

4カ月の休刊から

# 復活第一弾!! さいたま報知

2020年(令和2年)

8月号

8月23日発行

報知新聞

埼玉県版

第190号

東京本社 03-5479-1111  
〒108-8485 港区南4-6-49

横田宏道捕手（兼マネージャー）「最高級生にとってはほんの大会がなくなり、ショックは大きいと思います。ただ、自分たちがやってきたことは間違いではないと思います」  
●横田 宏道 ようこそ、ひろみち  
993年1月15日、秩父市生まれ。本庄第一高、東京情報大を経てリーグ1でプレー。8月22日。右投げ左打ち。背番号56。

諦めない気持ち持つて次のステージへ

横田宏道捕手（兼マネージャー）「最高級生にとってほんの大会がなくなり、ショックは大きいと思います。ただ、自分たちがやってきたことは間違いではないと思います」

どんなこともひたむきにやっていく

横田宏道捕手（兼マネージャー）「最高級生にとってほんの大会がなくなり、ショックは大きいと思います。ただ、自分が大切です。私たちには総合的なレベルの高いチームになります。一つの勝ちにこだわりながら、優勝を目指していきます」

秋山凌  
8月22日。右投げ左打ち。背番号56。



横田宏道

新型コロナウイルス感染症の影響で、埼玉県内のスポーツ界も活動休止が相次ぎました。グラウンド、競技場、体育館等から小学生の声が聞えなくなり、さいたま報知も4月から4カ月間の休刊をさせていただきましたが、8月号から再開します。復活第一弾は、プロ野球独立リーグ

埼玉武蔵ビートアーズ3選手

立川一郎のルートインBCリーグで活躍する埼玉武蔴ビートアーズの選手が登場。埼玉出身の横田宏道捕手（兼マネージャー）、27歳、富田大貴外野手26歳、秋山凌内野手23歳の3選手が県内のスポーツ選手に向けて手札を送ってくれました。

●横田 宏道 ようこそ、ひろみち  
993年1月15日、秩父市生まれ。本庄第一高、東京情報大を経てリーグ1でプレー。8月22日。右投げ左打ち。背番号56。

◆富田 大貴（とみた・だいき） 1994年5月20日、熊谷市生まれ。熊谷別府小2年時に、別府ペアーズで野球を始めた。熊谷別府中では深谷オリオンボイズに所属し、全国大会出場。熊谷高、埼玉大を経てリーグ4年目。175cm、82kg。右投げ左打ち。背番号27。



秋山凌



富田大貴

## どんな状況でも自分の気持ち次第

富田大貴外野手「思い通りにプレーができない日々が続いているのですが、諦めない気持ちだけは終わりません。絶対に、これで終わるじゃない。野球ならボール、グラブ、バットがあればできます。どんな状

況でも自分の気持ち次第で、進んでいくことができます。私も一日一日を大事に、悔いのないように」と心がけています。チームに貢献して、チームとして戦い、優勝を目指します」。

日本三大和牛の最高峰「神戸牛」のサシを存分に味わえるバラの部位を贅沢に焼肉用にカットしました

次号は9月20日(日)発行

お申し込み締切日、本日より1週間

赤字覚悟! 広告特別価格で半額

通常価格  
6,000円が  
2,980円 (税込)

◇埼玉武蔵ビートアーズ  
3選手のサイン色紙  
◆プロ野球独立リーグのルートインBCリーグで活躍する埼玉武蔵ビートアーズの横田宏道選手、富田大貴選手、秋山凌選手のサイン色紙各3枚を9名様にプレゼント!  
ご希望の方はハガキに住所、氏名を明記のうえ、〒108-8485 報知新聞東京本社販売局「さいたま報知新聞8月号プレゼント」と記入して8月31日までに発送をもって代えます。

3セット  
ご購入で

送料無料

さらに  
5セット  
ご購入で

お肉屋さんの  
ビーフカレー

1個  
プレゼント

お申し込みはコチラ!! 受付時間/10:00~18:00 (水曜定休)

☎050-2019-9527

■印刷料: ご文面から4~6日前迄、お問い合わせ料: 4枚未満は郵便料金で50円、4枚以上は郵便料金で100円、郵便料金は別途料金を加算する場合があります。  
■印刷: 未印刷時に限り商品登録料20円(税込)を支払う料金を請求いたします。  
■返送料: 手数料はお手数料負担。商品の販売には全額を請求しておりますが、一部手数料を除く場合は、手数料100円(税込)、手数料20円(税込)を請求いたします。  
■お手数料: 手数料はお手数料負担。商品の販売には全額を請求しておりますが、一部手数料を除く場合は、手数料100円(税込)、手数料20円(税込)を請求いたします。  
■お手数料: 手数料はお手数料負担。商品の販売には全額を請求しておりますが、一部手数料を除く場合は、手数料100円(税込)、手数料20円(税込)を請求いたします。



カルビ  
焼肉用  
300g

神戸牛

※画像はイメージです。

神戸牛とは、古くから兵庫県（但馬地方）で飼っていた牛で、長年にわたり他県産との交流をさけながら、（他県牛との交配をせず）改良を重ね、作り出された和牛で、現在では兵庫県下各地で飼われています。同じ兵庫県であり、日本国内で最も有名なブランド牛である神戸ビーフは、兵庫県で生産され、但馬牛を素牛とすることで、兵庫県内の熟練農家が、高度な肥育技術を使いつくり、細かく入り込み、筋肉の鮮やかな赤身と、脂肪の白色が鮮やかに交錯する「霜降り肉」となります。

濃厚な霜降りとコクのある赤身に味わえるバラの部位を贅沢に焼肉用にカットしました