

人間で読売さわやか野球教室開催

巨人OBが熱血指導

球児174人が貴重な体験

横原さん大石さん清水さん



15チームが参加 底指導を受けた。東金子ドリムス・藤谷陽一投手(5年)は「一回、腕を下げてから投げるように指導されたら、すぐに強い球がいくようになった」と、驚きとともに今後への意欲を見せた。大石コーチから捕球の仕方方を伝授された上藤沢ライオス・早坂颯三選手(6年)は「自分が信じたことを守備に自信があった」と、笑顔で話していた。

横原コーチの「野球を教えたい」という思いが、選手たちから「参加選手たちは、まず走塁から。参加選手たちは、清水コーチのベースの踏み方や駆けつけ方などの教え。さらに真剣な眼差しで吸収。さらに投手を横原コーチ、捕手は内野手を大石コーチ、外野手は清水コーチと分かれて基本から指導を受けた。」

「素振りや投げの練習は、まず走塁から。参加選手たちは、清水コーチのベースの踏み方や駆けつけ方などの教え。さらに真剣な眼差しで吸収。さらに投手を横原コーチ、捕手は内野手を大石コーチ、外野手は清水コーチと分かれて基本から指導を受けた。」



さいたま報知は読売新聞の販売店からお届けしています

青竹打ち
佐野45秒生ラーメン

●麺8玉入り、醤油スープ

期間・数量限定
1世帯様1点限り

送料・手数料 込み価格 **3,300円**(税込)

[申込番号 さいたま報知1023係]
*広告有効期限:11月10日(木)まで

0120-014-261

【受付時間:9時~18時(日・祝休み)】
メール:info@sanoramen.com

WEB注文はこちら

QRコード

口福実感! 青竹打ち麺

「青竹打ちラーメン」とは、太い青竹の「弾力」と「テコ」の芯指で麺を伸ばす製麺法で、中国広東省より伝来した麺、麺の中に気泡が空気が多く残るため、火の通りが早く45秒で茹で上がります。気泡がクッションになり麺の表面は柔らかく、芯は固さのある美味しいうまみです。空気が美味しさを作るのは「寿司」おにぎり「厚焼き卵」と同じです。

つまり佐野ラーメンは全て「青竹打ち」製法。水分が多いほど麺は美味くなる。機械では水分の多い麺を作ることができません。青竹打ちラーメンは全て「青竹打ち」製法。水分が多いほど麺は美味くなる。機械では水分の多い麺を作ることができません。

お取り寄せ佐野ラーメン

青竹打ち麺はつるり印

茹で時間わずか45秒

良い材料

青竹打ち麺のつるり印

多い水分

電子切り手揉み

青竹打ち麺はつるり印

※写真はイメージです

口福実感! 佐野ラーメン本舗 上岡商店

〒327-0022 栃木県佐野市高砂町2863

http://www.sanoramen.com/index.html