

こども写真館



吹田 こども写真館
フォトスタジオ・アミュー
 吹田市山田西1-1-11
 営/平日10時~18時 土日祝日9時~18時
 火曜定休 12/28~1/3休み P有
0120-753-039
 HP: <http://www.studioamu.com>
 ブログ: <http://studioamu.citylife-new.com/>

お得な成人式記念&七五三記念
 新春キャンペーン開催中

一度しかない成人式など大切な写真はスタジオアミューで。今なら撮影キャンペーン中で、スタジオにある撮影用振袖が利用でき、自前や他店のレンタル衣裳などの持ちこみ料金も無料。その場で表情やポーズを確認できる「セレクト・システム」で気に入った写真が選べるのも嬉しい。成人の日当日の予約も受付中で、家族との撮影もOK(当日は撮影のみで着付け・ヘアメイクはなし)。七五三もキャンペーン中。



- 成人記念振袖撮影キャンペーン
 撮影料金 平日 8,000円
 土日祝 12,500円
 (振袖着付け、ヘアメイク含む)
 ※写真代金別途、振袖持込無料
- 「成人の日」の当日1/11(月・祝)
 撮影予約受付中
 撮影料金 8,000円
 ※当日は撮影のみ。着付け、ヘアメイクなし。※写真代金別途
- 七五三記念新春キャンペーン
 期間:3/31(木)まで
 撮影料金 通常3,000円→平日 980円
 土日祝 1,500円
 ※写真代金別途
 デザインアルバム5ポーズ26,000円~
 待受画像のプレゼントあり

写真館



“振袖・袴レンタル展示会”近日スタート
 29年度振袖レンタル予約は1/25より開始

成人式当日の振袖撮影にも、プチ写真集やスマイルカードのお得な特典付き。また、29年度の振袖レンタル予約は1/25より開始。卒業式当日のお支度・袴撮影は早朝でも受付可能。袴展示会は1/18(月)~3/31(木)まで開催!

摂津富田・富田
アートSTUDIO タカハシ
 高槻市富田町1-16-11 セビアコート11-1F
 営/10時~19時 土日祝~18時
 水曜休 Pあり ※阪急富田駅から徒歩1分
072-696-7537
<http://www.art-studio-takahashi.com>

- 袴レンタルフルバック
 ・袴衣裳(着物7,560円~袴6,480円~)
 ・美容・着付(髪飾りレンタル付).....12,960円
 ・写真(6切)1ポーズ(スマイルカード2枚付).....8,640円
第2回 袴展示会開催!
 1/18(月)~3/31(木)

- 28年度 成人式バック
 ①振袖持込バック(前撮り).....29,590円
 ②写真だけの手ぶらで成人式.....39,740円
 ③成人式お出かけレンタル.....64,800円~
 ※①②③は美容着付(髪飾り付)・プチ写真集・スマイルカード付
 ※詳細はホームページにて

- 撮影のみプラン
 (6切台紙付き)
 ・1ポーズ 8,640円(カード2枚付)
 ・2ポーズ 14,470円(プチ4面写真集+カード2枚付)
 ・3ポーズ 20,300円(プチ6面写真集+カード3枚付)



家族をのせて共に育っていく、人生を共にする敷物
「アートギャツベ」に夢中です

「ギャツベ」とはもともと遊牧民の手織り絨毯のこと。中でも「アートギャツベ」とは上質な羊毛と高い技術を持つ織り手によって作られた最高品質のものがそっく呼ばれる。一般的なギャツベとは比べ物にならないほどにやわらかでなめらか。「ラノリン」という油分を多く含んだ上質な羊毛を使用するため、夏はサラッと冬には暖かい肌触りが得られる。天然素材100%で頑丈なので一生の財産として子どもに受け継ぐ人も多い。今回のアートギャツベ展でその良さを実感してみよう。

アートギャツベ 300枚展

日時 1月23日(土)~31日(日)
 10時~19時
 1/23(土)~25(月)の3日間、玄関マットサイズ以上のギャツベ購入の方に「ミニギャツベ」プレゼント
 場所 シンプルハウス 大阪市北区天神橋4-8-27
 [問]株式会社 シンプルハウス ☎0120-184-012 <http://www.simplehouse.co.jp/>

待ちきれないあなたに
冊子プレゼント
 「ギャツベって何?」という人から「行ってみたい」という人までアートギャツベの資料が欲しい人は請求してみてください。
 請求はこちらまで 資料イメージ
 株式会社シンプルハウス ☎0120-184-012

