



もっとあなたの笑顔に会いたい  
心と心が触れ合う介護  
介護のご相談は いい介護いちばんの

## ケア・アンド・コミュニケーション

☎ 06-6152-1151 豊中市刀根山4-6-4

募集中

在宅訪問介護の登録ヘルパー募集中です。  
初めての方歓迎！バイクの方・自転車の方歓迎！  
生活援助：1,350円  
身体介護：1,650円（要ホームヘルパー2級資格）

## アレンジ教室

始めました



毎週月・水・金

※ご都合の良い日をお選びください。

★午後1時から午後7時までの  
お好きな時間

★1レッスン 3,000円（花材費込み）

一度お電話ください。

お問合せ 豊中花園 北西まで  
お申込み 連絡先：06-6852-3656

## 天ぷら 天舞

季節の魚、野菜、山菜を  
アツアツ天ぷらでどうぞ！  
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  
豊中駅前口国道176号沿い

豊中市本町一丁目 豊中市民ギャラリー前  
☎ (06) 六八四九一五三三〇

毎日  
ご奉仕中

サンTVのCMで  
おなじみの  
オニザキの  
自家製手揚げ  
鎌田醤油の  
油揚げ

だし醤油  
すりごま  
ヤマク食品

# 川本豆腐店

## 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  
方法ではなくクマを使い、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

## 豊中温泉

サウナ  
露天風呂（薬湯）  
ハイドロ風呂  
水風呂  
寝風呂

15:00 - 24:00 木曜日定休  
豊中市本町1-5-14  
06-6849-8117

## 中島屋クリーニング店

職人のクリーニング  
もうお試しになりましたか？



集配も致しております。  
お気軽にお電話下さい。

TEL/06-6858-4305  
豊中市本町1丁目2-17

## Salon Moda

つれづれの ポリリュームアップ



### バンブーカール

つれづれがわかれたり、ハリが  
なくボリュームが出にくい方  
におすす。

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

### 魚屋の 独り言

17. さわら 「魚」偏に「春」と書く「さ」  
ら「ら」ですが、実は秋から冬が  
旬です。「狭腹」とも書き、大変スリムで想  
像を絶する速さで泳ぎます。

和食の食材には欠かせない魚のひとつ。塩焼き、照焼き、  
味噌漬け、お刺身、酢メ、お吸い物など多彩ですが、幽  
庵（柚庵）焼は絶品です。醤油、酒、味醂を1:1:1  
であわせ、柚の輪切りを加えた漬け汁に2、3  
日漬け込み、焦がさないように焼く。柚の香りが  
なんともいえない味わいです。若魚を「さざり」と呼

び「狭腹」と書きます。腰がどの辺りかは悩むところ  
ですが、酢メ（きすし）が最適。

3枚にあるし、濃い振り塩で30分おき、塩を流しよく水  
気を切って、酢洗い（酢に5分間浸す）。昆布を挟んで半  
日置く。醤油は掛けないで、切ってそのまま食べる。秋  
の夜長に日本酒とよく合います。



さわら 鱈・狭腹・馬鮫魚・小腹

お魚のことならおまかせください  
おせおキッチン

新登場 お魚日替わり

鮮こぼ弁当  
夜のおすすめ

お魚のおすすめ

活ぶぐ・活はも・かに専門店

ご予算に合わせて  
各種ご用意いたします。

お魚のみ  
一人前 680円

一人前 1,200円

一人前 880円を 800円

鮮魚こぼやし  
0120-06-7661

全品前日までにご予約ください

3,000円以上で  
お届けします。

10:00-19:00 火曜日定休

その他いろいろご用意しています。 <http://www.senkoba.com/>