小学生最後の楽しい思い出

かつてのライバル達が力合わせリーグ戦で奮闘!!

読売中高生新聞PRESENTS「入間市五地区少年野球連盟オールスターフェスティバル2025」

報知新聞社後援

6年生30人が参加

読売中高生新聞PRESENTS「入間市五地区少年野球連盟オールスターフェスティバル2025」（後援・読売新聞東京本社、報知新聞社、さいたま報知ほか、特別協賛・読売センター入間仏子、入間市西部、入間市南部）が3月20日、入間市中央公園野球場で行われた。

入間市五地区少年野球連盟所属の東金子ドリームス、金子少年イーグルス、宮寺ロビンス、野田ドジャース、仏子ドジャースの6年生30人が参加。恒例となっているホームラン競争、選手をイエロー、ブルー、レッドと3チームに振り分けてのリーグ戦や保護者チームとの対戦を行った。

ホームラン競争T-ボールの部で優勝した菅原敬太投手（東金子ドリームス）は「もっと上がいると思っていたのでビックリ」。左打席から昨季7本塁打の実力を発揮し「中学ではもっと本塁打を打てるようになりたい」と飛躍を誓った。

リーグ戦ではこれまでのライバル同士が力を合わせてプレー。レッドの西村光太朗二塁手（宮寺ロビンス）は先発マウンドで2回1失点、打っては逆転適時打も放ち「最後の試合で活躍できてよかった」とうれしそうだった。

MVPは満塁本塁打放った城間駿投手

MVPは満塁本塁打を放つなどでイエローをVに導いた城間駿投手（仏子ドジャース）。「本塁打をあまり打ったことがないので、気持ち良かった」と笑顔を見せ、「将来は甲子園に出て、ジャイアンツに入りたい」と夢を膨らませていた。

お取り寄せ 佐野ラーメン

青竹打ち 佐野45秒生ラーメン

青竹打ち麺はつるり印 茹で時間わずか45秒

「青竹打ちラーメン」とは、太い青竹の「弾力」と「テコ」の応用で麺を延ばす製麺法で、中国広東省より伝来しました。麺の中に気泡(空気)が多く残るため、火の通りが早く45秒で茹でて上がります。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ラーメンです。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。

テレビで紹介された名水でつくったラーメン

つる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しくなるもの。機械では水分の多い麺を製麺することはできず、「青竹打ち」だからこそ、50%近くの水分が入った麺を打ちながら延ばすことができ、水の分子と粉の粒子とが密接に結合したコシの強い美味しい麺が作れるのです。

鋭い切れ味の包丁で切ることで麺の角がピンと立ち、舌触りの良い麺になります。さらにその麺を手揉みで縮らせ、縮れ麺を作ります。自家製青竹打ち生麺と、最後の一滴まで飲みたくなるスープが一体となった美味しいラーメンです。どうぞ是非ご試食ください。謝謝。

※写真は調理イメージです

WEB注文はこちら

送料・手数料込み価格

4食セット（麺4玉・醤油スープ付） 2,300円（税込）

お得な8食セット（麺8玉・醤油スープ付） 3,800円（税込）

0120-014-261（フリーダイヤル）

【受付時間：9時～18時（日・祝休み）】

メール：info@sanoramen.com

【申込番号 さいたま報知0420係】

※広告有効期限:5月10日(土)まで

●お届け/ご注文より4日以内に発送●お支払い/代金引換のみ（手数料弊社負担）●返品・交換/商品の性質上お客様都合による返品・キャンセルはできかねます。万一ご注文と異なる商品や不良品の場合は、商品到着後7日以内に弊社までご連絡の上、送料着払いにて返品ください。その後に良品をお送りいたします。【個人情報について】個人情報は、弊社からの注文確認や商品のご案内等の利用目的のみに使用し、第三者に提供することはございません。

口福実感! また食べたくなるラーメン!

佐野ラーメン本舗

〒327-0022 栃木県佐野市高砂町2863

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

★テレビで紹介されました!★

「名水百選」の水で製造した本物の佐野ラーメン