

1	2		3	4
			5	A
6		7	E	
8				9
		10		C
11				

http://www.crossword-free.com/

**クロスワード**  
**タテのキー**

1 学校で決めている一年すこの区切り。  
2 血統を継いでいるもの。反対語は先祖。  
3 積み重なったもの。かやりの事。「地」断「」  
4 不用品や廃棄物を資源として再利用すること。資源再生。  
5 いいかげんな意味。勉強や○○○○○○○○○○  
6 「○○○○」で笑った顔。

**ENGキー**

1 体の動きが軽快であること。「○○○○」飛び越える  
2 葉は梅干の着色に使われる、大変香りのいい一年草。  
3 考えられる最高の状態。「現実」に置きさる言葉。  
4 姉を丁寧な言葉で呼ぶ。若い女性を呼ぶ時に用いる語。



駿河屋のニュースレターを設置させていただいているお店で使える商品券です。

下記、設置ご協力店の欄の **オレンジ色** のお店でご利用いただけます!

**1000円**

ご協力ショップ商品券

3月号の答えは「ソメイヨシノ」でした。

3月号当選者 **sasu** 様  
おめでとうございます!

8 議論の範囲外。論ずるまでもないこと。  
9 他の人の妻を敬つて言うときの言葉。  
10 金属製の容器。「○○○○」  
11 「○○○○」

5月号 解答欄 ヒント：春の行楽、採れるとうれしい。

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

氏名 (ペンネーム) \_\_\_\_\_  
住所 \_\_\_\_\_  
Tel \_\_\_\_\_  
応援メッセージをお願いします!

【解答はFAX又はご持参、ご郵送ください fax: 03-5637-1180】

正解と当選者は7月号で発表します!

楠の木で作った防虫剤。ブチアロマとしても使えます。香りも防虫剤というにはもったいないくらい、さわやかないい香りがします。サンドペーパーで磨くと香りもよみがえります。

くすのきかおる

正解者から抽選で1名様に商品をセットでプレゼント

**編集後記**

こんにちわ。奥山です。やっと花粉症がおさまってきました。今年ほどくに辛かったです。効果的な食べ物なんかいろいろと試してはいたんですが、最近になって小麦粉やチーズなどは花粉症を悪化させるらしいことを知ってしまいました。辛かったのはたぶんそれのせいです。

五月は花粉も終わります。外に出て春を満喫したいですね。

毎月発行 発送をご希望の方はご連絡ください。

～ 家づくりをきっかけに 「体と心がよろこぶ暮らし」 を考える ～

自然素材の新築・リフォーム  
創業 1657年  
**株式会社駿河屋**  
〒131-0033  
東京都墨田区向島1-24-16-1階  
小さなことでも、まずはご相談ください  
**0120-124-029**  
http://www.surugaya-life.jp info@surugaya-life.jp

発行部数 1.5万部突破!

2016年5月号

**空まめの木**

家づくりをきっかけに「体と心がよろこぶ暮らし」を考える

**ぶら〜り 下町 放浪記**

こだわりの素材でおべて手づくりのあんみつ専門店  
～あんみつの深緑堂～



今月は、地元でも評判の向島にある甘味処「深緑堂」さんへ行ってきました。楽しみにしていた“あんみつ”を頂きました。寒天の歯ごたえ、あんこの甘みと舌触り、蜜の甘さも、白玉の弾力といい絶品!そして、他では見慣れない「アカスグリ」があんことベストマッチ!2個、3個といってしまうそうです。人気の秘密は、素材にもこだわり、寒天・あんこ・黒蜜・白玉とすべて手づくりです。

いろいろなお店も食べ歩きながら、有名店で10年以上の修行を経ている鈴木さん、「自分が納得いくものしか出さない!」というそのこだわりは下町の“頑固おやじか〜”と思いますが、お茶とお寺巡りとラーメンが好きというとても笑顔の素敵な優しいオーナーさんです(^\_^)

お店では、“あんみつ”と“ところまん”が頂けますが、夏になるとかき氷(氷あんみつ)もできるそうです。オーナーさんのおススメのかき氷は“チョコミント”だそうです。早く食べたい♪7月頃にはお目見えできるかな〜

お店にはカウンター席もあるので、一人でも入りやすいですよ。あんみつはお持ち帰りもできますので是非行ってくださいね!お土産として持って帰っても喜ばれること間違いなし!人気店さんなので完売してしまう事もありますので早めの時間に行くのがオススメです。



**Access**

住所: 墨田区向島5-27-17  
電話: 03-6658-5449  
定休日: 月・木曜日  
時間: 11:00 ~ 18:00 (L.O.17:00)  
twitter @shinryokudo

無料券 使えるお店

新じゃがでつくろう!  
～ニョッキのトマトソース～

① ジャガイモを茹で、皮をむいてのぶしたらAの材料を混ぜ合わせ“ニョッキ”を作ります。

② まな板に打ち粉をし、その上でまどめた“ニョッキ”を2センチ角に切り分けれます。

③ 切り分けたら1のぎの形よく丸め、フォークで押しつけて模様をつけます。

④ 沸かした湯に塩をいれ、ニョッキを茹でます。

⑤ フライパンにBのトマトソースとちぎったパセリを加えて火にかけて煮立ったら、茹で上がったニョッキをいれてからの。

⑥ 器に盛り付け、パルメザンチーズをかけます。

材料(4人分)

A(ニョッキ)  
・ジャガイモ 400g  
・薄力粉 200g  
・卵黄 1個  
・粉チーズ 大きじ1  
・塩こしょう 少々

B(ソース)  
・トマトソース (缶詰1缶)  
・パセリ 1枝分  
・粉チーズ 大きじ2

ニュースレター設置ご協力店: いちまるカフェ 鐘ヶ淵薬局 狛江和泉薬局 コリコリアロマ整骨院 しげの珈琲工房 深緑堂 スマイルキッチン 墨田観光協会 スミダリバーキッチン たから薬局向ヶ丘遊園店 たはに 千輪 二階の食堂 ノブ・コーポレーション パンダジュース 東向島珈琲店 プランジュ pokopoka 増田小児科医院 向島せんや 八広地域プラザ「吾嬬の里」