



ASA マイタウン

毎月第3日曜日発行

第97号

2013年2月17日

http://hashimoto-land.com

はしもとランド

検索

発行 ■ 橋本新聞販売(株) 企画部 担当: 青木・高橋



MAP NO. 25 全日本脊椎矯正師協会認定院

安藤 整体院

無痛整体
五十肩 腰痛 手足のしびれ
美容 痩身等

初診料2,000円を1,000円引き

TEL.027-329-5054 ※予約制

高崎市江木町 1555 9:00 ~ 21:00 不定休

MAP NO. A

化学調味料を一切使わず、地元群馬や本場イタリアの食材、安心安全な食材で楽しむ鮮やかで楽しいイタリアンをご提供



■ ランチタイム 11:30~15:00

● パスタランチ サラダ ドリンク付き 950円 (ランチデザート +210)

● 盛り込みワンプレート ドリンク付き 1,000円 (ランチデザート +210)

■ ディナーコース 2,700円~ (前菜からデザートまでメニューの中から好みの1品をお選びいただけます)

トラットリア 高崎市井野町 1009-4 (パルクハナミズキ最奥)
ラウライタリコ TEL.027-381-8787 木曜休
11:30 ~ 15:00 (L.O) 17:30 ~ 22:00(L.O)

毎月第3日曜日
年間12回発行

グルメ・カルチャー・美容・健康・ショッピング・サークル・イベント・求人 etc...

無料広告掲載店募集中!

掲載は ASA マイタウン加盟店への加入が条件です。詳しくは下記をご覧ください。



MAP NO. 26 春期講習会 受講料 0円

3月入会 入会金免除 定期試験対策にこだわる塾です

- ① 試験範囲を回収し、各中学の範囲を把握している。
- ② 過去問からよく出る問題を分析・指導をしている。
- ③ 答案を回収し、ミスや多い間違いを減らしている。

中1 Aくん
442 → 481
38点UP!
中間 期末
だから上がる!

中2 Bさん
361 → 436
75点UP!
中間 期末
だから上がる!

中3 Cくん
412 → 412
122点UP!
中間 期末
だから上がる!

40周年 進学会 全員合格宣言!

授業評価
全国第1位の
講師が指導します



進学会は「すすんで学ぶ自学力」をきたえます
TEL:(027) 324-5558 FAX:(027) 393-6085
高崎市栄町14-1 (高崎駅東口 ローンさんのあるビルの2階)

MAP NO. 27

やよいカット ¥2,500

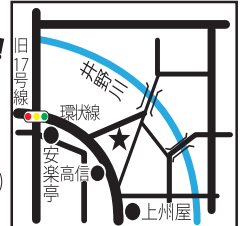
体験してみませんか? (pm2:00 ~ 4:00)

- カット・フロー+炭酸スパ 4,000円
- カット・フロー+ポイントパーマ 5,800円
- カット・フロー+ポイントカラー 5,800円



何でもできる美容室
アッフ・着付けもおまかせ!
ビューティ塚越
TEL.361-0842

高崎市貝沢町 268-4 9:00 ~ 17:00 (予約優先)
定休日/月曜、第1月火、第3日連休



ASAマイタウン 休刊のお知らせ

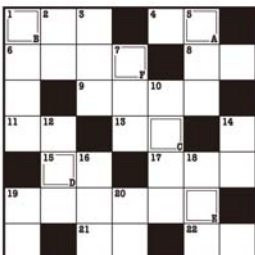
橋本新聞より毎月第3日曜日に発行しております「ASA マイタウン」を誠に勝手ではありますが、平成25年3月号の発行を持ちまして、社内の体制の見直しのため当分の間休刊とさせていただきます。チラシでの宣伝は休止いたしますが、当社ホームページ上には今まで通りマイタウン加盟店を掲載させていただきます。なお、朝日新聞社主催の「夏の全国高校野球選手権大会 地方大会」の応援チラシについては、今後も続けていく予定です。毎月のチラシ発行は休止となりますが、マイタウンの加盟店様は今後もホームページにリニューアルの上、さらにグレードアップして掲載してまいりますのでご期待下さい。今後に関しましてご不明の点がございましたら、橋本新聞店までお問い合わせ下さい。

平成25年2月吉日

橋本新聞販売(株) ☎ 0120-004950

難易度 ★★★ チャレンジ! パズル

クロスワード◆タテ・ヨコのカギをヒントに解き、二重線の文字を並べ替えてできる言葉が答えです。



- タテのカギ
- 風の速さのこと
 - ここは災いの元
 - 東京・パリ・ロンドンなど
 - 物資を運ぶ〇〇列車
 - パナマ・スエズは何の名前?
 - 日本髪飾り
 - ナポレオンのコレには不可能という文字がない
 - 薄弱・免許・墓
 - 稲を水田に植える作業
 - ⇒弱気
 - 地図上だと上の方角
 - 卵のこはは食べません

ヨコのカギ

- 支援が必要な人への公的制度「社会〇〇〇」
- トンビから生まれることも
- ロケットで行く所
- 果物から生まれた〇〇太郎
- 豚肉に衣を付けて揚げるもの
- 宝・スピード・あみだ
- 〇〇画、〇〇帯、洗〇〇

- 味を感じる所
- ブックは本、マガジンは?
- 学校で使う本
- 人間は肺で、魚類は?
- 日本の国鳥

前回の答え◆四字熟語シークパズル 合格通知

今月の特

根菜たっぷりの トマトミネストローネ

料理: コウケンテツ 撮影: 木村 拓



料理時間約30分 264kcal (塩分19g(1人分))

- 材料(2人分)
- トマト...2個
 - セロリ...1/2本
 - 玉ねぎ...1/2個
 - ニンジン...1/3本
 - さつまいも...80g
 - レンコン...小1/2節
 - ベーコン...2枚
 - ニンニク...1片
 - オリーブ油...大さじ1
 - 白ワイン...大さじ1
 - ローリエ...1枚
 - 塩...適量
 - 粗びき黒コショウ...少々

【作り方】

- ① トマト・セロリ・玉ねぎは2cm角、ニンジンは1cm角に切る。さつまいもは皮つきのまま厚さ8mm、レンコンは5mmの半月切りにする。ベーコンは幅2cmに切る。
- ② 鍋にオリーブ油を熱し、ベーコンと玉ねぎを炒める。しんなりしたら、みじん切りのニンニクを加えてサッと炒め、香りがたったらセロリ、ニンジン、レンコンを加えて白ワインをかけて炒める。水500ml、ローリエ、塩を入れ煮立ったらさつまいも、トマトを加えて煮込む。野菜が柔らかくなったら塩・こしょうで味を調える。