



Ciao

チャオ

2018.11
Vol.141
隔月発行



沿線のおいしいパン集合!

お気に入りの**絶品パン**を見つけCiaoおう!

チャオ



Ciao讀者プレゼント
78名様に当たる!!



沿線のおいしいパン集合！
お気に入りの**絶品パン**を見つけCiao！
チャオ！

おいしいパンが
焼きあがりました。

今食べたいのはどんなパン？
おすすめのパンをジャンル別に紹介！

ほんのり甘い小麦の香りにふわっと包まれて、お店に一步入った瞬間から幸せを与えてくれるパン屋さん。ずらりと並んだ種類豊富なパンに、思わず目移りしてどれにしようか決められない！という人も多いのでは？

今回は、さまざまな種類があるパンを「朝食におすすめ」「ハード系」「おやつ系」「惣菜系」の4つのジャンルに大きく分けて、沿線6店舗のおすすめのパンを紹介していきます。シーンや気分に合わせて、人気店の絶品パンを探してみてくださいね。

気になるパンが見つかったら、7ページをチェック！お店の営業時間や定休日を確認して、早速パンをゲットしにでかけCiao！



Canis Minorの
田村みどりさん

Canis Minor

[もち麦食パン] 1斤300円

食物繊維たっぷりな健康食品「もち麦」を練りこんだ食パン。トーストもせず、何もつけずに、スライスしてそのまま食べるのがおすすめ。



Canis Minor

[塩こうじのミルクパン] 280円

麴とハチミツの効果で、ふんわり、しっとり。オリーブオイル、バター、砂糖は不使用。脂質・糖質を抑えたやさしい甘さのパン。



ハイジ

[玄米パン] 1斤300円

玄米粉に加え、炊いた玄米まで練りこんだ食パン。豊かな香りとおのやかな甘み、しっとりとした食感を存分に楽しむには厚切りがおすすめ。

ハイジ

[塩バターロール] 120円

カリッ、モチッ、ジューワ〜。3つの食感がやみつき必至。フランス産「ゲランドの塩」とバターのコクが相性抜群です。

朝食におすすめ

カリッとトーストした食パンにお気に入りのジャムを塗ったり、温かいスープにパンを添えたり…。「朝はやっぱりパンでしょ!」という方におすすめすべく、朝食向けのパンを厳選しました。



ブルーランジェリー・ラ・マシア

[クロワッサン] 170円

焼き上げまで3日間を費やす本物のクロワッサン。質の良い発酵バターを使用。採算度外視で、香りと食感にこだわり意地で作ったという究極の一品です。



グランクール

[湯種シンプルブレッド] ハーフ310円

国産小麦と天然酵母に「湯種」をプラスし、よりもちりとした食感に。オリーブオイルやえごま油と合わせるのもおすすめ。



AZU BAGEL

[ブルーベリークリームチーズ] 250円

ジューシーなドライブルーベリーを生地に練り込み、北海道産のまろやかなクリームチーズを巻き込んだベーグル。不動の人気No.1です。

コーネルベーカリーで教えてもらいました

パンのおいしさを保つには

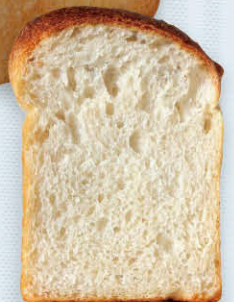
食パンやハードパンは食べる直前にスライスしよう。カットすると、そこからパンの老化が始まり、香りや食感が損なわれてしまいます。



コーネルベーカリー

[パン・ド・ミー] ホール500円 (ハーフ250円)

塩、小麦粉、水、酵母だけを使用したシンプルな食パン。ハード系のパンのような味わいで料理との相性も抜群。





コーネルベーカリー
[カンパーニュ] 1/4 250円
 (1/2 500円、ホール1,000円)

