

豊中で楽しめる寄席

第8回

アイボリー寄席

かつら くじゃく
桂九雀
 しょうがくてい ゆうへい
笑福亭 由瓶
 しょうがくてい せいじゆ
笑福亭 生寿

日時：2010年8月17日(火) 午後7:00開演
 会場：ホテル・アイボリー
 参加費：予約の方1,200円(当日1,500円)
 障害者・介護者500円
 ※お早めに前売券をお求めください。

10月11日 第5回 **新免館寄席**
 午後3時半から
 参加費：3,000円(食事代を含む) **笑福亭由瓶・桂文麿**

お申込み/お問い合わせは 豊中駅前まちづくり会社 06-6858-6190

見本 広告募集

「まちづくりニュース」は毎月2回豊中駅を中心に各1万部の新聞折込みを行っています。その他当社企画イベントで全員へ配布し、また駅前掲示板へ掲示し、ホームページにも公開してお店の地図を紹介しています。この「広告募集」の枠の大きさが2,500円です。(別途初回に制作費が必要)詳細はお問合せ下さい。(TEL:06-6858-6190)

レンタルスペース

いけばな教室やあみもの教室など種々の教室や会合に幅広くご利用いただけます。机と椅子(10脚)などご利用いただけます。詳細はお問い合わせください。

ご利用いただける時間	ご利用料金
10:30 - 12:30	3,000円
13:30 - 15:30	3,000円
月二回利用	5,500円

豊中駅前まちづくり会社
 豊中市本町1-12-25 06-6858-6190



SEIKE MUSIC SCHOOL

キーボードサロン
(株)清家楽器



楽器販売 ピアノ調律
 スタジオ・レンタル

個人練習から20~30名収容できる練習室までご利用いただけます

詳細はホームページで：<http://www.seikegakki.com/>

お子様から大人の方まで音楽を好きになることから始めます。

ピアノ・フルート・ヴァイオリン・声楽・ポピュラー・ジャズピアノ・オルガン・リトミック・サクソ・クラリネット・ジャズフルート・ベース・チェロ・ドラム・ギター・ウクレレ・ハーモニカ・津軽三味線・ボイストレーニング

豊中市本町7-1-3 2ジョイフル豊中ビル
 TEL:06-6849-6664
<http://www.seikegakki.com/>

すずらん

おすすめ 地肌を大切にする
ヘアカラー テクニック
 ハケで地肌までベタベタ塗る方法ではなくクシを使い、地肌は染めずに髪の毛だけを染める事で、地肌・身体の健康を守ります。ヘアカラーでお悩みの方はぜひどうぞ。***** 6,300円

豊中市本町9丁目1-12
TEL:06-6858-1201
 AM9:00-PM8:00 月・第3火定休日

Salon Moda

つむじ周辺の **ポリリュームアップ**



バンブーカール

つむじがわがわがたり、ハリがなくポリリュームが出にくい方におすすり。

パーマが苦手な方でも安心です。時間がたってもくずれにくく、持ちが良いのが特徴。

ホームページをご覧ください
<http://www.salon-moda.co.jp>

豊中市本町9-1-2 メゾン豊中パート18 1F
 TEL:06-6855-5222

痛み・しびれ および

バセドウ氏病の

専門治療をしています。

当院では、痛みや症状のある所には直接接触せずに、離れた所を治療することで難治性の痛み・痺れの改善をその場で実感いただいております。

お気軽にご相談ください。

竹宮鍼灸整骨院

豊中市本町1-13-29 竹の回廊ビル2F
TEL:06-6850-3777
<http://www.heal-cure.com/>

魚屋の独り言

5. 鮎 鮎は夏の涼味とその育った自然の風味を感じさせてくれる夏の代表的なさかなです。「年魚」とも呼ばれ1年で生涯を終えます。

また、「香魚」とも呼ばれ、大変香りの高いさかなです。塩焼きが定番。と言っても、塩を付けるのはひれだけで、決して身には塩をしないのが決まりです。蓼の葉を千切って搥り、塩をひとつまみ入れ、米酢で溶く「蓼酢」に浸けて食すと、夏の清流



と青々とした岸辺の香りが、口の中に広がります。天然物は高いですが、天然仕上げ(養殖)でも十分。米に昆布をひき、素焼きした鮎をのせ、酒、味醂、薄口で味を調え炊くと「鮎ご飯」の出来上がり。針生姜を添えて食べます。囲炉裏で串焼きにしている光景をよく見ますが、頭は必ず下を向いています。これは身から焼出た脂が頭をこんがり焼いてくれ、頭も美味しく食べられるからです。

お魚のことならおまかせください
おせかお キッチン

鮎 姿焼き

1尾 **200円**(天然仕上げ) 蓼酢付き

よたぎり盛合せ 3人前

一盛 5,600円を **5,000円**

活ぶぐ・活はも・かに専門店

鮮魚こばやし

TEL:0120-06-7661

詳しくはホームページでチラシをご覧ください。
<http://www.senkoba.com/>

お盆休み
 8月23、24、25日

10:00-18:30 火曜日定休