



ASA マイタウン

毎月第3日曜日発行

第98号

2013年3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. ⑬ 美容室カットサロン・ヤスヒコ

← ちょきシニアパスポートご持参の方、

料金 **10%引き!!**



← ちょきシニアパスポートとは？

高齢者の積極的な外出や地域との交流、自身の健康維持につながることを目的に、平成25年1月15日から始まったサービス。協賛店で提示すると割引などのサービスが受けられる。県内在住の65歳以上の希望者に配布される。詳しくは県庁へ問い合わせを。

← ちょきシニアパスポート

TEL.027-325-4254

高崎市江木町 217-6 9:30 ~ 17:30 日曜休

MAP No. ⑳ 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 **ラウライタリコ** 高崎市井野町 1009-4 (パルクハナミズキ最奥)
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. ㉓ ペットホテルが苦手な子歓迎!

旅行・出張・入院などの際、ご自宅まで伺い、散歩・食事・トイレのお世話をします。病院送迎もOK! 外飼犬、多頭数、老犬、神経質な子は特に◎! リピーターが多いこのサービスを、ぜひ体験してみてください!!
基本料金2500円~ (ねこちゃん・小動物は割安)



高崎店

動物取扱業登録
第高2011-02-2号

☆特典☆
見積り無料
出張料金半額

<http://www.petsitter.co.jp/takasaki/>

TEL.027-363-5365 日中は携帯へ⇒090-3433-7814
井野町800-7 24時間対応 年中無休

MAP No. ㉔ お陰様で3周年を迎えました

診療時間が夜9時までとなりました

O₂ Capsule

自分へのご褒美に

エアコン付き
酸素カプセル完備!!

ひぐつ堂 瀬間はり灸接骨院
東貝沢町1-23-20-101 ☎027-388-0553
9:00~12:00・15:00~21:00 (土曜日/18:00まで) 休日/日曜・木曜

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3月吉日

橋本新聞販売(株) ☎0120-004950

難易度 ★★★ チャレンジ! パズル

ナンバープレース◇タテ・ヨコの列と3×3の太線ブロックの中に、1から9の数字を1つずつ入れます。タテ・ヨコの列と3×3の太線ブロックの中には、同じ数字は重複して入りません。二重線で囲まれたマスに数字を足した数が答えです。

	1		5	6				
2		7				8		
6			3				9	
		2					5	
		3				4		
	4					3		
	5			8				1
		8				2		6
			4	3				7

答え □ + □ = □

前回の答え◆クロスワード カファンショウ(花粉症)

今日のレシピ 卵トンカツ

料理: コウケンテツ
撮影: 木村 拓



料理時間約 25分
263 kcal
塩分 0.7g (1人分)



- 材料 (6人分)
- ゆで卵...6個
 - 豚ロース肉 (しょうが焼き用) ...6枚
 - 青ジソ...6枚
 - キャベツ (千切り) ...適量
 - 小麦粉...適量
 - 溶き卵...1個分
 - パン粉...適量
 - 揚げ油...適量
 - トンカツソース...適量
 - 塩、粗びき黒コショウ...各少々

【作り方】
①豚肉は塩、コショウを振り、全体を叩いて薄くのぼす。肉1枚に青ジソ1枚をのせ、ゆで卵1個を包み、おにぎりを握るように両手でしっかりと押しつける。
②①を170℃の油に入れ、転がしながら3分ほどこんがり揚げる。器に盛り、キャベツを添えてソースをかける。