高温で焼き上げてできたボコボコとした大きな気泡は、うまく発酵したおいしいパンの証。酸味はほとんどなく、お子さまにも食べやすいカンパーニュです。

コーネルベーカリー
[チャパタ] 150円

イタリアの食事パン。水分量が多いため、しっとりとした食感が楽しめます。半分に切ってサンドイッチにするのもおすすめ。



コーネルベーカリー
[クロワッサン] 150円

全粒粉使用、砂糖は不使用。外はサクサク、中はずっしり。これまでのクロワッサンの概念を覆す一品。バターの香りにクロワッサンの面影を感じます。



グランクール
[クランベリーアップル]
 190円

有機全粒粉とライ麦入りの「田舎パン」の生地にクランベリーを混ぜ、甘く煮た長野県産無農薬りんごをたっぷりと包んだ一品。



ブルーランジェリー・ラ・マシア
[栗のカンパーニュ]
 300円

甘栗がたっぷり入ったカンパーニュ。自家製天然酵母を使い、かみ締めることに溢れる甘みとほのかな酸味が特徴。



ハイジ
[まるでお米バケツ]
 1本260円

かめばかむほど甘さが広がる米粉入りのバケツ。砂糖・油脂不使用で消化が良く夕食にも最適。お米を食べるように日常に取り入れてみては？



Canis Minor
[アーモンドミルクナッツブレッド]
 1本420円

健康に良いと話題のアーモンドミルクを水の代わりに使用。クルミやヘーゼルナッツ、アーモンドがたっぷり入った贅沢な一品。



ハイジ
[おじいさんの黒パン]
 ホール320円

食事と一緒に楽しみたいカンパーニュ。ライ麦粉を使っているのでミネラルや食物繊維が豊富でヘルシー。しっかりとした酸味と芳香が堪らない一品。

ハード系

パン好きの間で絶大なる人気を誇るハード系のパン。外側がバリッと硬く、乳製品や砂糖不使用のヘルシーなパンが多いのが特徴。バゲットやカンパーニュは料理と相性がよく、朝食はもちろん、昼食や夕食にも最適です。

ハードパンの保存の仕方

1回に食べる大きさにカットしたら、ラップで包んでから密閉袋に入れ、冷凍庫で保存しよう。食べるときは自然解凍し、軽くオーブントースターで温めて。



教えてもらっちゃって

Canis Minor

[君だけのメロンパン]
180円

卵の黄身だけを使ったメロンパン。内側まできれいな卵黄色の柔らかな生地は、かめばかむほど口の中にコクが広がります。



グランクール

[パンダパン] 130円 **[うさぎパン]** 120円

お子さまに大人気の「どうぶつパン」。パンダパンはオーガニックチョコレート入り、うさぎパンは自家製カスタード入りです。

Canis Minor

[黒豆とあんこのおやき]
230円

玄米入りの生地の中に、黒豆と粒あんがぎっしり。しっかりとした甘みがありながらも、ペロリと食べられちゃう一品です。



コーネルベーカリー

[シナモンロール]
180円

栄養価の高い全粒粉を混ぜ、ずっしりと焼き上げたシナモンロール。シナモンの香りの後には上品な甘みを感じます。甘さを抑えた大人向けのおやつパンです。



おやつ系

小腹が空いたときにパクッと食べた
甘いパン。あんこ、チョコ、ク
リーム、フルーツ… どれにしようか迷っ
てしまうほどの種類の多さも魅力です。
定番の品々にもお店ごとの工夫があ
り、食べ比べも楽しいかも!?



AZU BAGEL

**[北海道産こしあん
とクリームチーズ]** 250円

低糖のこしあんと甘さを加えていないクリームチーズが入ったベーグル。甘さ控えめで、何個でも食べてしまえそう。シナモンシュガーがアクセント。

ハイジ

**[ザクザクコロネ
(濃厚生チョコクリーム)]** 190円

130度の低温で1晩かけて焼き上げたザクザクの生地に、滑らかな自家製生チョコクリームをたっぷり詰めて。冷やして食べるデザート感覚のパンです。



ブーランジェリー・ラ・マシア

[梨] 250円 (期間限定)

白ワイン仕立てのシロップで漬けた松戸産の梨をカスタードと焼き上げたデニッシュ。梨の時期の後には、洋梨、栗、カボチャなどが登場予定。



ブーランジェリー・ラ・マシア
[クリームパン] 170円

カスタードには、米を配合した飼料で育つ鶏の卵を使用。通常の卵より色は薄くとも濃厚な味わいの自然卵。素材にこだわったクリームパンです。

ブーランジェリー・ラ・マシアで買えます



おすすめジャム

ふなばし工場の「ミックスジャム」「マーマレード」各350円
やさしい味わいの手作り無添加ジャム。国産のリンゴと金柑を使用した「ミックスジャム」や、国産の夏みかんの「マーマレード」などがおすすめ。



惣菜系

カレーパンやソーセージパン、サンドイッチなど、軽くお腹を満たしたいときにぴったりの惣菜パン。切ったり焼いたりせずに、そのまま片手で食べられる手軽さもGOOD! さあ、今日は何を食べる?

