

第38回 アイボリー・フォーラム
 主催：豊中駅前まちづくり会社

100円商店街が変えるもの
 ～まちづくりと個店振興を考える～

講師 堤成光氏
 大阪商工会議所 流通・サービス産業部 次長

日時：2011年4月26日(火) 午後6時半から
 場所：ホテルアイボリー 参加費用：1,000円
 ※事前にお申し込みください 参加申し込み：_____
 豊中駅前まちづくり会社 TEL: 06 - 6858 - 6190

豊中で楽しめる寄席

5月24日! アイボリー寄席と同日開催
アイボリー一昼席
笑福亭 由瓶 桂 佐ん吉
 参加費：1,000円

第7回 **新免館寄席**
 趣きある建物で極上の落語をお楽しみいただいた後、新免館寄席特製のお食事をお召上がりください。

笑福亭 由瓶 桂 歌之助
 日時：2011年4月30日(火) 午後3時半から
 参加費：3,000円 お食事準備の都合上、食事代を含む 前売券をお求めください。
 前売券はホテル・アイボリーまたはまちづくり会社で販売しています。
 豊中駅前まちづくり会社 06 - 6858 - 6190

絵文字添え 合格祝いの 督促状
 作品発表

今月の川柳

「今回も、多くの皆さまから応募いただきました。ありがとうございました。右の作品一首を掲載させていただきます。アイボリー寄席(5月24日開催)のチケットをペアーでの送ります。引き続き皆さまから川柳を募集いたします。締め切りは毎月月末で、翌月中旬まで発表します。」

すずらん

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

川本豆腐店

京都嵯峨風 特選豆腐
 特選 ひろうす
 ひと味違う 絹厚揚げ

豊中市本町二丁目 豊中市民ギャラリー前
 ☎(06) 六八四九一五三二〇

天ぷら 天舞

季節の魚、野菜、山菜を
 アップアップ天ぷらでどうぞ!
 天ぷら会席、コースも
 おすすめです

TEL/06-6846-1008 木曜日定休
 豊中市本町1丁目10-6 松村ビル2階
 豊中駅前国道176号沿い

飾らない心温まる空間で
 季節の素材を楽しむ幸せを

季節のイタリアンとワイン
CUCINA Kasai

11:30~14:30 (Order Stop) 15:30まで
 18:00~21:00 (Order Stop) 22:30まで
 ☆定休日 火・第3月曜定休(祝祭日は翌日)

豊中市玉井町1-3-25ノエルコートB1
 TEL&FAX 06-6855-6868
<http://cucina-kasai.jp/>
info_mail@cucina-kasai.jp

魚屋の独り言 12. 鮑(あわび) 今回の「東北関東大震災」で壊滅的な打撃を受けた三陸沖は親潮と黒潮が合流する世界3大漁場の一つです。水揚げされる魚種も漁獲高も群を抜いています。その中の一つ「鮑」について、一言。三陸沖で獲れるのは「エゾあわび」で、関西から九州にかけて獲れる「クロあわび」とは種類が違います。繁殖力も環境の変化にも大変強いので、全国で食される鮑の数量のベースを担っています。刺身、水貝、ステーキ(踊り焼き)などが代表的な食べ方です。中国料理で「干し鮑」が使われますが、その中でも青森の大間や岩手県の大船渡のものは最高級品とされています。当店では、お年を召した方が多いので、水洗いし、殻からはずした身と肝を軽く焙じてお造りにします。そうすることで、硬い外側の部分が柔らかくなり、大変食べやすくなります。鮑の美味しさの醍醐味は海の香りに包まれた甘味にあると思います。火を通しすぎない事、身の中は生の状態で食べる事が肝要です。

お魚のことならおまかせください
おせかお キッチン
お寿司祭
 前日までにご予約ください

盛りだくさん
お弁当
 1人前880円を **780円**
 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/>

お馴染み
鮮魚こばやし
780円
 1人前880円を **780円**
 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/>

活ぶぐ・活はも・かに専門店
鮮魚こばやし
0120-06-7661
 11:00-19:00 火曜日定休