

# がんばれ! 大栄翔関!!



大栄翔関を励ます会からの花束の贈呈

2月4日(日)に、朝霞市出身で追手風部屋所属の大栄翔関を励ます会が開催されました。

会場では大栄翔関から日頃の感謝の言葉が伝えられ、にこやかに花束を受け取る姿が印象的でした。3月11日(日)から始まる大相撲3月場所(春場所)では、奮戦する大栄翔関を皆さんで応援しましょう!

「大栄翔関を励ます会」から贈呈された、朝霞市キャラクター「ぼぼたん」の化粧まわしをしまして、朝霞市をPRしていただいています。そちらにもぜひ、ご注目ください!



「ぼぼたん」の化粧まわしをしまして土俵入り



# ひなまつり

## 旧高橋家住宅のおひなさま

~3月7日(水)まで



大小さまざまなおひなさまと、色とりどりのつるしびながとてもにぎやかです。ぜひお越しください。



# あさか野菜 de ベジグルメ

## メゾン・ド・プルミエ

### 『おさつていーぬ』

「あさか野菜 de ベジグルメ」[made in Asaka] をキーワードに、市内の生産農家と飲食店事業を結び、野菜ソムリエ(料理研究家) Canaco さんを中心にアイデアを出し合い、各飲食店の持ち味を活かした朝霞産の野菜を使った商品や料理メニューを考案したコラボ企画です。完成した商品を、毎号のコラムで紹介しています。

朝霞市西弁財の本格フレンチをベースとしたカフェ・レストラン「メゾン・ド・プルミエ」(以下「プルミエ」)が、朝霞産の野菜を使った商品や料理メニューを考案したコラボ企画で作った商品「おさつていーぬ」は、食感を残すためにサイコロ状に刻んださつまいもと、プルミエさん特製の2か月以上漬けたドライフルーツがアクセントとなった特製のパウンドケーキは、溝沼川農園さんのさつまいもを使用しました。オーナーの山崎さんは「さつまいもは朝霞産、バター100%で添加物が一切入っていません。地産地消、無添加と安心して味わえるケーキです。」とお話しています。朝霞産に「じん」を使った「マドレーヌ」や「キャロットケーキ」に並ぶ自信作となった「おさつていーぬ」は、さつまいもの季節限定での販売です。

朝霞市西弁財の本格フレンチをベースとしたカフェ・レストラン「メゾン・ド・プルミエ」(以下「プルミエ」)が、朝霞産の野菜を使った商品や料理メニューを考案したコラボ企画で作った商品「おさつていーぬ」は、食感を残すためにサイコロ状に刻んださつまいもと、プルミエさん特製の2か月以上漬けたドライフルーツがアクセントとなった特製のパウンドケーキは、溝沼川農園さんのさつまいもを使用しました。オーナーの山崎さんは「さつまいもは朝霞産、バター100%で添加物が一切入っていません。地産地消、無添加と安心して味わえるケーキです。」とお話しています。朝霞産に「じん」を使った「マドレーヌ」や「キャロットケーキ」に並ぶ自信作となった「おさつていーぬ」は、さつまいもの季節限定での販売です。



野菜ソムリエ Canaco さん

2ヶ月以上かけて作る自家製ドライフルーツが隠し味の、さつまいものパウンドケーキ。素材へのこだわりも感じられる逸品です!

### メゾン・ド・プルミエ

朝霞市西弁財1-10-25保第一ビル108  
☎474-7611  
maison-de-premier.com



市では広報あさかのほか、ホームページ、ツイッター、フェイスブックページなどで情報をお知らせしています。

ホームページ  
<http://www.city.asaka.lg.jp/>



携帯サイト  
<http://www.city.asaka.lg.jp/mobile/>



ツイッター  
[https://twitter.com/asaka\\_city](https://twitter.com/asaka_city)



フェイスブックページ  
<https://www.facebook.com/asakacity.koho>



広報あさか No.730  
発行日/平成30年3月1日(毎月1回1日発行) 発行人/朝霞市長 編集/朝霞市市政情報課  
朝霞市役所/〒351-8501 埼玉県朝霞市本町1-1-1 TEL 463-1111(代) FAX 467-0770(代)

広報あさか音声CD(デジター形式)を図書館本館と北朝霞分館で貸し出しています。

広報あさかは市で委託した業者が各家庭のポストへ直接配布しています。発行日(毎月1日)までに広報あさかが届いていない場合は市政情報課へご連絡ください。



広報あさかは再生紙を使用しています  
この印刷物は環境にやさしい「植物油インキ」を使用しています