年末ジャンボで運試し

最高10億円 宝くじ発売

夢を買い求める人が列を作った売り場（松本駅前）

1等と前後賞合わせて10億円が当たるチャンスがある年末ジャンボ宝くじ（第945回全国自治宝くじ）が22日、全国一斉に発売された。（横内里美）

松本駅前の売り場は午前10時の開店を待つ人の列ができ、一番に購入した塩尻市の男性（78）は「家を建て替えたい」と夢を膨らませた。「家族に配ってやりたい」と期待する90代男性や、「貯蓄に」と堅実な30代女性の声も聞かれた。売り場の寺下博文店長は「物価高で財布のひもも固くなりがちだが、年に一度の運試しで幸運をつかんでほしい」と願った。

年末ジャンボは1枚300円で、総額1380億円を販売予定。当せん金が7億円の1等は23本、1億5000万円の1等の前後賞は46本となっている。12月23日まで購入でき、抽せんは大みそかに行われる。

子ども食堂に農産物

JA松本ハイランド 波田支部 8団体に提供

こども食堂などに農産物を提供した波田支部員

JA松本ハイランド青年部波田支部（太田洋道支部長）は22日、松本市島立の県松本合同庁舎前で、子ども食堂などを運営する団体に農産物を配布した。米や冬野菜、リンゴを大量に提供し、市内外の8団体が訪れて喜ばれた。

支部員51人の有志から集めた、リンゴ約120㌔、長芋約40㌔のほか、大根、白菜、ジャガイモ、ブロッコリーなどを提供した。県松本地域振興局を通じた配布は昨年11月に始めて3回目となった。

波田支部は地元のこども食堂などに農産物を提供している。規格外の農産物も届けており、大月篤副支部長（45）は「廃棄してしまうのはもったいない。喜んでもらえれば農家として本望」と話していた。訪れた団体の関係者は「困っている人がいるので、農産物をいただけるのは助かる」と感謝していた。（柳 純一）

アルピコ 高速バス

長野線 年末に特別便

アルピコ交通（松本市井川城2）は12月2日、9日、16日、23日の金曜日4日間、高速バスの長野線で年末特別便を運行する。忘年会に参加する人が増える時期のため、最終便の出発時刻を繰り下げて利便性を高める。

特別便は1日1往復で事前予約制。松本バスターミナル発午後10時半、長野駅発8時半となっている。今月24日に予約受付を開始する。

予約はアルピコ交通のホームページなどから。

FDA年末年始

札幌線を増便へ

県営松本空港で定期便を運航するフジドリームエアラインズ（FDA）は12月28、30日、来年1月3、4日の札幌（新千歳）線を増便する。それぞれ1日2往復となり、年末年始の帰省や旅行で利用しやすくなる。22日に発表した。

この4日間の運航ダイヤは、松本発が午前9時15分（札幌着10時50分）と午後2時45分（同4時20分）、札幌発が午後0時20分（松本着午後2時10分）と3時10分（同5時）となる。

美味だれ味 新作ギョーザ

信栄食品

ギョーザ製造の信栄食品（松本市並柳4）は24日、新商品「美味だれ餃子」を発売する。県内40台を設置する自社商品専用の冷凍自動販売機で取り扱う。

上田地域になじみ深い焼き鳥のたれで、すり下ろしのニンニクが入ったしょうゆベースの「美味だれ」で味付けした。美味だれを商品化している丸正醸造（松本市）から仕入れた。昨今の戦国武将人気にあやかり、上田ゆかりの真田幸村を連想する商品デザインを採用した。

20個入り税込み500円。問い合わせは信栄食品（フリーダイヤル0120・61・6261）へ。

「美味だれ餃子」の商品イメージ

業務用＆家庭用
家具 備品 漆器
1000点以上の商品を揃えた展示場あります
株式会社 木曽漆器家具製作所
中田産業グループ
各種修理も承っております
机塗り直し・椅子張替えなど
お気軽にご相談ください
ご来社お待ちしております
塩尻市木曽平沢 2294-6
☎0264-34-3900
FAX 0264-34-3377
土・日・祝日はお休みとなります。

