

## 10 石川県広報誌「もっといしかわ」への広告掲載仕様書

### 1 媒体の概要

印刷物の名称	石川県広報誌「もっといしかわ」	
使用目的	県政への県民の理解と関心を高め、県政への参加を促進する県民向け広報誌	
規格 (封筒)	大きさ	A4判
	色	カラー 誌面に合わせて、色味を調整する場合がある。
	紙質	上質紙 48.5kg
体裁	16 頁、中綴じ製本	
発行頻度・時期	年4回（R8年6月、9月、12月、R9年3月を予定） 発行時期が変更になることがある。	
発行部数	（R7実績）夏季号 476,000 部、秋季号 477,000 部 冬季号 477,000 部（予定）、春季号 477,000 部（予定） （R8予定）477,000 部×4=1,908,000 部 発行部数は、実際の配布部数を保証するものではない。	
配布方法	各号発行後 10 日以内にポスティングで配布	
配布対象者	県内全世帯	
備考	（参考） <a href="http://www.pref.ishikawa.lg.jp/kenmin/kouhou/hot.html">http://www.pref.ishikawa.lg.jp/kenmin/kouhou/hot.html</a>	

### 2 募集広告枠（別紙参照）

広告掲載箇所	12 面～15 面の中で、1/4 ページ×2 枠（ページ4 段組の下1 段×2 を想定）
広告掲載サイズ	1 枠あたり縦 6.2cm×横 18.5cm

### 3 注意事項等

掲載内容に関する 制限事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>石川県広告事業掲載基準（第2条、第4条関係）</li> <li>病気、事故、死等に関する表現で、不快感、恐怖感等を起こさせる広告は掲載不可。</li> <li>石川県の広報媒体であることから、<u>広告主は、官公庁（国および地方公共団体の行政機関）もしくは、県内に事業所等（本社、支店、営業所、店舗等）を有する事業者とすること。</u></li> <li><u>広告の色はモノクロとすること。</u></li> </ol>
掲載方法に関する 注意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>必ず「<b>広告</b>」と明示すること。</li> <li>問合せ先の電話番号を明示すること。</li> </ol>
契約後の日程	<p>広告主や掲載内容等については、次の日程により、県と調整すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>22. 広告主及び広告内容が決定次第、制限事項に反していないことを判断するために必要な事項（広告主の概要、業務内容や掲載する商品、サービス等）を、県に報告すること。</li> <li>23. <u>原則として発行月の1カ月前までに、広告の原案を作成し、そのデータ及び紙媒体に印刷したものを県に提出すること。なお、広告を掲載することができなくなった場合も同様に県に連絡すること。</u></li> <li>24. <u>原則として発行月の3週間前までに、最終原稿を作成し、そのデータ及び紙媒体に印刷したものを県に提出すること。それ以降は内容については変更できないものとする。</u></li> </ol>
その他	<u>WEB 上（ホームページやデジタルブック等）に広報誌を掲載する場合は、広告欄は表示しないものとする。</u>

### ◆ 連絡先

所属 石川県 総務部 知事室 戦略広報課 広報グループ  
 所在地 〒920-8580 石川県金沢市鞍月 1-1 行政庁舎 4階  
 連絡先 電話番号 076-225-1239 / FAX 076-225-1363  
 電子メール [e130500b@pref.ishikawa.lg.jp](mailto:e130500b@pref.ishikawa.lg.jp)

1 媒体表紙



2 広告掲載箇所

12面～15面の中で、1/4 ページ  
(縦 6.2cm×横 18.5cm) を 2 枠掲載  
※ページ 4 段組の下 1 段× 2 枠を想定  
※広告の色はモノクロ

