

7月19日(日) 新宿駅東西自由通路がいよいよ開通

始発から

東西の移動がしやすくなります

東口駅前広場等も整備されます



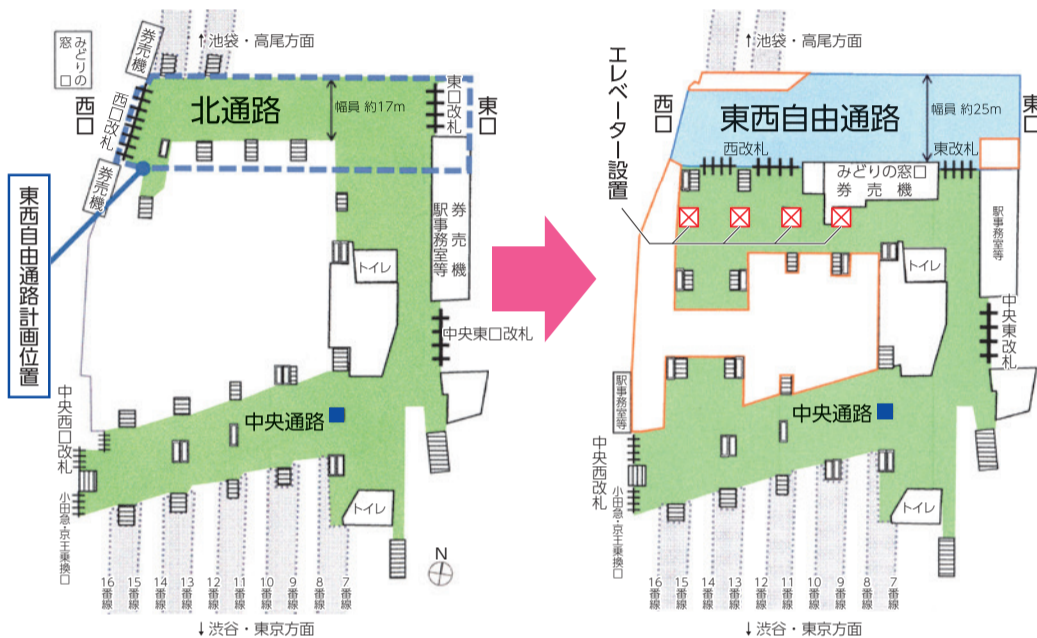
新宿駅の周辺地域は、新宿駅をはさんだ東西の移動のしづらさや経路の分かりにくさが地域の大きな課題でした。新宿駅東西自由通路は、地元の長年の悲願である東西のまちをつなぐ自由通路であり、JR新宿駅構内の北通路の位置に25mの幅で整備されます。

これにより、新宿駅周辺地域の歩行者の回遊性や来街者の利便性の向上を図り、さらなる魅力あるまちの発展につなげてまいります。

【問合せ】新宿駅周辺基盤整備担当課(本庁舎7階) ☎(5273)4164・FAX(3209)9227へ。

整備前

東西自由通路開通後

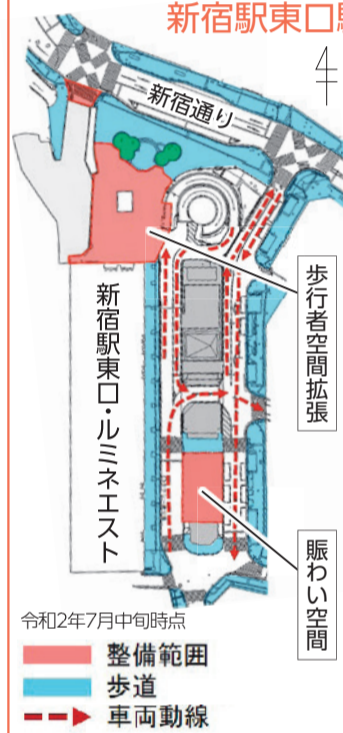


- 【凡例】
- 改札内通路
 - ホーム(地上1階)
 - 自由通路
 - 階段
 - エスカレーター(2人乗り)
 - 新設エレベーター(24人乗り)
 - 既設エレベーター(11人乗り)
 - 工事エリア