おせち
ヒカリヤのおせち料理で健やかな一年を願う。優雅の心と地産に息づいた食材、真心を込めた職人技…晴れの日の賑わいを一品一品に表現した美しいお重です。

ヒカリヤヒガシ
光 限定150個 生
38,000円(税込)
〈2～3名様用・要冷蔵〉
消費期限1月1日
<一の重>
・鯛の子 土佐和え・黒豆煮物・長芋煮・紅白蒲鉾
・くらげ菊乃和え・鶴形ふか煮・酢蓮・いくら醤油漬け
・田作り・昆布巻・栗金団・錦京筑煮き・花麩煮
<二の重>
・南蛮ブランデー煮・厚焼き玉子・丸十蒲鉾・唐げ鶏真丈
・鶴甘酢煮・鶴鶴唐揚げ・合鴨白味噌焼・村山甲生牛甲羅・筑前
・ねじり梅・厚切芋唐揚げ・昆布巻・ピリ辛玉鶴鶴・紅鮭昆布巻き・栗筑・鶴さや
<三の重>
・柚子味噌・市販柿バター 博多・信州プレミアム牛しぐれ煮・エリンギマリネ
・信州プラチナサーモン燻製・新潟鶴紅巻・鶴勝豆豆腐・鶴帆立鶴煮・松本一本鶴 味噌

ヒカリヤヒガシ
来福 限定100個 生
58,000円(税込)
〈4～5名様用・要冷蔵〉
消費期限1月1日
<一の重>
・伊勢海老白味噌煮・黒豆金箔・長芋煮・唐げ鶏真丈・紅鮭長右衛門
・蒲金団・鶴形ふか煮・紅白蒲鉾・くらげ菊乃和え・いくら醤油漬け
・鯛の子 土佐和え・鶴鶴・厚焼き玉子・昆布巻・田作り
<二の重>
・鶴鶴焼き・合鴨白味噌煮・丸十レモン煮・車海老鶴煮・筑前煮・唐げ鶴
・金柑蜜煮・筑前南ブランデー煮・鶴甘・ねじり梅・鶴さや・栗鶴煮
・ピリ辛玉鶴鶴・帆立昆味噌煮・マナガツオ西京焼き・鶴鶴唐揚げ・鶴子豆煮
<三の重>
・信州牛ローストビーフ・柚子味噌・焼き林檎百合根金箔・公魚甘露煮・信州プレミアム牛しぐれ煮
・信州プラチナサーモン燻製・市販柿バター・博多・エリンギマリネ・野沢菜昆布巻・鶴勝豆豆腐
・鶴帆甘露煮・信州黄金軍鶏・吉州味噌焼き・松本一本蒲・鶴鶴煮

ヒカリヤニシ
フレンチおせち 限定10個
47,000円(税込)
〈4名様用・要冷蔵〉
消費期限1月1日
・信州プレミアム牛のローストビーフ
・鶴肉とフォアグラのルロー・帆立の鶴鶴・とこぶし
・地鶏の白レバーとブロッコリー 黒トリュフ
・芽キャベツと白長蒲の砂の物・信州林檎蒲の鶴鶴マリネロースト・ベーコンと冬蒲草のキッシュ 松本一本蒲のロースト
・パンチェッタ・オマール海老・牛蒲鶴肉のテリーヌ・信州サーモンのスモーク・クカサギのエスカベッシュ
・鶴のからすみマリネ イクラと大根

ヒカリヤニシ
フレンチおせち 限定100個
34,500円(税込)
〈2名様用・要冷蔵〉
消費期限1月1日
・信州プレミアム牛のローストビーフ・帆立の鶴鶴
・とこぶし・地鶏の白レバーとブロッコリー 黒トリュフ
・カリフラワークリームと蒲 コンソメジュレ
・オマール海老 松本一本蒲のロースト
・パンチェッタ・牛蒲鶴肉と蒲のマリネ
・信州サーモンのスモーク・ベビーリーフのサラダ
・鶴のからすみマリネ イクラと大根
・鶴のスモークとアンチョビ入りオリーブ

【ご注意】
●商品の性質上お申し込み後のキャンセル・商品交換・お届け先の変更等はできません。
●数に限りがございます。限定数に達し次第、ご予約を終了させていただきますので、お早めにお申し込みください。
●商品写真はイメージです。季節商品につき、詰め合わせの内容・重箱につきましては、一部変更する場合もございますので、あしからずご了承ください。

締め切り◆12月20日(火)
発送日・店舗受取日 12月30日(金)
お届け日 12月31日(土)

お申し込み
●インターネット（携帯電話からはヒカリヤのホームページから） http://www.hikari-ya.com/
●カード、コンビニ決済ができますので便利です。
●FAXでのお申し込み 0263-38-0234
ご注文・配送に関するお問い合わせ 0263-33-6303（Six Sense株式会社）
商品に関するお問い合わせ 0263-38-0068 ヒカリヤヒガシ・0263-38-0186 ヒカリヤニシ

明神館
TOBIRA ONSEN MYOJINKAN
松本市入山辺 8967

ヒカリヤ ニシ ヒガシ
松本市大手 4-7-14 水曜定休

http://www.hikari-ya.com/