



2025年10月15日

あきる野市バスケットボール連盟

会長 佐藤 公治

2025年度あきる野市春季バスケットボール大会 開催期間（11/23～R8/1/4）のお知らせ

2025年度あきる野市総合スポーツ祭（秋季バスケットボール大会）を下記のとおり開催致します。シニアの部と一般の部とのダブルエントリーを認めますが、試合及びオフィシャルが同時並行して行われる可能性がありますのでご注意ください（なお、新規チームのダブルエントリーは不可とします）。

以下、要項をご確認のうえ参加申し込みをお願いします。

主催：あきる野市バスケットボール連盟 (<http://akiruno-baske.com/>)

協賛：近藤醸造株式会社 (<https://www.kondojozo.com/>)

協賛：株式会社YOSHIZO (<https://www.pizza-yoshizo.com/>)

開催要項

1. 日程：11月23日（日）、11月30日（日）、12月7日（日）、12月14日（日）
12月21日（日）、令和8年1月4日（日）※予備日

2. 場所：五日市ファインプラザ、秋川体育館

3. カテゴリー：一般の部（男子・女子）、シニアの部（男子・女子）

注1：シニアの部のレギュレーションは2024年度大会と同様とします

4. 競技規則 : 現行日本バスケットボール競技規則

注2: 大会中の試合は全て帯同審判にて行います。

5. 参加資格 : ①前回大会(2024年度大会)参加チーム

②推薦資格を保有するチームからの推薦を受けたチーム

③市内在住、在勤、在学者で構成されたチーム

6. 入賞賞品 : 各カテゴリーのベスト4(シニアについては第3位まで)のチーム

注3: 詳細は代表者会議の時にお伝えします

7. 参加費 : 一般の部: 4,000円 シニアの部: 5,000円

注4: 大会参加費は指定口座への送金する方法にてお支払いいただきます。(大会への参加申込メール受信後に振込先等詳細を返信します)。

注5: 一般の部については、市内在住・在勤・在学者で構成されたチームに限り参加費を減免(半額)します。減免希望のチームは事務局へ問い合わせてください。

8. 申込締切 : 令和7年(2025年)11月2日(日)必着

9. 申込方法 : 連盟事務局(std_55_double_five@yahoo.co.jp)宛に下記①～④を明記のうえメールにてお申し込み下さい。

①チーム名 ②代表者名 ③参加カテゴリー

④連絡先アドレス及び電話番号(前回と変更のない場合には④は不要)

10. 代表者会議: 令和7年(2025)年11月13日(木)の21時00分から予定

注6: 場所、時間の詳細は別途参加チームに連絡します。

注7: 2024年大会(春季及び秋季)に参加したいチームは代表者会議への参加を免除します。免除対象外のチームで、やむを得ず会議に参加できなかったチームには、ペナルティとして大会初日(又は試合当日)に参加費の半額を徴収します(新規のチームは会議への参加必須です)。

贈られてうれしい
おすすめの詰合せ



S-6 丸大豆醤油 (1ℓビン・3本)
めんつゆ (1ℓビン・1本)
ゆずぼん酢 (360mlビン・1本)
焼肉のたれ (360mlビン・1本)

S-8 丸大豆醤油 (1ℓビン・5本)
めんつゆ (1ℓビン・1本)
ゆずぼん酢 (360mlビン・1本)
焼肉のたれ (360mlビン・1本)

ちょっと贅沢・五郎兵衛醤油の詰合せ
心をこめてつくりあげた本物のおいしさ



GAM-6 五郎兵衛醤油 (1ℓビン・2本)
丸大豆醤油 (1ℓビン・2本)
めんつゆ (1ℓビン・2本)

GAM-8 五郎兵衛醤油 (1ℓビン・2本)
丸大豆醤油 (1ℓビン・4本)
めんつゆ (1ℓビン・2本)

丸大豆醤油といろいろに使える
めんつゆの詰合せです。



AM-6 丸大豆醤油 (1ℓビン・4本)
めんつゆ (1ℓビン・2本)

AM-8 丸大豆醤油 (1ℓビン・6本)
めんつゆ (1ℓビン・2本)

お世話になった方に、まごころを込めて贈りたい。
今、評判のキッコーゴ丸大豆醤油



A-6 丸大豆醤油 (1ℓビン・6本)
A-8 丸大豆醤油 (1ℓビン・8本)
A-12 丸大豆醤油 (1ℓビン・12本)

気のきいた手みやげに
業務用の景品、販売促進用に!