From CityLife
よしもと新喜劇
映画「西遊喜」
 1月16日(土)より全国順次公開

吉本新喜劇がまさかの映画化!!『よしもと新喜劇映画「西遊喜」』は、“関西人の心のオアシス”として知られるコメディ劇団「吉本新喜劇」のオリジナル演目『西遊喜』の“その後の物語”をスクリーンの上で描く異色作。昨年座長に就任し注目を集めるすっちーが三蔵法師に扮するほか、人気若手座員たちがそれぞれおなじみの『西遊記』のキャラクターに扮し、爆笑の珍道中を展開。ベテラン役者の池乃めだかや、末成由美、鳥川耕一など実力派のメンバーが演じる妖怪一味を相手に、丁々発止のやりとりを繰り広げていく。

© 2015 吉本興業
 三蔵法師:すっちー 孫悟空:吉田裕 沙悟浄:松浦真也 猪八戒:酒井藍 リンリン:池端レイナ 妖怪ビュウ:鳥川耕一 妖怪カニ:川畑泰史 妖怪ゴメンヤツシャー:末成由美 怪ツジモト:辻本茂雄 お釈迦様:Mr.オクレ 妖怪ビッグゴブラ:池乃めだか
 公式サイト <http://www.shinkigeki-saiyuki.com>

CityLife読者限定で
 上映券:1,500円→1,000円※なくなり次第終了
 右記の応募フォームよりご購入できます
<http://www.citylife-shop.com>

プロに教わるもう1品
旬の食材を使った 時短レシピ Quick Resipe Vol.1

今月の食材は **大根**

今月の料理人 **中辻 利宏さん**

創作和食の「にんにん」グループ総料理長。TVの夕方情報番組でお料理コーナーにレギュラー出演中。素材の持ち味を活かしながらも、固定概念にとらわれない独創性に富んだ創作料理が人気。軽快なトークでも楽しませてくれる!
 今回ご紹介の大根レシピは、本紙2月号で紹介予定の「にんにん 高槻市役所店」読者限定御膳にも登場予定。オウチで挑戦した後は、プロの味もぜひ堪能してみてください。
和献洋彩にんにん 高槻市役所店
 高槻市桃園町2-1 高槻市役所総合センター15F ☎072-670-3520

豆知識
 秋から冬に甘みが増す大根は、今が旬のお野菜です。様々な栄養価が含まれていますが、実は葉っぱや皮も栄養満点です。よく洗った後に取り除いた葉っぱや剥いた皮のお料理も1品に加えましょう。

ワンポイントアドバイス
 すぐに焦げてしまうので、底を剥くように混ぜよう!

材料/2人前
 ●大根おろし.....150g
 ●皮ムキ大根.....直径6cm 幅7mm×8枚
 ●片栗粉.....25cc
 ●小麦粉.....25cc
 ●ベーコン.....30g
 ●牛乳.....60cc
 ●チキンコンソメ.....2.5cc
 ●塩.....ふたつまみ
 ●バター.....5g
 ●大根おろし.....80g(おろしポン酢用)
 ●ポン酢.....30cc
 ●刻み葱.....適量
 ●ペパーリーフ.....適量
 ●ミニトマト.....2コ

作り方 調理時間 12分

- 1 材料を用意
- 2 ボウルでタネをあわせる
- 3 フライパンでねばりを出す
- 4 大根にはさんで、油で揚げる
- 5 おろしポン酢をつくる

実は、これがポイント!面倒くさげに材料・分量をお料理前に用意して置いておくことで取り回し進められて、完成品の味もぶれない。

軽く水分を切った大根おろし150g、片栗粉、小麦粉、刻んだベーコン、牛乳、チキンコンソメ、塩を混ぜる。

バターをとかしたフライパンで混ぜながら、粘りを出す。粘りが出たらOK。お皿に取り出して冷ます。

スライスした大根の両面に塩をふり、片面にコショウをして、薄力粉をまぶす。冷ましたタネを挟んで、とき玉子をつけ、パン粉をつけて175℃の油で5~6分揚げる。

軽く水分を切った大根おろし80gと刻み葱、ポン酢を混ぜる。

大根菜とじゃこの塩コンブ炒め
 材料/2人前
 ●大根の葉.....50g(4cm幅)
 ●大根の皮 20g
 ●ちりめんじゃこ.....10g
 ●塩こんぶ.....5g
 ●ゴマ油.....大1
 ●本出し 一つまみ
 ●濃口醤油 小1/4
 ●花かつお.....少々

作り方(調理時間5分)
 1 大根の葉は洗って、4cmに切り、大根の皮をマッチ棒の太さで3cm幅に切る。
 2 フライパンにゴマ油を熱し、香りがでてきたら①とちりめんじゃこを入れて、1分間炒める。
 3 さらに本だし、濃口醤油、塩こんぶ、花かつおを混ぜ合わせる。全体にしっかりとからめたら出来上がり!