**麻生 時義**  
麻を巻きして

**解説** 食べるのは大好きですが、作るのも楽しいですよ。料理はスラー時代にあんなの食事を作っていたので驚きました。食べる人の喜ぶ顔を思い浮かべ、何を話そうかと考えながら作るのが楽しみです。

震災後の「東田作菜」が「また焼く」で中絶し、ついで復興の兆しを見ている能登地方。7月に営業を再開した「のとじま水族館」には、人気のペンギンやウミガメを筆頭に海の生物が戻り、夏休み期間中は多くの人々ににぎわいました。「壊れた設備の修復や生き物の移動などたくさんの苦労があったけど、多くの人たちの支援があって再開することができました」と話すのは、飼育員の宮澤重泰さん。イルカ・アシカショー再開までの間、入館料は割引中です。

「はつと石川観光」では、今行ける観光を維持更新中、各種施設の状況を伝えます。

「人」が主役の石川人コラム いしかわがもっと楽しくなる! あふれんばかりの情報をお届けします

### つるつるいっぱい

**材料(2人分)**

- 五郎島金時 1本 (約350グラム)
- 鶏骨切り肉 300グラム
- エキストラバージンオリーブオイル 大さじ1
- 鷹すりこま 適量
- 塩みそ 大さじ1と1/2
- 本みりん 大さじ1～2
- すりおろししょうが 5グラム

**作り方**

- ① サツマイモは湯火でゆっくり時間をかけて蒸す。皮が剥けたまま皮をむき、2センチ程度の棒状に切り、断面を巻き付ける。
- ② フライパンを中火に熱し、肉のとじ目を下にして①を並べる。香ばしい焼き色がついたら粒が落ちて肉全体は火を通す。
- ③ みそだれ(A)を加えて強火にし、蒸がしながら全体に味を絡め、みそだれが艶よく焦結まつたら火を止め、鷹すりこまをふる。
- ④ お皿に盛り付け、フライパンに残ったみそだれをかける。

**ポイント**

- ① サツマイモは湯火でゆっくり時間をかけて蒸す。皮が剥けたまま皮をむき、2センチ程度の棒状に切り、断面を巻き付ける。
- ② フライパンを中火に熱し、肉のとじ目を下にして①を並べる。香ばしい焼き色がついたら粒が落ちて肉全体は火を通す。
- ③ みそだれ(A)を加えて強火にし、蒸がしながら全体に味を絡め、みそだれが艶よく焦結まつたら火を止め、鷹すりこまをふる。
- ④ お皿に盛り付け、フライパンに残ったみそだれをかける。

**ポイント**

- ① サツマイモは湯火でゆっくり時間をかけて蒸す。皮が剥けたまま皮をむき、2センチ程度の棒状に切り、断面を巻き付ける。
- ② フライパンを中火に熱し、肉のとじ目を下にして①を並べる。香ばしい焼き色がついたら粒が落ちて肉全体は火を通す。
- ③ みそだれ(A)を加えて強火にし、蒸がしながら全体に味を絡め、みそだれが艶よく焦結まつたら火を止め、鷹すりこまをふる。
- ④ お皿に盛り付け、フライパンに残ったみそだれをかける。

**移動**

おいしい作り方を検索

**石川県の移住情報はこちら**

麻生 健治さん  
神奈川県出身。政府系金融機関を経て、2017年から加賀市に移住。現在は山手学院の講師を務める。ライフパートナー(CRAFTOUR)を運営している。

**移住者から見た石川県の印象とは?**

移住者から見た石川県の印象とは? 地味おもしろい。加賀市の起業家プログラムの立ち上げがきっかけで、前職では転職も数回経験していたので、移住に際して大きな不安はなかったです。

**移住して感じた石川県の印象**

私の拠点の一つである山中温泉に同じで言うと、地柄商売人が多くからか選り好みとツラかったりした印象を持つ人が多く感じました。それでいて話すすと親身にもなってくれる。仕事の場面でもたまにライバル同士になっても町のことなどを気軽に話してくれます。

**石川県で暮らす魅力とは?**

病院や学校などの社会インフラが整っていて子育てしやすいところ。車さえあれば不便なく暮らせる。一方で、身の回りに自然があふれているのも良いですね。仕事帰りに温泉でリラックスするのが白黒になっています。

広告

広告