A-1 丸大豆醤油 (1ℓビン・1本)
A-2 丸大豆醤油 (1ℓビン・2本)
A-3 丸大豆醤油 (1ℓビン・3本)



五郎兵衛醤油
(1ℓビン・360mlビン)

明治41年近藤五郎兵衛
醤油造りを創業する。
代々伝わる醤油造りの技
はいまなお、脈々と受け
継がれはぐまれています。
粋をあつめて造り上
げた逸品が五郎兵衛醤油
です。そのままつけたり、
かけたりするものにお使
いいただくとおいしさが
わかります。



丸大豆醤油
(1.8ℓビン・1ℓビン・360mlビン)

厳選した丸大豆と小麦を麹と
し、自然塩水の中に仕込みま
す。天然自然のめぐみを受け、
たっぷり時間をかけて熟成し
ます。澄んだ色、豊かな香り、
深い味わいは代々伝わる醬
油造りの技と手造りのよさを
生かし、一つ一つ心を込めて
造り上げたものです。添加物
を含まない伝統に培われた
素朴な風味をもつ醤油です。

今話題、驚くべき効き目
大麦から生まれた天然醸造酢

酢は万病の薬と昔から言われており、健康や美
容のための飲物として愛用されてきました。
この黒酢も成人病、慢性病等には驚くべき効果
があります。特に高血圧症や便秘がちな方等には
一日か二日ですでに効果が現れる人が多いです。
この「開運黒酢」は原料に大麦を使っているため、
ミネラルもたっぷり含まれており、それが麦芽の
香りと相まって、マイルドな飲みやすい黒酢にな
っています。

純粋麦芽黒酢 (720mlビン)

純粋麦芽黒酢はミネラル
たっぷりの飲むお酢です。

黒酢



伝統の中に息づく
本物のおいしさを伝えます。

おいしさと安心がテーマです



めんつゆ
(1ℓビン・360mlビン)

めんつゆ／無添加本醸造
醤油をベースに良質のか
つお節から取っただしとみ
りん、洗双糖を使っていま
す。
合成保存料等は一切含みま
せん。めんつゆだけでなく
天つゆ、煮物やおでん等幅
広くご利用になれます。す
ばやく経済的においしい料
理を楽しめます。
めんのつけ汁には6倍に薄
められる濃縮タイプです。



ゆずぼん酢
(1ℓビン・360mlビン)

ゆずぼん酢／本醸造醤油に天然ゆ
ず果汁をたっぷり加えた味わい深い
本格的なゆずぼん酢です。鍋物、豆
腐、おひたしによく合います。焼魚
のたれ、焼きなす、酢の物、野菜サ
ラダなどにもお使いください。ゆずの
さわやかな香りと酸味をお楽しみく
ださい。



焼肉のたれ
(1ℓビン
360mlビン)

焼肉のたれ／本醸造醤油に野菜とリ
ンゴ果実、みりんをたっぷり使いバ
ランス良い香辛料の香りと味をもった
焼肉のたれです。焼き上がった肉、野
菜をつけてお召し上がりください。



中濃ソース ウスターソース
(1ℓビン・360mlビン) (1ℓビン・360mlビン)

醤油屋のソースです。本醸造醤油のう
ま味と色を生かしてありますので、化
学調味料もカラメルも使っていません。
中濃ソース／リンゴをたっぷり使った
マイルドな風味です。
ウスターソース／スパイスの効いた香
りと味をお楽しみください。



キッコーゴ(醸造)酢 1ℓビン
米酢 1ℓビン
味みりん 1ℓビン

味みりん／上品な甘味をつけ、特有の
てり、つやが出ます。生臭さを取り除
き、味をまろやかにする料理になく
てはならない調味料。
米酢／豊富な有機酸、アミノ酸、米酢
特有のまろやかな風味は和風料理に
よく合います。
キッコーゴ酢／くせのないサッパリし
た酢です。

