

丁寧かつ正確な技術で、
自信のつや髪に。

東海道線鴨宮駅から徒歩18分。
夏場は車かバスがおすすめです。

今年2月にオープンした「TA
R HAIR」は店舗横の大き
な看板が目印。天気のいい日は
白い板面に木漏れ日が落ちて素
敵です。マンツーマンのブライ
ベートヘアサロンで、カウンセ
リングの時間をとても大切にし
ています。お悩みの改善はもち
ろん、美容師一筋20年のオーナ
による大人女性の髪の輝きを

今回の目安 154kcal 3300m
スタート 鴨宮駅
徒歩 約22分

青色十色 流々さんぽ

今回の目安 154kcal 3300m

スタート 鴨宮駅

徒歩 約22分

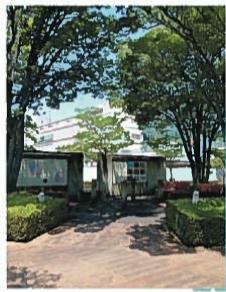
Snap!

涼を求める鳩で
混み合う日陰



02 中里遺跡 小田原市中里

弥生時代中期前半のもので、東日本最古の本格的稻作集落の遺跡。稻作は西日本から広がったと言われており、この地では遠く離れた瀬戸内産の土器が大量に出土したことから、瀬戸内から海路によって稻作がもたらされたのではないかと言われています。



徒歩
約9分

03 レストラン トモ Restaurant Tomo

小田原市中里25-14 TEL.0465-25-1879
完全予約制 駐車場2台 月曜定休
ランチ12:00~15:00(L.O.13:30)
ディナー17:30~21:30(L.O.20:00)



去年7月にオープンしたRestaurant Tomo。一見普通の住宅に見えますが、実はプレミアムなひとときを過ごせるレストランです。靴を脱いで入店するところにあたるフロアにテーブル席が。くつろぎの空間で堪能できるメニューは、フレンチがベースで和を取り入れた創作コース料理です。オーナーは小田原のフレンチレストランで長年経験を積んだベテランシェフ。地産地消で新鮮な食材を仕入れるため完全予約制で、3日前までに予約が必要です。お料理のみならずパンやデザート、味噌、ジンジャーアールなどの飲み物までこだわりの自家製。一味も二味も違う新たな美味しさに出会えるお店でした。



上：本日のオードブル盛り合わせ
下：本日の魚のソテー ピネガーソース
ランチ3300円～/ディナー5500円～

青色特典

2023.8.30迄有効

青色十色をご持参のお客様
焼き菓子プレゼント

※お一人様ひとつずつ

さんぽを終えて

長めのお散歩なので日差しにご注意。巡礼街道からダイナシティへ。今こうして栄えている場所で弥生時代にも人が行きかっていたと思うとノスタルジックですね。



記帳支援事業（公益目的事業） 記帳処理 サービス

とっても
安心
ぱっちり
節税

青色申告特別控除65万円が適用されると、所得税、住民税、国民健康保険料等の負担が少なくなります。

簡単入力ソフトと手書き、二つの帳簿作成方法が選べます。

毎月の伝票確認から決算申告指導まで、専属の担当者が付いた完全予約制。だから、安心・便利です。

本サービスは、専属の担当者が付き、節税効果の高い青色申告特別控除65万円が適用されるシステムです。会計の負担を軽減しながら、自計化をサポート致しますので、是非ご検討ください。

税理士問合の方は税理士にご相談ください

お問い合わせ | TEL 0465-24-2614(事業課)

生活の ツボ



スタミナ冷しゃぶそうめん

材料 (2人分)

しゃぶしゃぶ用豚肉	…150g	つゆ	…
片栗粉	…適量	鶏ガラスープの素	…大さじ1
水菜	…半束	湯	…500ml
白すりゴマ	…大さじ2	ごま油	…大さじ2
そうめん	…2人分	塩	…小さじ1
かいわれ大根	…適量	ショウガチュー	…2cm

つゆの材料を全て混ぜ、冷やしておく。水菜を食べやすいサイズに切り、白すりゴマと合てる。鍋にたっぷり湯を沸かす(70度程度)。豚肉にうっすらと片栗粉をまぶし、湯を入れる。火が通ったらザルに上げ、水を切る。そうめんを袋の説明に従って茹である。皿にそうめんをよそい、水菜、豚肉、かいわれ大根を乗せ、つゆをかけてできあがり。

☆お湯の温度が高すぎると豚肉が固くなってしまうので注意！熱すぎたら水を足して調節してください。
☆仕上げのかいわれ大根は大根おろしにしてもOK。
☆コチュジャンを添えると味変にもGOOD！

青色特典

2023.9.30迄有効
青色十色をご持参の
ご新規様、
通常料金から
1000円割引

第42回青色申告・小学生の 税の書道展

応募者全員に参加賞！

この夏も元気な作品をお待ちしています！

税消費
申青色
車自税動
税

今年の課題

1・2・3・4年生

「せい」「のうせい」

「せいほう」「あおいろ」

「自動車税」「青色申告」

「しんごく」「電子申告」

5・6年生

「税」「消費税法」

「自動車税」「青色申告」

「電子申告」

お問い合わせ | 書道展係

TEL 0465-24-2613