

豪華な三条まつり、お持ち帰り

二色亭すずき 二段重の祭折・松花堂弁当・鯖味噌寿し

コロナで「お座敷」には二の足 家族そろっておうちで三条祭りを



三条市西四日町三の割ぼう「二色亭すずき」(鈴木健夫店主)は、いつも「三条まつり」に合わせたテークアウトメニューで、二段重の「祭折」のほか、「松花堂弁当」と「鯖味噌寿し」を用意し、予約を受け付けている。

昨年の新型コロナウイルス 感染拡大を受け、座敷の利用が減少するなか、影響が緩和されないうちに「松花堂」も「祭折」の販売を決めた。同時に昨年同様「三条まつり」の料理を味わってもらうべく、「鯖味噌寿し」をベースにしたと、「二段重の「祭折」

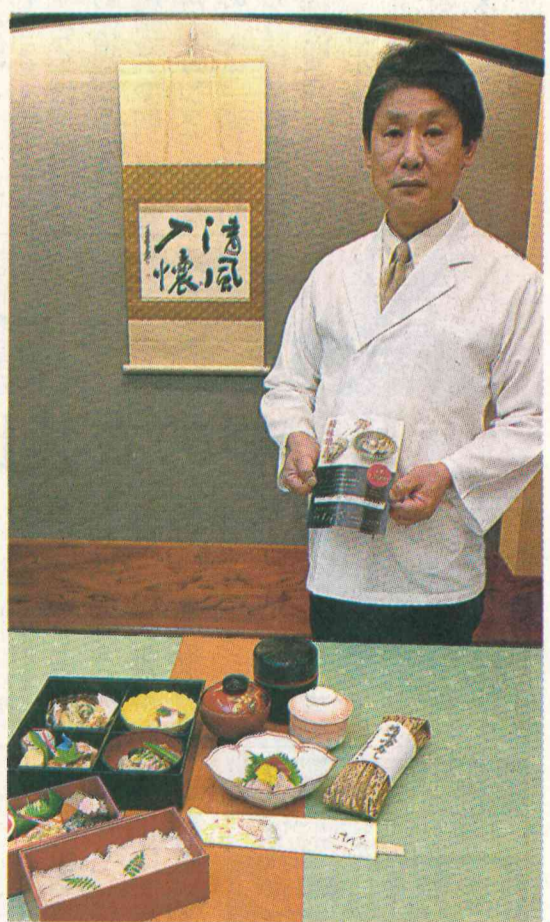
「鯖味噌寿し」を用意。販売したところ好評を博し、お座敷の料理

「祭折」は同店専用で作られている小型の二段重の容器を用い、上段の二重は「三条まつり」にちなみ、左

「祭折」は同店専用で作られている小型の二段重の容器を用い、上段の二重は「三条まつり」にちなみ、左

渡産の「サクラマスのジン、シイタケ、身欠白焼」に始まり、「ホッキニシン」に花麩を加えた「タテのマリネ」「玉子」を「煮染め」が入る。「エビの天ぷら」

「アスパラガスの天ぷら」と並んで「三条まつり」に「あられ揚げのみり」には欠かせない食材の「マダイ」を使った酢飯の「タイちらし」で、



3種類のテークアウトメニューをそろえた二色亭すずきの鈴木健夫さん

三種類のテークアウトメニュー

豪華に楽しむなら祭の料理も入った「松花堂弁当」

昨年好評だった二段重の「祭折」

焼きサバの棒ずし「鯖味噌寿し」

松花堂弁当

日本料理のごちそう総出演

「松花堂弁当」は、折の箱にエビとアスパラガス、コゴミ、タラノメ、カボチャの天ぷらと、みじん切揚げが入った「天ぷら盛り合わせ」のほか、ウリイとカニの奉書巻き、コゴミ、紅芯ダイコン、湯引きのタイを黄身酢で調味した「酢の物」、がんもどき、シイタケ、タケノコ、サトイモ、ニンジン、花麩の「煮染め」と「カレイの煮つけ」。

ほかに魚の焼き物、クリームチーズのみそ漬、エビ煮、鶏みそ漬、焼き、玉子焼き、ナマコ酢が入る。

ほかに別盛りで刺し身、茶碗蒸し、季節のたきみこ飯、吸い物がセットになり、価格は税込み四千円。

安心・信頼・快適・充実

NCT

インターネット・ケーブルテレビ・電話

エヌ・シー・ティ

0120-080-009

鯖味噌寿し(棒ずし)

新潟にはなじみ薄いが

「鯖味噌寿し」は脂の乗ったサバを、三条のみそ蔵「尾崎屋」の三種のみそをブレンドした二色亭オリジナルのみに漬け込み、焼



3年度開講式 15日燕市

燕市教育委員会は15日、燕市役所燕庁舎で小中学生が対象の英語学習教室「Jack & Betty」(ジャック&ベティ)教室と「英検チャレンジ教室」の令和3年度開講式を行った。

昨年度から開設して四人、中学生クラスはいる英検チャレンジ教室七人の合計五十五人と室も含め、両教室は平 英検チャレンジ教室は

後から、それぞれ時間や燕庁舎内の部屋を分けて行つたが、流れはすべて同じ。

山田公二教育長のおいさつと、鈴木力市長の激励の言葉を収録した動画を視聴し、オリエンテーションなどの

【小学五年・六年生クラス】午後一時〜二時半

【中学生クラス】午後二時四十五分〜四時半

【三階集団健診室】

【三階集団健診室】

操でフレイル

三条市の大崎会館(大崎中学校跡)は、八日午前九時半から二時間、本館体育館でラジオ体操の講習を行う。

講習は高齢者などの外出を促す三条市の事業「きつかけの一步」のなかで企画し、講師は健康づくりア

水がめ情報

8日三条地域整備部笠堀分室

笠堀ダム
全貯水量1220万t(100%時)
貯水量1162万1000t
貯水率95.25%
制限水位207.0m
貯水位206.07m
流入量12.69t
発電使用量12.81t
全放流量14.37t

大谷ダム
全貯水量330万t(100%時)
貯水量357万9000t
貯水率108.45%
制限水位191.4m
貯水位191.92m
流入量2.76t
全放流量2.76t

荒沢水位 59.13m
籠場水位 17.21m
一新橋水位 6.19m

水彩画の趣味に「よ」と本腰を入れよう。と考えている成人が対象。初心者向けの描き方のコツ、ステツプアップを見越した技法などをレクチャーする。

開催は六月二十六日、七月十日、二十四