醤油

秋川の清らかな流れ、
自然のめぐみにはぐくまれ
キッコーゴ丸大豆醤油

キッコーゴ丸大豆醤油
近藤醸造株式会社

お申し込み方法

この他にも、ご家庭でお使い頂けるお品も各種
ご用意致しております。

お申し込みの際は、商品番号・ご注文個数・ご住所・
お名前・お電話番号をお願い致します。

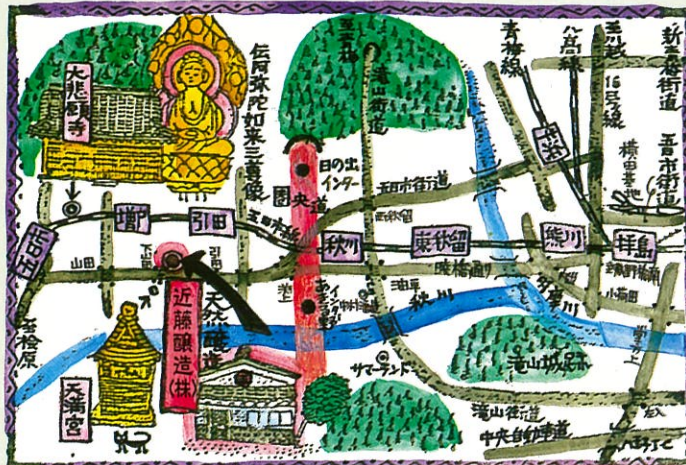
価格表ご入用の方は下記までお申しつけ下さい。

お届け

ご注文を承った後、宅配便にてお届け致します。
ご贈答用としてお申し込みの際は先様への発送も
承ります。

お支払い方法

お届けするお品の中に添付してあります振込用紙(裏面)に
記載されている、指定のコンビニエンスストア、郵便局
・ゆうちょ銀行よりご送金下さい。ご贈答の場合には、
ご注文頂いたお客様に別便にて振込用紙を送付させて頂
きます。



営業時間 9時～19時
年中無休



■いいものを作る■
近藤醸造(株)

東京都あきる野市山田733-1
TEL 042-595-1212(代)
FAX 042-596-4151
☎ 0120-00-9659
くらまこく

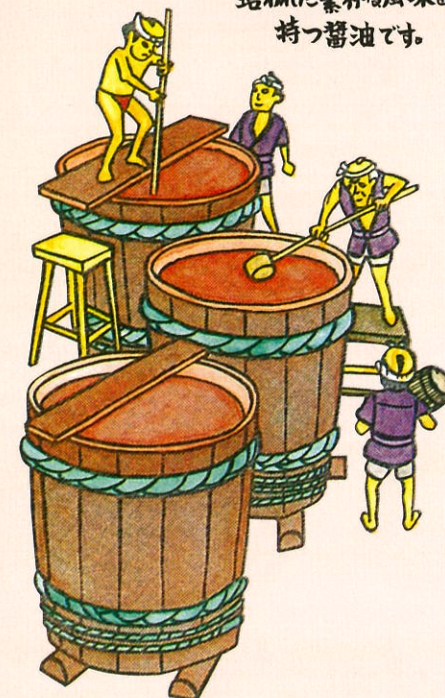
URL <https://www.kondojozo.com>

五郎兵衛の百年蔵 近藤醸造株式会社

五郎街道沿い 秋川溪谷の入口に醤油造り一筋一世紀に
なろうとしている近藤醸造元はあります。
清流秋川と緑豊かな多摩の山裾、すばい空気とおいしい水
自然に恵まれた、この地は醤油造りに適しているようです。
この自然と人が織りなす風土によって生まれるキッコーゴ丸大豆
醤油。独特のコクと優雅な香りを持つ醤油を造り続け
てきました。伝統を生かしながら新しい感覚を取り入れ業界
でも早くから無添加醤油を造ってきました。創業者近藤五郎兵衛
の五をとって⑤キッコーゴの商標としました。

キッコーゴ丸大豆醤油

キッコーゴ丸大豆醤油は厳選大豆と小麦を麹とし自然
塩水の中に仕込みます。諸味は自然のめぐみにはぐく
まれ、ゆっくり時間をかけて醗酵熟成してゆきます。
澄んだ色、豊かな香、深い味わいは代々伝わる
醤油造りの技と手造りの心を生かし、一つ一つ心
をこめ造り上げた逸品です。もちろん合成の保存
料や着色料を含まない伝統に
培われた素材の風味を
持つ醤油です。



手造り
近藤醸造



<充実の飲み放題!!
120分!(90分L.O)>



『サッポロ黒ラベル樽生』も
飲み放題に入ってます!!

飲食店でしか飲めない、サッポロ黒ラ
ベル生ビール、優しい口当たりと、バ
ランスの良い味わいが、食事にもピッ
タリ♪

<飲み放題メニュー>

<樽生ビール>

- ・サッポロ黒ラベル
生ビール

<ワイン>

- ・グラスワイン赤・白

<ウィスキー>

- ・ジムビームハイボール
- ・コークハイボール

<焼酎>

- ・オリジナルレモンサワー
- ・氷彩サワー
- ・カシスサワー

<カクテル各種>

- ・ジントニック
- ・スクリュードライバー
- ・カシスオレンジ
- ・カシスソーダ
- ・ダークラムジンジャー
- ・カンパリソーダ
- ・カンパリオレンジ
- ・ファジーネーブル
- etc...

