

ハートピア12

第331号

令和6年12月19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



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、誠に御世話になりました。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。

2025年の新聞休刊日

来年の新聞(朝刊)の休刊日です。

1月2日(木)	5月12日(月)	9月16日(火)
2月10日(月)	6月9日(月)	10月20日(月)
3月10日(月)	7月14日(月)	11月10日(月)
4月21日(月)	8月12日(火)	12月15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リーグ参戦11季目、AC長野パルセイロの2024年シーズンの挑戦を多彩な写真と記事で振り返る報道グラフ。

春のリーグ戦序盤は新戦力の攻撃力が機能し、ルヴァンカップ戦でも格上のJ1、J2チームを撃破。粘り強い試合運びを見せながら、夏場以降は攻守のバランスが崩れ、勝ち星から見放された。悲願のJ2昇格が遠のくばかりか、終盤はJ3残留争いに巻き込まれる苦しい展開に。結果は7勝16分け15敗で、20チーム中、過去最低の18位に終わった。苦闘の1年を顧みながら、体制を一新する来季の奮起を期待したい。

公式戦全45試合から、印象的なゴールシーン、球際の激しい競り合いなど選手たちの躍動とともに、熱い声援を送り続けたサポーターの後押しの様子を伝える。

全選手とスタッフの写真付き一覧、公式戦全記録、チームをめぐる話題をたどる「シーズンの軌跡」、信濃毎日新聞スポーツ面に連載した高木理己監督のコラム「Be Brave!! (勇敢に)」も収録。



AC長野パルセイロ 公式グラフ2024

2024年
12月中旬
刊行予定

信濃毎日新聞社 編
A4判並製/オールカラー
100ページ

定価 1,320円(税込)

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
☎0120-71-0271
☎0800-800-8829

解く

クロスワード パズル

前答 イフウフ
応募総数 235通
当選者10名(敬称略)
片山瑠璃・矢野景子
・伊藤春菜・安藤勉
・柄澤宏紀・桑原紀
雄・木鋪洋子・金井
静子・藤澤敦子・相
澤隆子

A	イ	ル	カ	ソ	フ
	ソ		ミ	ノ	シ
	ノ	ト		コ	ナ
		D	ウ	サ	ギ
	ア	ミ		リ	キ
B	イ	ン	ガ		E
				フ	ミ

【メッセージ】 ◆今日がまさしくいい夫婦の日です。我が家はいい夫婦かどうか分かりませんが、お互い尊敬できる夫婦でいたいと思います。(S.S) ◆11月22日、私だったら、ワンワンニャンニャン、犬と猫の日。(N.T) ◆良い夫婦だと僕は思っていますが、君はどうか? 聞くのが怖い。(M.T) ◆良くもあしきも、良く続いた47年間の夫婦生活、女房殿いつもありがとう。(K.M) ◆お互い年を重ねるって素敵...、と思いたい。何気ない今日に感謝です。(K.H)

タテのカギ

- 1 なぞなぞ。森より木が少ない。
- 2 南⇄○○。
- 3 親からはくれた子供。
- 4 ミッキーは鼠。プーさんは?
- 6 ○○○○天。米俵に乗り、打ち出の小槌を持っている。
- 8 稲妻。
- 11 安打数÷打数。
- 12 田んぼの中の土を盛った通路。
- 14 石川啄木「一握の○○」。

ヨコのカギ

- 1 埃を払い落とす清掃員。
- 3 芝居が終わり、○○が下りる。
- 5 帰宅時の挨拶語。
- 7 奈良公園に沢山いる。
- 9 「傍目八目」の語源のゲーム。
- 10 住めば○○○。
- 12 恥ずかしい。○○があったら入りたい。
- 13 病気の時にのむ。
- 15 果汁等をゼラチンで固めた食品。
- 16 飛んで火に入る○○の虫。

1		2		3	4
	C				B
		5	6		
7	8		9		
		A			11
12			13	14	
15				16	F

答え A B C D E F

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20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! リンゴが旬を迎えています。長野の冬はリンゴ無しでは考えられませんよね。そして、少し柔らかくなってしまったリンゴは、煮たり、お菓子にしたりといろいろ工夫されていると思います。今回はリンゴを料理の材料として使いたいと思います。(クッキングコーディネーター・浜このみ)



柔らかいリンゴでもオツケー♪

・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♪

■マダラはあっさりしているので2品の濃い味付け満足感です。グラタンではマダラにカレー粉をまぶすのは意外ですが、美味しくできました。じゃがいもでなくさつまいもの相性いいですね! 毎回ワンポイント参考になります。(T.Sさん)

■マダラの照焼きいいなあと思ったので、早速作ってみました。途中からホームページも見てみました。カラー写真で分かりやすかったです。今まで作った料理もカラーを見てまた作ってみたいと思います。(U.A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

大根のリンゴ漬



材料

作りやすい分量

- 大根…500グラムくらい
- 塩…小さじ2
- リンゴ(小1個)…200グラムくらい(すりおろしたもの)
- 砂糖…40グラム
- 酢…1/4カップ

作り方

- ①大根は3ミリ厚さのイチヨウ切りにし、塩をまぶして30分くらいおく。水が出てきたら、水気を取る。
- ②リンゴは皮のまますりおろし、変色しないうちに砂糖、酢と混ぜ合わせる。
- ③①と②を混ぜ合わせ(写真A)、1日たつと食べられる。



ワンポイント 冷蔵庫で保存すれば、2週間ほど日持ちします。浅漬けでもしっかり漬かりこんでもおいしい漬物です。リンゴの酸味、甘味でさわやかな漬物に。

材料 2人分

- リンゴ(小)…1個(200グラムくらい。皮付きのまま1センチ角目安に切る)
- バター…10グラム
- 白ワイン…1/2カップ
- 塩…適量
- 豚肉とんかつ用…2枚(筋切りしておく)
- 油…大さじ1
- 塩、コショウ…適量
- パセリ…適量

ソースはいろいろに応用して!

豚肉のアップルソース掛け

作り方

- ①フライパンにバターとリンゴを入れて軽く炒めたら、白ワインを加えて、汁気なくなるまで煮る。塩を適量振り掛ける。リンゴソース(写真A)ですが、冷めると皮の赤色が身に移ってきて、全体的に綺麗な赤色になります。
- ②①を取り出しておく。
- ③②のフライパンに油大さじ1を加え、塩、コショウをした豚肉を両面こんがり焼いて(写真B)、中まで火を通し、器に盛る。
- ④③の上に②を掛けて、パセリを散らす。



※カラーはホームページをご覧ください。



WEB ホームページでもレシピ公開中!

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/