



## 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。中島新聞店の取り扱い紙をご愛読の皆さまには、今年1年、誠にお世話になりました。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**



**お休みのご連絡は  
お早めに**



**元日の新聞は  
厚くなります**



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。

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、通常より  
厚くなるため、普段のポス  
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。

## 2024年の新聞休刊日

来年の新聞(朝刊)の休刊日です。

1月2日(火)

2月13日(火)

3月18日(月)

4月15日(月)

5月13日(月)

6月10日(月)

7月16日(火)

8月19日(月)

9月9日(月)

10月15日(火)

11月11日(月)

12月9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。

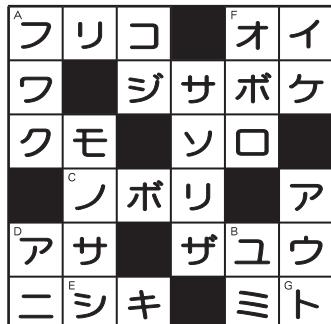


## クロスワード パズル

前答 フュノアシオト  
応募総数 248通

当選者10名(敬称略)

森澤亜樹子・伊藤春  
菜・寺澤進治・溝口  
まゆ・宮本祥伍・滝  
澤加奈・村田実・小  
坂和宏・酒井きのい  
・中沢直子



[メッセージ] ◆えびす講の花火大会、冬の澄んだ夜  
空に花が咲いたようでとても綺麗でした。(M.A.)

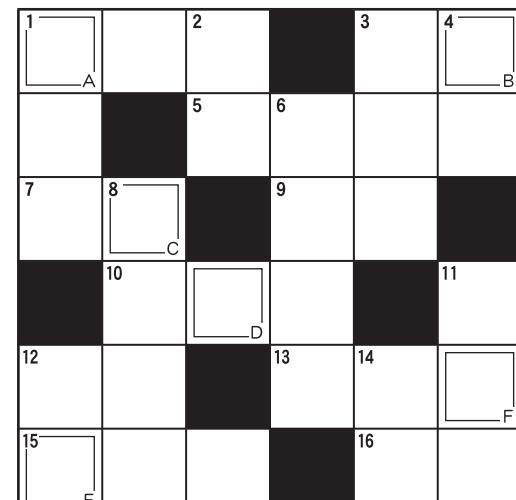
◆「野沢菜と沢庵と白菜漬けを済ませたので、冬はす  
ぐそこにと実感しています。(A.Y.) ◆はく息が白い  
こと。みのむしを見つけた時。北風小僧のかんたろう  
を口づさみたくなった時。ふゆのあしあとを感じるな  
あ。(W.T.) ◆朝の冷え込みが始まり、いよいよ冬が  
始まりました。暖冬とは言うけれど、冬は冬…。体調  
に気を配り過ごしたいです。(S.F.)

### タテのカギ

- “声”を英語で。
- 徹底している事の例  
え。骨の〇〇まで。
- 旅は道連れ、世は〇  
〇。
- ジョッキーが乗る動  
物。
- モンスター。
- 忙しくて〇〇〇〇も  
借りたいほど。
- 首都はベルリン。
- 〇〇に釘。効き目が  
ないの意。
- 少年老い易く〇〇成  
り難し。

### ヨコのカギ

- 書き始めた日記も三  
日〇〇〇。
- “今”を英語で。
- 賭け事の不正ないん  
ちぎ行為。
- 親の扶養を受ける子。  
親の〇〇をかじる。
- 湖より小さい。
- だしも取れる食用の  
海藻。
- これを裁断し、縫い  
合わせて衣類になる。
- 雛を育てる1組の雄  
と雌。
- 〇〇〇科、〇〇〇教  
師、〇〇〇裁判所。
- シユーズ。



答え A B C D E F

### ◎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



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28日必着)。抽選で10名様に  
図書カードを進呈します。

今が  
旬!

大根や白菜をご自宅にたくさん保存している方もいるでしょうし、スーパーに行っても、大根や白菜は

メニューの食材として並んでいます。

12月は何かと忙しい毎日です。身近にある野菜を使って、簡単に作り置きができる2品をご紹介します。柿なますは、お節料理にもなりますね。

(クッキングコーディネーター・浜このみ)

ユズの風味が  
際立つおいしさ



## 材料 作りやすい分量

- 白菜…400グラム
- 塩…小さじ1/2
- キュウリ…1本
- 紅芯大根(または大根)…100グラム
- ユズの皮…1/2個分(千切り)
- 塩昆布…30グラム
- 醋…大さじ3
- しょうゆ…大さじ1
- 白ゴマ…適量

## 作り方

- ①白菜は白い部分と葉の部分に分けて一口大に切る。
- ②ボウルに白い部分を入れ、塩を振り掛け、混ぜ合わせておく(写真A)。
- ③キュウリは薄い輪切り、大根も半月かいちょう切りの薄切りにする。
- ④②のボウルに、他の材料をすべて入れて混ぜさせる。

**ワンポイント** すぐに食べてもおいしいですが、2.3日たっても、漬け過ぎにならず新鮮な味わいで食べられます。



## 白菜とユズの 浅漬け



# 柿の自然な甘みが上品



## 材料 4人分

- 干し柿…2個(千切り)
- 大根…150グラム(5cm長さの千切り)
- キュウリ…1/2本(5cm長さの千切り)
- ユズの皮の千切り…適量
- 塩…小さじ1/2
- すし酢…大さじ2

## 作り方

- ①大根とキュウリの千切りをボウルに入れ、塩もみする。
- ②①がしんなりしたら、ゆずの皮の千切り(写真A)、干し柿を加え(写真B)、すし酢を加えて全体を混ぜ合わせる。

**ワンポイント** 大根とニンジンのなますは、お節の定番ですが、干し柿を加えた柿なますは柿の自然な甘さがとても特徴的です。

## 干し柿と大根の なます



## ・おたより・ コーナー

前号のハートピアキッチンに寄せられたおたよりを紹介します♪

■美味しい!美味しい~です!大きなキャベツをいただいて、さて何を作ろうかなと思っていたんです。このみ先生のキャベツたっぷりさば缶サラダはご飯にもお酒にも合いますね!家族全員が大好きな味です♥(M.Tさん)

■11月号のさば缶のちらしずしを作つてみました。今までにない初めての味でした。これからもレシピを楽しみにしています!(K.Hさん)

レシピの感想をハガキかホームページからお寄せください。掲載された方には図書カード1,000円分を進呈します。

〒381-2224 長野市川中島町原530-2

中島新聞店 ハートピアキッチン係

ハートピアキッチンWEB

検索