<ソフトドリンク>

- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・トニックウォーターレモン
- ・辛口ジンジャーエール
- ・アイ스티ー
- ・KIMBOプレミアム珈琲
- ・本日の紅茶 etc...



Bistro YOSHIZO

ビストロ ヨシゾー

東京都あきる野市伊奈808-13

TEL:042-595-3885

Lunch:11:30~14:30(13:45L.O)

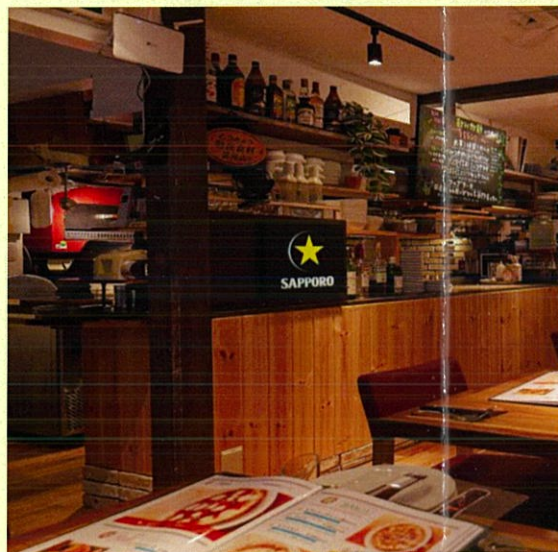
Dinner:17:00~22:00(21:30L.O)



PARTY PLAN

Bistro
YOSHIZO





仲間とご宴会はいかがですか？

飲み放題付きのパーティープランが、ついに復活しました！
料理内容や、飲み放題の内容など、全面的に見直し、
パワーアップしています！この機会にぜひご利用ください！

<おすすめPoint！>

- ・飲み放題にサッポロ黒ラベル樽生が入っています！
- ・選べるオプションでコースをグレードアップ！
- ・時間たっぷり充実の120分（L090分）



バースデープレート サービス！！

お誕生日の方がいらっしゃる場合、バースデープレートをサービス(1枚まで)させていただきます。
お誕生日会にもぜひ、ご利用ください。

<PARTY PLAN>

4名様～

<Amuse>

- ・本日の前菜3種盛り合わせ
一口サイズの小さな前菜3種類です

<Anti Freddi>

- ・やみつきガーリックフレンチフライ
香草ガーリックパン粉と共に召し上がれ

- ・yoshizoシェフサラダ
具たくさんおつまみサラダ

<Anti Caldi>

- ・YOSHIZOオリジナルフランク
オリジナルレシピのフランクをタスマニア粒マスタードと共に召し上がれ

<Pizza>

- ・PIZZA！『マルゲリータ』
当店一番人気のおすすめPizza！！

<Carne>

- ・国産鶏もも肉のソテー 季節野菜と共に
皮カリッと身はジューシーに焼き上げたメインです。



お一人様 ¥5500(税込)

※季節や仕入れ状況によって、内容が変更になる場合がございます

<オプションメニュー>

<超人気メニュー！！>

『牡蛎のオープン焼き バゲット付き』
を追加できます



当店で圧倒的人気を誇るメニュー！牡蛎苦手な方もいらっしゃるので、プランからは外れましたが、好きな方は、ぜひ追加してみてください♪もちろんバゲット付き♪

<パーティー特価> 1皿 ¥1000(税込)

『本日のおまかせパスタ』

を追加できます



宴会とはいえ、やっぱりパスタも食べたいという方は、ぜひパスタを追加してみてください。内容やボリュームは状況を見ながら調整いたします。

お一人様 +¥500(税込)

※ご予約に関して

- ・大人数様の場合は必ず電話でのご予約をお願いいたします。
- ・席の指定、席の仮予約はご遠慮いただいております
- ・貸切の場合は、最低保証料金があります。事前にご確認ください。

※キャンセルポリシー

- ・キャンセルのご連絡は、1週間前までにいただくとありがたいです
- ・前日及び当日のキャンセルにつきましては、キャンセル料100%頂戴しております。なお、当日の人数変更は出来ません。前日までにご連絡いただかなかった場合、ご予約の人数様の料金がかかります

※内容に関して

- ・基本的には、料理内容の変更はプランの性質上、ご遠慮いただいております。苦手の食材や、アレルギー等の理由でも、急な変更は対応できない場合がございます。事前にご相談ください。