

平成
30年度



市では平成28年度から、市内の優れた製品などを「八潮ブランド」として認定しています。「八潮ブランド」として認定した製品などは、八潮の資産として市がその魅力を市内外に情報発信することで、まちの価値や八潮産の製品などの信頼性を更に高め、本市の知名度アップと地域の活性化を目指すものです。
問商工観光課 ☎ 384

「リフォーム畳」 大山畳店

「リフォーム畳」は、畳床を用いた床材で、衝撃緩和力が優れています。畳本来の断熱性能や傷んだ場所のみの張替えといったメリットを残しながら、ニーズに合わせた機能性を選び、車椅子の使用も可能な画期的な畳となっています。
住所 木曽根684-1 ☎996-8469
ホームページ <https://www.reform-tatami.com/>



「やしお花桃サイダー」 (有)大久保屋

「やしお花桃サイダー」は、市の花である花桃のエキスをを使用しています。甘すぎず、爽やかな味わいが特徴です。ウイスキーとの相性も良く、ハイボールにしてもお楽しみいただけます。
住所 鶴ヶ曾根2014 ☎996-8333
ホームページ <http://www.ookuboya.com/>



ナイトブック 「NIGHT BOOK」 (株)ワイ・エス・エム

「NIGHT BOOK」は、本型のLED照明です。スイッチはなく、本のように引き出すことでやさしい光が広がります。本棚や積み重ねた本の上に置くことで、空間を詩的に演出します。
住所 二丁目342-1 ☎998-3610
ホームページ <http://k-ysm.co.jp/>



いきいき やしお 写真館

くらしに役立つ情報がいっぱい



2月24日(日)、八潮メセナ・アネックスで「第28回八潮市消費生活展」が開催され、約800人が参加しました。
消費生活相談、おもしろ消しゴムの展示・販売、アクリルエコたわしの手作り体験をはじめ、さまざまな団体による、日々の暮らしに役立つ展示が行われました。
また、同時開催した、ものづくりワークショップでは、市内の町工場職人からのレクチャーを受けながら、子どもから大人まで夢中で製作する姿が見られました。

〈 告 告 〉

やしお八つの野菜de健康レシピ

レシピ② 小松菜入りすき焼き風丼



やしおの八つの野菜を使用したレシピを毎月ご紹介しています。
今月は、学校給食で人気のある「小松菜入りすき焼き風丼」をご紹介します。

問学務課 ☎ 366

●作り方

- ①豚肉は1口大に切る。木綿とうふは、1口大の角切りにする。小松菜は2センチメートルに切る。玉ねぎ・生しいたけは薄切り、にんじん・白菜は短冊切りにする。小町麩は、水につけて柔らかくならしぼっておく。
- ②フライパンに炒め油を入れ、豚肉を炒める。豚肉が白っぽくなったなら、にんじん、玉ねぎ、生しいたけ、白菜を入れて炒める。
- ③②に、だし汁と調味料を入れて中火で20分煮こむ。
- ④③に木綿とうふ、小町麩を入れ、味が染みてきたら小松菜を入れて、5分煮る。最後に水溶き片栗粉を入れとろみをつける。
- ⑤器にご飯を盛り、④をかける。

●材料	(4人分)
ごはん	4杯分
豚肉	200グラム
小松菜	40グラム
玉ねぎ	2分の1個
白菜	100グラム
生しいたけ	2枚
にんじん	3センチメートル
木綿とうふ	200グラム
小町麩	8個
だし汁	200ミリリットル
炒め油	大さじ1
片栗粉	大さじ1
水	大さじ1
<調味料>	
しょうゆ	大さじ2
さとう	大さじ2
みりん	大さじ2

やしお de まなぶ

小松菜 江戸時代から江戸川区の小松川付近を中心に栽培されたので、小松菜と呼ばれています。昭和30年代から栽培され、現在、八潮の主要野菜です。

ふじさき歯科

FUJISAKI DENTAL CLINIC
 歯科 小児歯科
 矯正歯科 歯科口腔外科
 ☎048-999-3233



落ち着いた雰囲気の中で快適な治療を目指します
 【住所】八潮市八潮3-3-6 【診察時間】9:00~13:00、15:00~20:00
 【休診日】木曜日・祝日(水曜日はインプラント学会の為、休診の場合あり)
 【駐車場】有(10台)
 ※インプラントは自由診療となります(保険適用外)標準300,000円~(税抜)

土地有効活用 店舗・倉庫

(株)シバエ若 不動産 ☎048-998-5678
 埼玉県知事免許(7)第16039号 〒340-0822 八潮市大瀬3-1-1



モンテールは「おやつの時間のワクワク」をお届けします

モンテール

八潮直売店では豊富なラインナップのスイーツを取り揃えております
 八潮市大瀬3-1-8/フリーダイヤル ☎0120-46-8823

この広報紙は、再生紙と大豆油インクを使用しています。

◆広報やしおは、毎月1回、10日(新聞休刊日を除く)に新聞折り込みで配布しています。届いていない世帯の方は、最寄りの公共施設、金融機関、一部のコンビニエンスストア、八潮駅などでお受け取りになれます。なお、次回の新聞折り込みは、4月10日(水)です。