AZU BAGEL

[沖縄県産豚肉のベーゲルドッグ] 270円

ベーグル屋さんのホットドッグ。生地とソーセージのおいしさをそのまま楽しんでもらえるようにと、ケチャップ等はつけずシンプルに仕上げています。



Canis Minor

[もち麦まるごとエッグカレー]

240円

ゆで卵が丸ごと入ったカレーパン。もち麦入りの生地はもちもちの食感で、満足感のある一品です。

Canis Minor

[塩パンごぼうベーコン]

220円

天然酵母を使用したふわふわの塩パンに、シャキシャキの千切りごぼう。味だけでなく食感も楽しんで。



グランケール

[季節の野菜サンド]

200円

旬の野菜をたっぷり摂れるサンドイッチ。10月～2月頃は千葉県産の栗力ポチャ入り。季節により異なる味わいを楽しんで。



グランケール

[スモークチキンとレンコンのオープンサンド] 220円

フランスパンに玉ねぎ、レンコン、スモークチキン、チーズをのせて焼いた一品。レンコンは無農薬のものを使用しています。

ブーランジェリー・ラ・マシア

[ゴロゴロチャーシューカレーパン]

250円

松戸市の人気ラーメン店「中華蕎麦とみ田」のチャーシューが入ったカレーパン。ネーミング通りゴロゴロと入ったチャーシューが存在感抜群。



ブーランジェリー・ラ・マシア

[パンdeマルゲリータ]

210円

つるんとした見た目が可愛いパン。ひと口かじると、中にはフレッシュトマトとモッツアレラチーズが。

ハイジ

[イタリアントマトバジリーノ]

280円

濃厚なセミドライトマトのジューシーさ、爽やかなバジルペースト、とろけたモッツアレラチーズと流れ落ちてこんがり焼けた端っこのチーズ…。リピート率No.1!



紹介したパンは、こちらで購入できます



グランケール

みのり台

有機レーズンからおこした自家製の天然酵母と国産小麦から生まれる「心と体においしい」パン。オーガニックや無添加の材料を極力使用し、ショートニング不使用のパンは、安心して小さなお子さまから楽しめます。砂糖不使用の焼き菓子もお試しあれ。

〒松戸市総台1-12-15 ☎10:00~18:30 📅日曜、祝日、年末年始
☎047-308-3608 📍みのり台駅徒歩3分



ブーランジェリー・ラ・マシオン

松戸

南部小麦、浅沼養鶏場の自然卵、小岩井農場の牛乳など信頼できる生産者の作った岩手県産の原材料を使用。じっくり時間をかけるヨーロッパの伝統的な製法で作るパンは海外のお客さまにも好評。もちもちふわふわではない、かみ締めて溢れるパンのおいしさを楽しんで。

〒松戸市松戸1349 ☎平日9:00~20:00、土・祝10:30~19:00 📅日曜、年末年始
☎047-701-5154 📍松戸駅徒歩5分



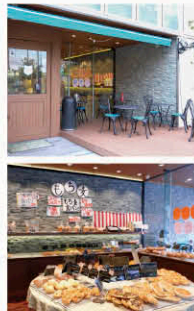
AZU BAGEL

(アズベグル)

初富

ベグルには北海道産小麦粉のほか、天日塩、天然酵母、きび砂糖など体にやさしい材料を使用。低温で長時間熟成することで小麦本来の甘みを引き出し、もちもちで歯切れのよい仕上がりに。ベグルだけでなく、スコーンとマフィンも素材を生かしたやさしい味わいで人気。

