

鹿島・太良・白石
武雄・嬉野・伊万里
有田・長崎松浦エリア

地元の情報密着フリーペーパー

シティコム

Feel free to take

2019
春号
3~5月

ランチ 居酒屋 エステ 美容室
理容室 スイーツ ショップ 観光

P4・5クーポン有効期限

期限 **3月1日~5月31日**

■発行元：株式会社シティコム
〒849-1311
佐賀県鹿島市大字高津原3950-2
TEL/FAX 0954-68-0080
https://www.kashimacity.com



旬を食べよう!

春グルメ 14選

ご自由に
お持ち帰りください
**TAKE
FREE**

サッと手軽に
もう一品!

手早く出来て、
美味しいですよ!

ZACON

料理写真・レシピ提供
創作DINING 菜'on様(武雄)

TOPICS



特集
旬を食べよう! 春グルメ14選
とっておき 春スイーツ4選



旬の情報をお届け!
まちの耳より情報 ピックアップ
オススメの習い事



正社員・パート・アルバイト
地元で働こう! 求人情報



ぜ〜んぶ 20%OFF以上!
春のグルメクーポン
& お得に楽しめるクーポン



さあ! 出かけよう!!
イベントカレンダー

釣り具のまるきん

初心者にもできる
さあ釣りへ行こう!



建築サポート

高品質住宅を低価格で
コスバは 佐賀県No.1

Going fitness 24

24時間年中無休



かねがえ石油



漢方の宮崎薬局

薬剤師が徹底サポート
90日間
集中ダイエット

RECIPE

ご家庭でできる 芽キャベツのオイルサーディン炒め

おつまみにぴったり!
オイルサーディンの塩気が
程よい春爛漫の一品です。



材料1人前

芽キャベツ(又は竹の子)・・・8個
オイルサーディン・・・1/3缶
にんにく・・・半欠
鷹の爪・・・1本

調味料
オリーブオイル・・・大さじ4杯
塩こしょう・・・少々
パルメザンチーズ・・・適量

1. 芽キャベツを半分に切り、にんにくを薄切りにする。鷹の爪は種を取ってお好みのサイズにカットする。
2. 芽キャベツを耐熱皿に入れラップをしてレンジで1分加熱する。
3. フライパンにオリーブオイルを引き、にんにくを炒める。
4. にんにくがきつね色になったら、鷹の爪とオイルサーディンを入れ軽く炒める。
5. 芽キャベツを入れ、軽く絡めて塩こしょうで味を調える。
6. お皿に盛り、パルメザンチーズをふりかけて完成。



メリーランド
タケオボウル前から

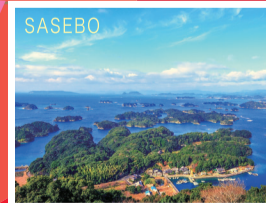
武雄温泉駅前に移ります!

NEW OPEN!

全国1,200店舗のネットワーク! トヨタレンタカー

4/11(木) 武雄温泉駅前店 移転オープン

温泉・グルメ・レジャーに! より身近に! 快適に!!



「佐世保」クルマで40分(40km:高速)



「伊万里」クルマで30分(20km)



「唐津」クルマで50分(40km)

TEL 0954-23-0100

新住所 武雄市武雄町大字富岡8444-2

営業時間 8:00~20:00(年中無休)



新しい自分と出会うきっかけに、
暮らしを旅しよう

トヨタレンタカー予約センター 0800-7000-111 無料 便利なWEB予約も! トヨタレンタカー 検索

TOYOTA Rent a Car



レジャーに観光に、更にビジネスに最適なレンタカー
トヨタレンタリース佐賀 武雄温泉駅前店 (JR武雄温泉駅北口すぐ)