エレベーターを新たに設置

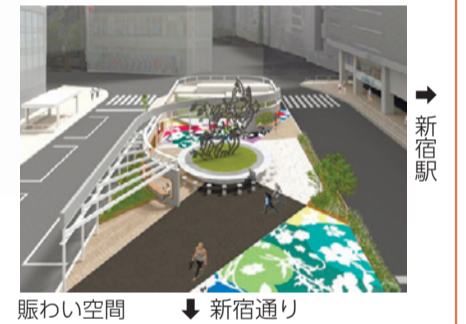
JR新宿駅構内の利便性向上のため、東西自由通路の整備にあわせて、ホーム階と改札階を結ぶ新たなエレベーター(上図参照)が設置されます。新設するエレベーターは24人乗りで、車いすやベビーカーも利用できます。

新宿駅東口駅前広場等の整備



東西自由通路の開通にあわせて、東京都と東日本旅客鉄道(株)が歩道拡幅等を行い東口広場を整備しています。

また、東口の新たなランドマークとして、ルミネエスト新宿前の駅前広場にパブリックアートをを用いた賑わい空間を、東日本旅客鉄道(株)と(株)ルミネが共同で創出します。



画像・イメージパース提供:東日本旅客鉄道(株)

投票は7月5日(日)午前7時~午後8時

東京都知事選挙



これからの都政を決める大切な選挙です。忘れずに投票に行きましょう。

【問合せ】区選挙管理委員会事務局(第1分庁舎3階) ☎(5273)3740・FAX(5273)5230へ。

新型コロナウイルスの影響で業況が悪化している中小企業の方へ

区の支援事業をご活用ください

【問合せ】産業振興課産業振興係 ☎(3344)0701・FAX(3344)0221へ。

広報新宿5月25日号4面・6月5日号3面・6月15日号3面でお知らせした「中小飲食事業者向け業態転換支援事業」は、事業内容の変更を検討し、以下のとおり支援することが決まりました。

おもてなし店舗支援

●新型コロナウイルス感染症対策
新型コロナウイルス感染症の影響を受けている区内中小企業者・個人事業主に、感染拡大防止対策・業態転換等、来客へのおもてなし向上に取り組む事業にかかる経費を助成します。
【助成限度額】1社につき50,000円

支援を拡充している事業 専門家活用支援事業

区内中小企業者・個人事業主が今後に向けた販促計画をはじめとする、事業再興に向けた事業計画の策定や、各種補助金・給付金等の支援制度を適切に利用するために、専門家を活用した際にかかる費用の一部を助成します。
【助成限度額】1社につき10万円(各種補助金等の申請支援は1件につき24,000円)

中小企業展示会出展補助金

売上・販路拡大を支援するため、現在実施している「中小企業展示会等出展支援」事業の補助額を拡大します。また、オンライン展示会の出展にかかるコンテンツ作成費を補助対象に加えます。
【補助額】1社につき国内展示会30万円、海外展示会40万円を限度に補助対象経費の3分の2



毎月8日はしんじゅく野菜の日 野菜に首ったけ!

生活習慣病予防のために、1日に必要な野菜の量は350g(小鉢5皿分)です。平成30年の国の調査によると日本人の野菜の平均摂取量は、1日当たり約280gで、約70g(=あと1皿分)不足しています。

広報新宿等で紹介するレシピも活用して、毎日の食生活に野菜料理を取り入れましょう。

【問合せ】健康づくり課健康づくり推進係(第2分庁舎分館1階) ☎(5273)3047・FAX(5273)3930へ。



7月のレシピ なすとシーフードミックスのトマト煮込み



鍋一つでできる簡単なおかずです。ピザ用チーズをのせてオーブンで焼いてもおいしく食べられます。この料理で約300gの野菜がとれます。

- ◇◇◇◇◇ 材料(2人分) ◇◇◇◇◇
- なす……………2本
 - 玉ねぎ……………1/2個
 - ニンニク……………1片
 - オリーブオイル……………大さじ1
 - シーフードミックス……………100g
 - 酒……………大さじ1
 - トマト水煮缶(カット)……………1缶
 - 水……………100cc
 - トマトケチャップ……………大さじ1
 - しょうゆ……………小さじ1
 - 砂糖……………小さじ1
 - 塩・こしょう……………適量
- ◇◇◇◇◇ 作り方 ◇◇◇◇◇
- ① なすは乱切り、玉ねぎは食べやすい大きさに、ニンニクはみじん切りにする。
 - ② 鍋にオリーブオイルをひき、ニンニクのみじん切りを炒め、香りが立ったら冷凍されたままのシーフードミックス、酒を加えて炒める。さらになす、玉ねぎを加えて軽く炒め、Aを加えて少し煮詰めて塩・こしょうで味を調える。