〒鎌ヶ谷市右京塚9-13 ☎10:00~18:00 📅日曜、月曜、火曜、年末年始
☎047-442-1809 📍初富駅徒歩15分



Boulangerie Canis Minor

(ブーランジェリー・キャニス・ミノール)

新鎌ヶ谷

もち麦や塩麹、アーモンドミルクなど話題の健康食品を使ったパンが豊富。糖質を控えたパンや食物繊維たっぷりのパンなど、ヘルシーに楽しめるパンも魅力。お客さまを飽きさせないパン作りをモットーに、常に新しいことに取り組み、50~60種類のパンが並びます。

〒鎌ヶ谷市新鎌ヶ谷1-16-1 ☎9:00~20:00(祝日は~19:00) 📅日曜
☎047-401-6601 📍新鎌ヶ谷駅徒歩1分



コーネルベーカリー

京成津田沼

生地を冷蔵庫で長時間寝かせてゆっくり膨らませる低温長時間発酵。小麦粉の旨みを最大限に発揮させたパンが楽しめます。店頭には並ぶのは食パンやハードパンなど、極めてシンプルな品ばかり。種類も多くはありませんが、ひとつひとつに個性が光り、リピーターも多い人気店。

〒習志野市津田沼2-1-10 ☎12:00~18:00 📅月曜、木曜、年末年始
☎047-478-6688 📍京成津田沼駅徒歩5分



ハイズ

鎌ヶ谷大仏

心にも体にもやさしいパン作りがコンセプト。北海道産小麦粉はパンに合わせて数種類ブレンド。小麦の香りや旨みをはっきり感じられるパンが並びます。店頭の石臼で熟を伝えずゆっくり挽いた全粒粉を使ったパンも人気。月曜は約40種のサンドが並ぶコッパパンの専門店に。

〒白井市富士137-88 ☎月曜10:00~17:00(コッパパン専門DAY)、火~金曜9:30~19:00、土日祝8:30~19:00 📅年末年始 ☎047-442-7702
☎鎌ヶ谷大仏駅徒歩15分。もしくは、鎌ヶ谷大仏から船橋新京成バスニュータウン七次台行きまたは西白井駅行き「白井ロジエマン前」下車(所要時間2分)徒歩2分。

自分好みの食べ方を見つけて
もっとパンを楽しもう

いかがでしたか？食べたパンや気になるお店は見つかりましたか？見ているだけでもお腹が空いてしまいうそな、表情豊かな数々のパン。どのお店にも、まだまだ紹介したい人気のパンがたくさんありました。どこも新京成の駅から徒歩圏内なので、ぜひ実際に足を運んでチェックしてみてください。

「朝食におすすめ」や「ハード系」で紹介した食パンやバゲット、カンパーニュなどの食事パンは、料理と合わせるのがおすすめのパンです。すぐに食べられる菓子パンや惣菜パンのような手軽さはありませんが、「このパンにはどんな料理が合うだろう？」と考える料理をするひと手間も、食事パンの楽しさのひとつ。あまりなじみがないという方も、ぜひ一度試してみたいかがでしょうか。

旧鴛田家住宅

江戸と平成をつなぐ古民家で
憩いのときを過ごす

江戸時代中期、船橋と東金を結ぶ東金(御成)街道沿いの実村で、代々名主を務めてきた鴛田家が、享保12年(1727年)、新しい住居の建設を始めました。

完成した鴛田家の住居、その床面積は100坪近くあり、同時期の他の名主の家

と比較しても随分と大規模なものでした。主屋は、東北地方に多い「曲屋」と呼ばれるL字型の造りをしており、身分の高い人を迎えるゲ

単一行が休息に利用したとも伝えられています。この鴛田家の住宅は、時代に合わせて改築・増築されながら、平成3年まで代々使われてきました。歴史ある建物を後世に残そうと、習志野市により移築工事が行われ、可能な限り江戸時代の建設当初に近い姿で復原された「旧鴛田家住宅」が、平成12年11月、実村本郷公園内に開館しまし

した「大工手間日記」があります。また、大工の出動簿として使われた「大工出面書留板」が平成の解体時に発見されました。これが「大工手間日記」の内容と一致したため築年数の裏付けに繋がります。古民家としての価値をより高いものにした。これらの史料と合わせ「旧鴛田家住宅」は千葉県の有形文化財に指定されています。

