

平成23年9月1日現在

[illegible]

夏こそ、
おなかを食事で温めよう

ニクスひろい読み
 憩いの湯 限定復活
 気仙沼の老舗「亀の湯」

設備は八月五日に届い
（東京新聞よ

富山県は本年度、東京府内にある銭湯5カ所、湯船の背景に立山連峰や富山ライトレールなどのアトラクションを描き、その魅力をアピールしての市内企業が製造した清涼飲料を販売し、観客がポスターも掲示している。

「ポットして富山市」のR事業として実施。昨年度初めて都内の銭湯5カ所、定番の立山連峰を描いたところ、多くのスコミに取材された。

り、登山愛好者や市民が訪れたりと反響が大きい。

本年度は、店主が市出身など、富山と関りの深い銭湯を中心とした所を選定、絵師の盛田さんや銭湯・庶民文化研究家の町田恵子氏から8月8日迄に、東京浴場（品川）や山崎名各銭湯を訪ね、壁面に立山連峰や洗ったデザイン、のポスターを描いた。

（北日本新聞より）

『真夏の漢方料理』

●作り方

料理レシピは生姜を使ったものにしました。

『漢方料理』

鍋に出汁と塩小さじ半
を入れ、一旦沸かして
きます。

⑤とうがんは食べやすい
大きさにカットし、包丁
で緑色の皮とその下の白
膜まで削り、かくし包
みに入れ火の通りをく
めます。

⑥出汁の残りの半分を鍋
に入れ沸かし、①の帆
汁、薄口醤油、酒一
ツクタイガー、帆立
入れ一唐揚げ、水溶
片栗粉でとろみを付
けます。

⑦器に④のとうがんとし
のナスを盛り付け、鮎

[illegible]

トウガン	400 g (1 / 8 個)
ナス	1 本
ブラックタイガー	2 本
帆立貝柱	35 g (1 / 2 缶)
おろし生姜	適量
出し汁	200cc
塩	小さじ 1.5 杯
水溶き片栗粉	水大さじ 1 杯
	片栗粉大さじ 1 / 2 杯
薄口醤油	小さじ 1 / 2 杯
酒	大さじ 1 杯
サラダ油(揚げ油)	200cc

銭湯 繁盛 宝式 ちゃってこい!!

銭湯来る人、み～んな・えびす彦
ますます繁盛、宝式・もってこい!

銭湯えびす

他に宝式の製品が色々ございます。
カタログをご送付いたしますので
ご請求下さい。

長命 ちょうめい
レバーを振るだけで
開閉できるシャワー


タカラシキ

※宝式カラン・シャワーは、特許・実用・商標・意匠保持されています

耐震補強工事とエコ銭湯の事なら

お任せ下さい

銭湯の未来を提案します



世田谷 天狗湯

当社が申請手続き全て承ります

K.K.ADVAN 建築設計事務所 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里4-23-2 ノアビル ☎03-3824-5601

全浴連シンボルマーク

「エコセン」ロゴマーク



色彩（カラーの場合）
DIC 158 番



アイ ラブ エコセン

色彩（カラーの場合）
 ♥ DIC 159 番
 ♥以外 DIC 582 番

上記マーク使用にあたっては、浴場組合関係及び組合員が使用する場合は、各都道府県組合を経由して全浴連に連絡してください。公衆浴場以外の特殊浴場その他の部外者は無断で使用できません。