

障害の有無や年齢性別など区別なく対戦

300人笑顔で交流

入間市ダイバーシティサッカー



11チームが参加
 第4回入間市ダイバーシティサッカー(後援・読売セネタ)入間グループほか)が6月1日、入間市黒須サッカー場で行われた。ダイバーシティとは多様性の意味。障害の有無・年齢・性別・国籍などに関係なく、今大会ではサッカーを通じて互いを尊重、理解し合うことを趣旨としている。



サッカーを通じ互いを尊重理解し合うことが趣旨
 入間市ダイバーシティサッカーのFC入間ゴールズ、少年サッカーの入間シティフットボールクラブ、松山女高のほかに社会人、シニアなどチーム300人。8人制5人制などに分かれてリーグ戦が行われた。入間シティフットボールクラブのDF喜多川結人君(5年)は「僕は3回目の参加だけど、いろんな人とサッカーで通じ合えた。成長につながっていると思う」と、笑顔でボールを追いかけた。



今後へ生かせる
 初参加となった松山女高サッカー部のMF貴井夏海さん(3年)は「ふつとに私たちが上手。貴重な体験」と話し、同じMF中村悠愛さん(3年)も「いろんなカテゴリーの人のコミュニケーションは学ぶことが多い」と、今後へ生かすことの大切さを口にしてきた。



讃岐の究極匠うどん

【1セット・4人前】
 うどん:300g×2・つゆ:20g×4

初回限定 当社でのお買い物が初めてのお客様限定

1,400円相当が **980円** (税込)

送料600円、代引手数料330円

2セット・1,960円お買い上げで送料・代引手数料無料

●お申し込みはお電話で ●受付時間:24時間・年中無休
 自動音声受付 ☎050-1868-9733

●商品お届けまで約5日。●お支払は代金引換(代引手数料2セットから無料)。●食品につきお客様都合による返品はお受けできません。ご了承ください。●お取り扱い個人情報は商品の発送・サービスのご案内のみ使用いたします。

中村製麺所 群馬商事株式会社
 〒377-0004 群馬県渋川市半田1922-1

讃岐の究極匠うどん

長時間二段熟成半生うどん

コシがあるのに
 もっちりツルツル

美味しさの追求。手間を惜しまず、時間を惜しまず「旨さ」だけを徹底的に追求しました。本場讃岐の職人をして「うまい」と言わしめた本格うどんを、ご賞味ください。

うどんの本場の讃岐で「旨さ」を追求してつくられたのが「讃岐の究極匠うどん」です。ベテラン讃岐うどん職人を「これほ「うまい」と言わしめた究極の味です。うどんに適したブレンド小麦と軟水を使用した材料へのこだわり。コシを出すための練り、包丁切りによる

エッジ温度管理などの技へのこだわり。長時間二段熟成製法で3日かけてつくられる製法へのこだわり。三つのこだわりで究極のうどんに仕上がりました。さらに本場の味をご家庭にお届けするために半生タイプの麺でお届けします。匠の味をぜひご賞味ください。

先着300名様限定 無くなり次第終了