

2024 5/31 (金)

今回の発行は6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/



問い合わせ

ダイニングレストラン Quest ☎ 048・954・7067
三郷市鷹野3の36 ※駐車場4台
営業時間: ランチ(火~土) 午前11時~午後3時、ディナー(月~土)
午後5時30分~10時30分 (LOは閉店30分前まで)
定休日: 日曜 (月曜が祭日の場合は日曜営業、火曜のランチが休み)
※ジビエの入荷状況や週替わりランチメニューなど詳細は
InstagramやLINE、Facebookで



🍀 蝦夷鹿のジビエ料理も
三郷の Quest

ちょっと変わった洋食を食べられるのが三郷市の「ダイニングレストラン Quest (クエスト)」。
お店の名を冠した「クエストプレート」は、ハンバーグ、オムライス、チキンカツ、ナポリタンや三郷市産小松菜を使った、まさに大人のお子様ランチ(単品1900円、ドリンク付き2100円) = 写真・手前 =。
もう一つの名物がジビエ料理。蝦夷鹿(えぞしか)入りお肉のテリーヌ(1000円) = 写真・奥 = は自家製ピクルスと合わせた逸品。そのほか、蝦夷鹿背肉ロースト(2500円)、蝦夷鹿シチューや、蝦夷鹿前足の柔らか煮カツレツ仕立て(ともにランチタイムセット1550円、ディナー単品1550円)など。ただし、入荷は猟師次第。
飲み物は、ニュージーランド産ワイン(1杯950円) や樽生のスパークリングワイン(1杯630円)が人気だ。
オーナー兼シェフの石塚聡さん(47)は「食べていただいた方々の人生の1ページに刻み込まれれば」と話している。

大人のお子様ランチ人気
オリーブと麴にこだわり



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い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。

🍀 大空間でゆったり食事
embrace olive

松伏町にある「embrace olive (エンブレイス・オリーブ)」は、オーナーの丸尾めぐみさん(39)が3年前に農家の倉庫をリノベーションしてオープンしたオリーブ専門店兼レストラン。大きな空間でゆっくり食事が楽しめる。
オリーブや麴(こうじ)を使った特製ランチが人気で、遠くから足を運ぶ人も。「せいろ美腸ランチ」(1800円) = 写真 = は、日替わりの新鮮な旬の野菜が楽しめる。「豆乳坦々オリーブうどん」(1200円)は、香川県産のオリーブの葉を練り込んだコシのある讃岐うどんで、ピリ辛ラー油がポイント。
デザートには定番の米粉のチーズケーキ(450円) やオリーブスパイスポップコーン(500円)もあるので、カフェだけでも楽しめる。
毎月第3土曜は午後5~9時、夜カフェライブを行っている。チャージ料金500円。



問い合わせ

embrace olive (エンブレイス・オリーブ)
☎ 090・3592・5008
松伏町大川戸937の1 ※駐車場あり
営業時間: 午前11時~午後5時
(ランチのラストオーダー午後4時)
定休日: 月曜、第1日曜

特級品 揖保乃糸 1kg(50g×5束)×4袋 **3,270円** 税込
●太さ/0.65~0.70mm ●麺の長さ/19cm ●一束の本数/約480本 ●重量/50g ●賞味期限:2025年9月

読売新聞をご購読のお客様は、300円OFF!!



たっぷり
1kg

添加物
不使用

小分けで
便利!

手延べならではの
コシと特級品の細く
滑らかな食感

国内最大規模の手延素麺生産量を誇る『揖保乃糸』。
その中でも、『特級品』は厳選された小麦と赤穂の塩を使用した極細の高級素麺です。
小袋入りで防虫・防カビ対策にも配慮しました。



紙箱入
上質の原料小麦粉を使用して、厳寒期(12月~翌年2月)につくられる絶品です。
製造は組合が選抜指定した熟練製造者に限定されます。
贈答用として最も愛顧いただいている名品です。

●お申込み・お問い合わせ先 (株)東武よみうり新聞社 ☎ 048-987-0611 受付時間 午前10時~午後5時 (日・祝除く) 受付締切: 6月3日(月) お届け開始: 6月中旬より順次