



鶏ミンチに味噌ベースで
 味付けをし、しっかりと
 した食感に仕上げました。

梅酢蓮根の芽



蓮根の茎をさっぱりとした
 梅酢調味液に漬け込み彩り
 鮮やかに仕上げました。

●お重内寸サイズ(約)
 178×178×高さ38mm×3段(紙製重箱)
 ●賞味期限冷凍で2024年1月31日
 ※解凍後は、冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください
 ●解凍の目安は冷蔵庫で約17時間

●お申込み・お問い合わせ先
 (株)東武よみうり新聞社

☎ 048-987-0611

お支払はご注文後お近くのYCよりご連絡し、お伺い致します。

受付時間

午前10時～午後5時

(日・祝除く)

注文締切：11/30(木)
 商品到着予定：12/26(火)
 ※商品の発送はクール便にて直送