

2024 1/31 (水)

次回の発行は2月28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/



### 全国から100種以上集結 イオンレイクタウン

全国各地から有名なお当地中華まんが集まる「中華まん博覧会2024」が2月4日まで、越谷市のイオンレイクタウンmori 1階「噴水広場」で開かれている。コンセプトは「片手で食べるお当地グルメ」。本来なら現地へ行かないと食べられない中華まんを食べ比べできる。

北海道から沖縄まで各地のお当地まん(冷凍・冷蔵)が計100種以上そろそろ「お土産店」と、日替わりで10~20種ピックアップして加温販売する「あたたため販売店」がある。ゲスト店舗として個性的な5店舗も。福岡市の博多水炊き風もつ鍋「胡庵(こあん)」からは鶏白湯(パイタン)スープで煮込んだ国産牛もつを包んだ「もつ萬(まん)」=写真上=。北海道釧路市の「よしやすぶたまん」からは「ベーコンチーズまん」=写真下・左=。5年前に閉店した大阪市の「花花(ファーファ)」が限定復活し、名物「揚げ豚まんじゅう」=写真下・右=を初出品する。

問い合わせ

イオンレイクタウン mori ☎ 03・6231・7468 (ご当地グルメ研究会) 営業時間: 営業時間: 午前11時~午後6時。雨天決行。



### 読売KODOMO新聞

わかりやすく楽しい紙面 親子で一緒に学ぼう

「読売KODOMO新聞」=写真=は小学生を対象にしたタブロイド判20頁オールカラーの新聞です。毎週木曜日発行で、月額550円(税込み)で気軽に読めると好評です。

小学生新聞で発行部数ナンバー1の「読売KODOMO新聞」は、わかりやすく楽しい紙面が特徴です。お子さまに聞かれて、答えられなくて困ったという経験はありませんか? 複雑な世の中の動きを、短くわかりやすい文章で解説します。イラストや図表を効果的に載せているので、親子で一緒に理解を深めていただけます。

バラエティー豊かなコンテンツも自慢です。子どもの興味はさまざま。多彩なテーマを掘り下げる特集ページ「なるほど! 調査隊」をはじめ、スポーツ、ファッション、英会話、書評など充実しています。

読売新聞を購読してなくてもお申し込みいただけます。お申し込みはYC(読売センター)まで。

### 滑らかでとろける食感 八潮の「る・菓壇」

バレンタインデーにオススメなのが、八潮市中央の洋菓子店「る・菓壇」の生チョコ(9個入り1080円、18個入り1890円)=写真=。

国産のミルクチョコレートとベルギーのチョコレートを厳選し、生クリームは北海道産を使用。オレンジリキュールをほのかに感じる生チョコは、滑らかでとろけるような食感が特徴の逸品。鈴木宏太郎社長は「チョコレートの味をしっかりと感じられ、日本人になじみのある味に仕上げている」と話す。

また、ローストしたアーモンドをミルクチョコレートに絡めた「アマンドロッシュ」、オレンジピールをチョコレートでコーティングした「オレンジット」、口溶けのよいチョコレートをクッキーで挟んだ「クッキーショコラサンド」(いずれも価格未定)も販売予定という。

問い合わせ

る・菓壇 ☎ 048・997・7777 八潮市中央4の5の5※駐車場7台 営業時間: 午前10時30分~午後6時30分 (ただし、予約受け取りは午後7時まで) 定休日: 火曜日(月に2回連休あり)



### 信州 ◆ 武田味噌

### 半熟仕込みみそ樽 3kg

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)

特価 2,600円 (消費税/送料込み) 読売新聞をご購読の場合200円OFF!!



商品サイズ: 重さ約3kg、縦・横23cm、高さ19cm

注文締切: 2月5日(月) お届け日: 2月中旬

QRコードからのご注文はこちら! [24時間受付中]



### <半熟仕込みみそ樽とは>

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。

●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)