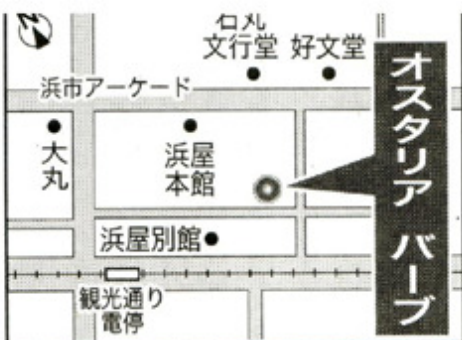


んは「例年の好調日増から2倍」(同店)の300〜400袋に日もあったという。ツグセガミ浜の町店(浜町)では、温かさ「幼性」のある使い捨てが人気で、担当者「ス買いいしくて人補充のペースが早大型複合商業施設み崎ココウォーク(同町)の生活雑貨店で成分「スクワラン」に配合した柔らかい



オスタリア バーバ

人気は季節の食材を使うコース(5250円)。崎和牛のステーキを加えコース(7350円)もあり(1575円)などが楽しめます。

はじめました。料理やご要望に応じてさまざまなワインをご用意しています。ランチ営業もしており、日替わりパスタ(1575円)などが楽しめます。

落ち着いた大人の雰囲気。店内をぜひ一度味わってください。お食事だけでなくテイクアウトもできます。

営業時間は午前11時半〜午後2時、午後5時半〜同9時。毎月第1、第3火曜日が定休日。電話095・821・4528。

情報BOX



4日から販売を始めたフリーズドライ製法の「スープちゃんぽん」

気温が10度を超えた日が17日あったが、今年の1月は1回だけだった。(嶋田嘉子)

経済かわら版

▼大島アイランドホテル長崎で「カニ・三味まつり」 大島アイランドホテル長崎(西海市大島町)は28日まで、ホテル内の地ビールレストランキリストマトで「カニ・三味まつり」を開催中。カニコロケやカニちらしなど和洋計6種類。各980円。洋食の3種類の各メニューはスープ、アイス付き。パン、ライス別途210円。子供セットもあり500円、700円の2種類を用意。利用者にはもちろん同ホテルのトロン温泉の入浴券(300円分)をプレゼントする。同ホテル(0959・34・5511)

J元管ニ長オツ旅行ってツ石血リ院カ便で旅行って「健康」健康面」安心して海外旅行満喫して

狩野ジャパン

「長崎の新名物に」

スープちゃんぽん発売

製麺業県内大手の狩野ジャパン(大村市、狩野喜治社長)は4日、フリーズドライ製法で乾燥させた長崎ちゃんぽん麺入りのスープ商品「スープちゃんぽん」

を発売した。

揚げて細かく砕いた麺と具が詰まった固形スープをマグカップなどに入れ、湯を注いで飲む。野菜や魚介のうま味を凝縮した「ちゃんぽん味」、若い女性に人気という「トマト味」「コーン味」の3種類がセットで1箱630円。光沢のある赤い箱入り。土産や贈り物にも選ばれるよう高級感を出した。

狩野ジャパン本社のほか、長崎ランタンフェスティバルの期間(17日まで)は長崎市銅座町で販売。同社は「カフェで味わうおやつのような感覚で、職場や家庭で味わってほしい。お土産や贈答品にも」とパッケージは高級感を出した。長崎の新名物にしたい」としている。

(嶋田嘉子)

ニカい旅り万数トレ同画ミマわ た4人ーブ 一企095

鮮魚市況

活魚アカアシ 2500	◇箱もの クエ(1入) 5000-2500	7500-4000	ヤリイカ(2-4段) 5900-3100	スルメイカ(中身) 3500-
活魚イシダイ 2000-1500	マハタ(1-2入) 2300-1700	釣りタチ(11-15入) 4000-3000	ミズイカ(4入-3段) 5000-3000	◇大型まき網もの 西沖アオアジ(29)
		釣りタチ(16-20入)		