



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。

2026年の新聞休刊日

来年の新聞(朝刊)の休刊日です。

1月2日(金)	5月11日(月)	9月14日(月)
2月9日(月)	6月15日(月)	10月13日(火)
3月16日(月)	7月13日(月)	11月9日(月)
4月13日(月)	8月12日(水)	12月14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

ちょっと気になる名前の場所へ、そのわけを探ってみよう。長野県の各地や観光名所、人物、料理などを、その名の由来をたどりながら案内する「おなまえ旅」の本です。

「鬼無里」「焼捨」「望月」「鼠」「向方」など、意味ありげな「おなまえ」の地を訪れ、由来にまつわる伝説伝承が絡んだ歴史をたどったり、観光名所である善光寺や松平城、上田城の周辺の気になるスポット名をたどる歩き方も紹介します。

長野県内の名字ランキング、長野県由来の名字、郷土料理、企業名、ご当地キャラなど、「おなまえ」を切り口に長野県の気になる場所・ひと・ものを幅広く紹介。スキマな旅路は発見に満ちています。難読地名クイズ(初・中・上級)も。

著者プロフィール Skima信州(スキマしんしゅう)

2018年3月にオープンした、長野県のニッチな観光情報を紹介するWEBメディア。人気・定番観光地の「隙間(スキマ)」になるようなテーマを、個人の「主観(スキ)」をもって紹介しています。長野県内外の信州好きライターたちがすすめるスキマなモノ・コト・ヒトの記事を約1,000本配信。



信州おなまえ旅

2024年
6月刊行
売れてます!

Skima信州 著
四六判/並製/220ページ

定価 1,870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



ニコニコ宅配

☎0800-800-8829

解く

クロスワード パズル

前答 クマシュツボツ
応募総数 221通
当選者10名(敬称略)
佐藤ふみ子・風間信子・三浦博子・近藤真一・西澤浩・吉岡まさこ・山本智美・中村道子・中村美世江・荻原正子

A	ク	ボ	ウ		シ	B
	サ		シ	ブ	ガ	キ
	キ	ミ		ラ	ク	
		チ	ユ	ン		ナ
	ツ	ノ		コ	タ	ツ
F	ボ	ク	シ		ツ	メ

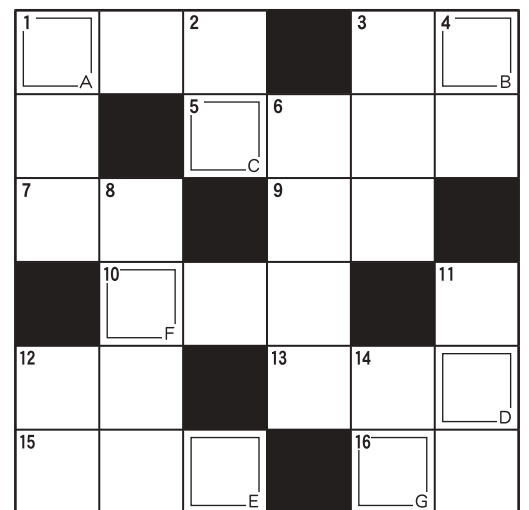
【メッセージ】 ◆今年は熊が平地まで降りてきて本当に怖いです。ウォーキングの時間も朝晩は避けています。(N.U) ◆私たちと熊が共存できればよいのですが、難しいですね。(Y.T) ◆私の実家周辺でも、熊が目撃されています。近所の人達は戦々恐々としています。私も暫く実家に足は遠のいています。(K.M) ◆いそいで鈴を買いましたが、大げさだな…と思いながらも、いざという時はどうにもならないのでは? という不安を抱えて畑作業をしています。(S.Y)

タテのカギ

- 椎茸、しめじ、エリンギ。
- 連想ゲーム。焼き鳥、竹、楊枝。
- ストロベリー。
- 〇〇に目が眩む。〇〇の皮がつっぱる。
- 大臣で構成する行政の最高機関。
- 模様入りの折り紙。
- 小話「隣の家に〇〇〇が出来たってね」。「へえ」。
- 奥様たちの長い立ち話。〇〇端会議。
- コーヒー豆を挽く道具。

ヨコのカギ

- 毎日の〇〇〇正しい生活。
- 愛媛県の旧国名。
- “メンマ”の別名。
- 烏鷲の争い。
- 陽が暮れてから明るくなる前まで。
- 栗の〇〇。ウニにそっくり。
- 〇〇〇細工。欄間等に用いる、薄い木片を組んだ伝統工芸。
- 将棋倒しに使う西洋の駒。
- 〇〇は友を呼ぶ。



答え

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(11月28日必着)。抽選で10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!

