

令和
8年度

広報しもつま・市HPに掲載する広告を募集します

市が毎月発行している広報しもつまや市ホームページに広告を掲載しませんか。市では、令和8年度の広告掲載者を募集しています。

広報しもつまは、毎月10日発行しており、オールカラーで13,700部を作成し、地元の自治会などを通して各戸に配布しているほか、市の施設や駅、ショッピングセンターなどにも置いています。また、市ホームページは、市からのお知らせをはじめ、市政、各種手続きなど幅広い市の情報を掲載しています。

■募集内容

- ①広報しもつまの広告掲載希望者
- ②下妻市ホームページへのバナー広告の掲載希望者

■広告の位置、規格および掲載料

種類	位置	規格	回数または月数	掲載料
①広報しもつま	市長が指定するページの下面(表紙および最終面を除く)	通し枠(42mm×178mm)	1回	15,000円
			連続3回	43,000円
			連続6回	80,000円
			連続12回	150,000円
	2分の1枠(42mm×88mm)		1回	8,000円
			連続3回	23,000円
			連続6回	42,000円
			連続12回	80,000円
②下妻市ホームページ	トップ画面で、市長が指定する位置	バナー広告(縦129ピクセル、横414ピクセル、GIF形式(アニメーション可)又はJPEG形式)	1月	5,000円

*広告掲載者が広告の位置を指定することはできません。 *広報しもつまの掲載記事により、広告の位置を変更する場合があります。

■申込資格

住所または事業所を有する市町村の市町村税を滞納していないもの。

*「下妻市広告掲載の取扱いに関する要綱第3条」に定められた広告(公の秩序又は善良の風俗に反するおそれのあるものなど)は掲載できません。

■申込期限

随时お受けします。ただし、「広報しもつま4月号」に掲載を希望する場合は、原則として令和8年2月2日(月)までに申込みをしてください。
※広告枠には限りがあり、先着順となります。

申し込み・問い合わせ
秘書課 ☎43-2112



詳しくはこち

小貝川ふれあい公園が愛称「ホーミックふれあい公園」

(株)ホーミックとネーミングライツ契約締結

11月21日、市役所において、株式会社ホーミック(下妻市北大宝)と「小貝川ふれあい公園」のネーミングライツ契約を締結しました。この取り組みは、施設の維持管理費用を確保しながら、公園の知名度向上と地域経済の活性化を図ることを目的としています。

小貝川ふれあい公園は今後「ホーミックふれあい公園」の愛称で親しみされることになります。契約期間は5年間です。

粟野弘也代表取締役は「下妻市で創業32年を迎える、感謝の気持ちを込めて協力させていただいた。今後も地域貢献を続けていきたい」と述べました。

市では、施設の良好な管理運営を維持しながら、パートナーとの協働により公園のさらなる活用と地域の活性化を目指します。

問 資産経営課



左から菊池市長、粟野代表取締役



下妻市食生活改善推進員おすすめ

おいしいヘルシーレシピ



フライパンでかんたん！手作りシュウマイ

作り方

- 1 玉ねぎはみじん切りにし、食品用ポリ袋に入れ、片栗粉をまぶす。
- 2 1に豚ひき肉とAの調味料を入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- 3 ポリ袋の端を切り落とし、肉だねをピンポン玉程の大きさに絞り出す。
- 4 肉だねの上にシュウマイの皮をかぶせ形を整え、枝豆をのせる。
- 5 フライパンにフライパン用アルミホイルをしき、シュウマイをのせる。
- 6 アルミホイルの下に高さ1cm位の水を入れ、蓋をして中火で7~8分蒸し焼きにする。途中で水がなくなった場合は、水を足す。
- 7 火が通ったら、出来上がり。

材料(約4人分)

A しょうゆ 大さじ1
砂糖 小さじ2
ごま油 小さじ2
オイスター醤油 大さじ1/2
しょうがチューブ 小さじ1
鶏ガラスープの素(顆粒) 小さじ2
塩こしょう 少々

1人分栄養量

エネルギー 169kcal
たんぱく質 8.0g
脂質 7.5g
食塩相当量 1.2g

Point!
肉だねにしっかり味がついているので、何もつけずに食べても美味しいです!



～シュウマイで余った肉だねを活用～れんこんのはさみ焼き

作り方

- 1 添付書類
・広告原稿またはホームページ用バナー(案) ※データでの提出をお願いします。
- 2 住所または事業所を有する市町村の市町村税の滞納がないことを証する書類(市内に住所または事業所を有する場合を除く)。
- 3 広告掲載申込書は、市役所秘書課(3階)に用意してあります。
- 4 市ホームページからもダウンロードできます。
- 5 れんこんはピーラーで薄く皮をむき、5mm厚で8枚に切り、5分水にさらす。
- 6 キッチンペーパーで1の水気をふき取る。食品用ポリ袋に入れ、片栗粉を加えて上下に振り全体にまぶす。
- 7 れんこんを2枚1組に並べ、肉だねを片側におく。れんこんをかぶせ、れんこんの穴から肉だねができるように押さえながら挟む。
- 8 フライパンにフライパン用アルミホイルをしき、ごま油を熱する。
- 9 3を並べ、そのまま動かさず3~4分焼く。
- 10 焼き色がついたら裏返し、蓋をして中火で4分ほど蒸し焼きにする。
- 11 火が通ったら、ポン酢を加えて全体に絡める。
- 12 大葉の上に盛り付け、小ねぎを散らして、出来上がり。

材料(4人分)

★シュウマイで作った肉だね 約160g
れんこん 100g
ごま油 大さじ1
小ねぎ 適量
片栗粉 大さじ2
ポン酢 大さじ1
大葉 4枚

1人分栄養量

エネルギー 198kcal
たんぱく質 7.5g
脂質 9.8g
食塩相当量 1.3g



**浄化槽の保守点検は
アクアテックにおまかせ！**

価格に
自信あり!!

0120-055-524 本社 筑西市榎生1-2-10

詳しく述べ
ホームページへ