



「Facebook」の私たちのページを見てくれたかな？
 その名も「にゅ～たの部屋」
 「にゅ～たの部屋」で検索してね。

(株)アベニューは 栃木SCのスポンサーなんだよ！

皆さんこんにちは。

今年はどんな年だったでしょうか？(もうそんな時期ですネ)

今年一年を、漢字一文字で表現してください。



※担当者にお渡しいただくか、FAX・メールでご返信下さい。

※投稿いただいた内容を、瓦版でご紹介させていただいてもよろしいですか？

・はい ・イニシャルならOK ・いいえ

お名前(会社名) _____

お電話番号 _____



ダスキンアベニュー
 TEL0282-22-3079 FAX0282-22-3083
 ホームページ <http://www.avenew.co.jp/>
 お問い合わせ neworder@avenew.co.jp



アベニュー瓦版vol.59

《社長のひとり言》

今春、弊社の50周年記念事業として「キャップアートパネル大作戦」と銘打ちまして、お客さまからペットボトルのキャップを集めさせていただき、マスコットキャラクターの「にゅ～た」の大きな絵を作らせていただき、今も各店の駐車場のフェンスに掲示しています。その際、なんと目標の1万個を大きく上回る約10万個のキャップが集まりました！ご協力ありがとうございました。

その後も、ご提供いただけるお客さまは多数あり、実は今現在も回収したキャップの数は増え続けております。そこで、これからも家庭用のお客さまに限りまして、訪問時にご用意いただければ弊社で回収させていただくことにしたいと思います。集めたキャップはキャップ回収事業者さんを通して、「世界の子供にワクチンを日本委員会」さまに寄付していただき、役立てていただこうと思っています。状況に関しましては、この手作り新聞等で随時ご報告させていただきます。

尚、企業様に関しましては、弊社にご連絡いただければ回収業者さまをご紹介いたしますので、各企業様で対応いただけますようお願い申し上げます。



《かんたんレシピコーナー》

『キャラメルブランマンジェ』約5個分

材料

ゼラチン・・・1袋(5g) 冷水・・・25cc
 牛乳・・・200cc ミルクキャラメル・・・50g(1粒約5gx10個)
 生クリーム・・・150cc

作り方

- ①ゼラチンを冷水に入れ、ひと混ぜして戻す。(10分位置く)
- ②耐熱ボールに牛乳・キャラメルを入れ、ラップをふんわりかけ、電子レンジ(500W約3～4分)加熱し、溶かす。
- ③ゼラチンを加え混ぜる。
- ④生クリームも加え混ぜ、容器に分け入れ、冷蔵庫で冷やし固める。(約1時間)
 お好みで、生クリームやミントで飾る。



キャラメルによって
 味が変わるぞ！



とっても簡単でおいしいよ～ (レシピ提供: 秋間早苗)





《つれづれなるままに》

みなさんの秋は何ですか？

スポーツの秋、食欲の秋、読書の秋……。秋の楽しみ方
ありますよね。その中でも（あくまで個人的に）オススメは
秋の過ごし方はズバリ、【芸術の秋】です！秋は過ごしやすい
気候で創作活動が盛ん、というのが由来だそうです。

私は先日、小山市で開催されたハンドベルフェスタに白鷗大学卒業生チームとして参加させて頂きました。卒業して以来、半年ぶりに演奏をしました。が……。自分の衰えぶりにショックを隠せませんでした（泣）。でも、久しぶりの演奏活動が出来たこと、他の参加チームの演奏を聞けただけでも満足した1日でした。ハンドベルは元々、キリスト教由来の楽器で、キリスト教のイメージが強いかもしれ

ませんが、最近はポップスや民族音楽、クラシック等、多岐渡るジャンルの曲を演奏するんですよ。皆さんも機会があれば是非、ハンドベルの音色に触れてみてください♪

■ 皆様もお近くの文化センターや学校の文化祭に足を運んでみては如何でしょうか。きっと楽しい「芸術の秋」が見つかる。



《お店紹介コーナー》

みなさんこんにちは。今回のお店コーナーは阿部が担当します。
今回ご紹介するのは、佐野なのに本場青森のりんご農家が作った美味し
いりんごが買える「**カサイ果実**」さんです。

こんにちは！！アベニュー大感謝祭でお世話になりました青森のりんご農家のカサイと申します。青森では娘夫婦と孫が丹精込めて「こだわりの完熟りんご」を作ってます。12月頃から佐野市小中町の自宅前で、期間限定で無人販売もしています。『青森りんご』『生産者直売』のノボリが目印です。

～商品紹介～

「サンつがる」「黄王」「彩香」
「完熟りんごジュース1ℓびん、1ℓパック、180
mlジュース、缶ジュース」箱入りもあります。す
べて無添加こだわりのりんごジュースです！

【特典】

アベニュー瓦版をご持参又はダスキンアベニューのお客様には「おやぐ値段っこ」(特別値引)させていただきます。



カサイ果実（葛西成子090-9537-9140）
佐野市小中町1526-3 ☎/📠 0283-25-4552



《協働まつりに参加しました》

みなさんこんにちは。10月23日(日)に栃木市協働まつりに参加してきました。
たくさんの方たちと触れ合うことが出来て、にゅ～たも大満足でしたよ！
久しぶりにとち介にも会えて嬉しそうでした。(阿部 勉)



パレードにも参加したんだ♪



秋晴れで気持ちよかった！



とち介にも久しぶりに会えたぞ。