

私の好きな！ こうのすの風景

眺めると心が元気になる風景、思い出とともに大切にしている
景色。読者の皆さまのとおきの写真です。

あなたの好きな鴻巣の景色、とおきの写真を募集中！

①写真のタイトル ②お名前またはペンネーム ③撮影場所 ④ご自分のメールアドレス
を書いて、メールまたは郵送でお送りください。

【メール】 kounosusi@gmail.com

(件名に「私の好きなこうのすの風景」とご記載ください)

【郵送】 鴻巣市逆川1-2-2-502 情報誌こうのす製作委員会宛

※ご応募頂いた全ての写真が掲載されるわけではありませんのでご了承ください



『共和地区のお巡りさん』特派員 様



『わたしのお稲荷さん』アルカディア 様



『花まつりが終わって』池上光俊 様



『祭りだわっしょーい！』

松原の人 様



『夏模様』夏は来ぬ 様



『勝願寺なんじゃもんじゃ』

酪町天使 様



『旅人を癒した町～中山道より』takako 様

ゆき
寿司

江戸前寿司と活魚料理の店
津軽三味線ライブも不定期で開催

埼玉県鴻巣市本町5-6-39 営業時間 11:30～14:00 / 17:00～22:00 (LO21:30)
TEL.048-542-1234 定休日：月曜日 駐車場有り



ランチには
味噌汁と
本格珈琲が
つきます



寿司和食
鮎源

鴻巣市松原一八十四
【昼】要予約
【夜】午後五時三〇分
〜午後十時
定休日：火・他不定休
駐車場：7台
電話：048-542-2665

「メ上手し秋の夜長の鯖談義」
手にとつて、その感触で鯖を選びます。
塩によつて、余分な水分を取り除
きます。
塩の加減と鯖の脂の乗り具合に
よつて、酢の締め時間を工夫します。
その塩梅は職人の経験から。
真鯖の味が落ちる夏場は、一時期
旬を迎えるゴマ鯖を使います。
湿度と温度を考え合わせながら、
最高の一貫をご提供します。

二松園
源さんのつづき

■ イベント情報 ■

10月21日(日) はらまつり・ギャザリング教室 (初級)
11月18日(日) 秋の庭園まつり・こうのす手づくりマーケットvol.2
12月9日(日) クリスマスコンサート
12月15日(土) こうのす手づくりマーケット vol.3
2月20日(水)～3月10日(日) ひなまつり



KAKYU NO SATO

問い合わせ

花と音楽の館 かわさと「花久の里」

〒365-0004 鴻巣市関新田343
TEL/FAX 048-569-3811
<http://www.kakunosato.or.jp/>

玄黄二刀流・無外流(剣術・居合術)・東征流(古武術)

双月会

武道未経験者
年齢・性別問わず
稽古出来ます

木曜日 19～22時

鴻巣市民活動センターにて

050-3709-6604

nitouryu.sougetsukai@gmail.com

<https://fb.com/sougetsukai>

