

あの町この町ほっとな情報

～居ごこちがよくのんびりできるお店～

「ビストロ匠」は2001年3月、佐沼八幡にオープンしました。店名の「ビストロ」とは、フランス語で「家庭料理」の意味で、「おいしく、楽しく、ゆったりとした時間を過ごして頂くこと」をモットーにしています。

新鮮な魚料理を中心に、和洋食、酒の肴がおいしいお店で、特に、季節の魚料理やコース料理は大人気です。また、本場有名地酒や焼酎も各種とりそろえています。

ボリューム満点の「匠定食」や毎日変わる「日替わりランチ（コーヒー付で¥680～¥1,280）はとてもお得なおすすめメニューです。

「居心地がよく、のんびりできる」と評判のお店に、おいしい家庭料理を味わいに、ぜひ一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

くご案内>

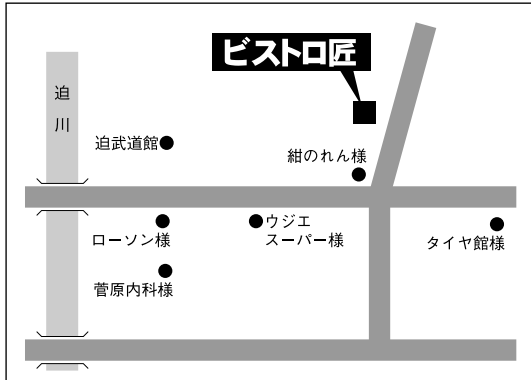
当店では、宴会料理・祝膳・法事膳などを（オードブル¥2,100～コース¥3,150～）承っております。ご希望により料理内容の相談にも対応いたしますので、お気軽にご連絡下さい。皆様のお越しをお待ちしております。

タクミ ビストロ 匠

登米市迫町佐沼八幡2-2-2
☎0220-22-0773

- 季節の魚料理
- コース料理

人気
メニュー



※営業時間 AM11：00～PM2：00
PM5：00～AM10：30
ラストオーダー

『あの町この町ほっとな情報』では、お店の紹介や各イベントのお知らせなどを、大募集しております。掲載ご希望の方は、当社までどしどしお申し込み下さい！！
たくさんのご応募お待ちしております。

ドリームクイズ当選者発表

前回のクイズの正解は・・・



環境(地球)に
優しいエネルギー

★当選者の方々★

ロッキーカフェ 食事券
皆 川 和 宏様

春のお花セット

笠原 勝弘様 鹿野 由華様 佐藤 いち子様
高橋 弘子様 浅野 静花様
以上6名の方が当選されました。おめでとうございます！

★ドリームクイズ第22弾★

今回のクイズもドリームニュースの中から出題です。
記事をよーく読んで答えを考えてね！



住宅用火災警報器の
設置が義務化されます。登米市
火災予防条例で既存住宅は平成
20年〇月〇日まで設置しな
ければならないでしょうか？

★正解者の中から抽選で

《ビストロ匠 食事券 3,000円分 1名様》
《粗品を5名様》にプレゼント致します。

※クイズの答えを専用の応募用紙にご記入の上、当社の担当者へお渡しいただくか、店頭へお持ち下さい。またFAXでも承ります。沢山のご応募お待ちしております。

-----キリトリセン-----

ドリームクイズ応募用紙

応募締切 平成20年4月25日(金)

クイズの答え（□の中にご記入ください）	ご住所	
□月□日まで	お名前	
	TEL	－（ ）－

卒業・入学にぴったり

簡単バッチらし寿司

【材 料 5人分】

お吸い物		・あさり	10個	・水菜	適量	・だし汁		だしの素（本だし）	
ばらちらし									
・米（ササニシキ）	5合	・鯖	10切れ	・蒸しえび	10切れ	・カジキ（白身魚）	10切れ		
・えび子（とびっ子）	適量	・タコ	足1本	・塩	5g	・砂糖	5g		
・だしの素（本だし）	適量	・酢	0.5合	・薄口醤油	少々	・いくら	適量		
・卵	1個	・わさび	適量	・サラダ油	少々	・ガリ	適量		
・海苔（切のり）	適量	・紅生姜	適量	・料理酒	少々	・大葉	適量		

作り方

- ① だし汁を作る
だしの素を入れて煮立て、お吸い物用に使います。
- ② シャリ合せ
酢・塩・砂糖・ご飯を切るようにまぜ、うちわであおぎ冷まします。
- ③ 卵を焼く
薄焼き卵を作ります。
- ④ 材料を切る・シャリと混ぜる
鯖、カジキ、タコを食べやすい大きさに切り、シャリとまぜ合わせます。
蒸しエビ・いくら・えび子・紅生姜・ガリ・卵・海苔を色どりよくのせて盛り付けします。
- ⑤ ①で作っておいた、だし汁にアサリを入れて煮立て、盛り付けてから水菜を入れます。



地球に優しいECOエネルギーはやっぱりガス！

(社)宮城県LPガス協会主催

ガスでよかったね!キャンペーン 当選者発表

2等 ステンレス圧力鍋 熊谷 政憲様

3等 家庭の洗剤セット 田口薫様 お茶の鈴木園様 鎌田みのる様 梅津宗男様
秀美堂様 大ちゃんラーメン様 佐藤昭男様

ハガキ当選者 キッチングッズ 小金沢みさ子様 千葉孝子様 後藤宏様 三浦信子様
佐藤優子様 佐々木真様 阿部正俊様



当社から以上のお客様が当選されました
おめでとうございます