大根がおいしい季節になりました。1本を使い切るのが大変という方もいますが、大根料理はバラエティー豊かなので、いろいろに使えます。

今回の2品は、大根を薄切りにすることで、短時間でじっくり時間をかけて煮たような大根の味が楽しめます。さらに両方とも、味付けはめんつゆですが、とても滋味深い味わいです。
(クッキングコーディネーター・浜このみ)

行事と旬で作る! 食べる!

このみの/ハートピアキッチン

ブリも大根も薄切りにして!



ブリ大根



材料 4人分

- ☐ ブリの切り身…300グラム(写真A)
- ☐ 塩、コショウ…適量
- ☐ 大根…500グラム
- ☐ めんつゆ(2倍濃縮)…1/2カップ
- ☐ 水…1カップ
- ☐ ゴマ油…大さじ1
- ☐ カイワレ大根、ユズの皮千切り…適量



作り方

- ①大根は皮をむき、5ミリ厚さの半月切りにする。
- ②フライパンにゴマ油を熱し、一口大に切り、塩、コショウをしたブリを入れて、表面を焼いたら、大根を加えて、全体に油をなじませる(写真B)。
- ③めんつゆと水を加えて(写真C)、ふたをして約10分煮る。
- ④器に盛り付けて、カイワレ大根、ユズの皮千切りなどを散らす。



ブリ大根は、厚い大根にブリの旨味をしみ込ませるのがおいしいとされていますが、大根を薄切りにすることで、約10分で本格的なブリ大根の味を楽しむことができます。



10種の具材で煮込み7分♪

簡単! 即席おでん



材料 4人分

- ☐ 大根…300グラム(5ミリ厚さの半月切り)
- ☐ ニンジン…50グラム(5ミリ厚さの半月切り)
- ☐ エリンギ…100グラム(4等分に手でさく)
- ☐ チクワ…1本(4等分に切る)
- ☐ ウインナー…8本
- ☐ こんにゃく…200グラム(切り込みを入れて3角形に切る)
- ☐ ゆで卵…4個
- ☐ しょうゆ…大さじ2
- ☐ ゴマ油…大さじ1
- ☐ めんつゆ(2倍濃縮)…1/2カップ
- ☐ 水…1カップ
- ☐ はんぺん(大)…1枚(一口大に切る)
- ☐ ブロッコリー…1/2株(加熱しておく)
- ☐ ミニトマト…8個
- ☐ 練がらし…適量



作り方

- ①ゆで卵と、切り込みを入れたこんにゃくは、それぞれ、袋に入れて、しょうゆと一緒にみ込んでおく。(2、3分の漬け込みでオッケーなので、最初にこれをやれば、ある程度の味がつく。もちろん、前日にやっておいてもオッケー)(写真A・B)
- ②大根とニンジンは5〜7ミリ厚さの半月切りにし、フライパンにゴマ油を入れて油が回るまで炒める。
- ③おでんつゆを作る。水とめんつゆ(2倍濃縮)を合わせる(2対1の割合)。味見をしてちょっとしょっぱいくらい。
- ④②にエリンギ、チクワ、ウインナー、こんにゃく、ゆで卵を加えてさらに炒める。
- ⑤③を加え、はんぺんを具材の上にのせて、ふたをして約7分煮込む。
- ⑥⑤にブロッコリーとミニトマトを加えて(写真C)、全体をまぜ合わせたら完成。
- ⑦竹串を使って、盛り付ける。練がらしを添える。



竹串で、薄い大根を何枚も重ねるといつものおでんの大根の厚さになるので、そのようにいろいろなものを竹串で刺し、一人一人違った串にカスタマイズした串おでんの完成です。

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/>