現在「旧鴛田家住宅」は、七夕やお月見といった季節の行事が催されるなど市民の憩いの場となっており、催し物のない日にも、縁側で涼をとる人々の姿が見られます。庭には水琴窟があり、水が滴り落ちる「コーン」という音が縁側やオクノマ(奥の間)に心地よく響きます。また、午前中には、茅葺屋根の保護のためにドマ(土間)のかまどに火をくべる様子も見られます。江戸時代の面影を残す由緒ある古民家で、心穏やかなひとときを過ごしてはいかがでしょうか。



茅葺屋根には虫がつかのを防ぐために、午前中はかまどで火を焚いています。



出動簿のような役割を果たしていた「大工出面書留板」。

が待機するトモチベヤ(供待ち部屋)、客人専用の客便所など、名主の家にふさわしい特色が備えられています。鷹狩りで行った将

鴛田家に残されていた6千点にも及ぶ古文書の中に、大工の出動状況などを記録

した「大工手間日記」があり

ます。また、大工の出動簿として使われた「大工出面書留板」が平成の解体時に発見されました。これが「大工手間日記」の内容と一致した

ため築年数の裏付けに繋がります。古民家としての価値をより高いものにした。これらの史料と合わせ「旧鴛田家住宅」は千葉県の有形文化財に指定されています。

現在「旧鴛田家住宅」は、七夕やお月見といった季節の行事が催されるなど市民の憩いの場となっており、催し物のない日にも、縁側で涼をとる人々の姿が見られます。

庭には水琴窟があり、水が滴り落ちる「コーン」という音が縁側やオクノマ(奥の間)に心地よく響きます。

また、午前中には、茅葺屋根の保護のためにドマ(土間)のかまどに火をくべる様子も見られます。江戸時代の面影を残す由緒ある古民家で、心穏やかなひとときを過ごしてはいかがでしょうか。



- 旧鴛田家住宅**
- 📍 習志野市実村2-24-1 (実村本郷公園内)
 - 🕒 9:30~16:30
 - 📅 第2・4月曜 (祝日の場合は翌日に振替)、年末年始(12月29日~1月4日)
 - 🎫 無料
 - ☎ 047-451-1151 (内線462)
 - 👤 習志野市教育委員会 社会教育課
 - 🚶 京成津田沼駅から京成本線「実駅」徒歩12分



四季の花木が彩りを添えます。11月後半にはイロハモミジが見頃に。

教えて!

2020
東京オリンピック
パラリンピック
in
千葉



道具を持たず、衣服をつかむこともせず、パワーとテクニックで相手と組み合うシンプルな競技

千葉県内でもさまざまな競技が行われる東京2020オリンピック・パラリンピック。今回は「幕張メッセ」での開催が予定されている「レスリング」について紹介します。

④レスリング

レスリングの種目とルール

人類最古の格闘技といわれ、近代オリンピックでは第1回アテネ1896大会から行われている「レスリング」。東京2020大会で行われる種目は、グレコローマンスタイル(男子6階級)とフリースタイル(男女各6階級)があります。



グレコローマンスタイルでは腰から下を攻撃と防御に使うことが禁止されており、投げ技などダイナミックな技を中心に試合が進みます。一方、フリースタイルは全身を攻

撃と防御に使うことができ、タックルで相手のバランスを崩すスピーディーな技の攻防が見どころです。

試合は、直径9mの円形マットの上で、3分間×2ペリオドで行われます。相手を組み伏せ、両肩同時に1秒間マットに押しつけると「フォール」となり試合終了。その時点で勝敗が決まります。フォールできない場合には、相手を不利な状況に追い込むことで獲得できるポイントで勝敗を決めることとなります。また、消極的な姿勢や反則に対して与えられる「警告」を3つ受けた場合は失格となり、その時点で相手選手の勝利となります。

ポイントの一例

- ★相手の足が場外に出たら1点
- ★寝技の状態相手の背後に回り込んで、頭部・両手両足のうち3か所をマットにつけると2点
- ★腹這いの相手に背後から組みつき90度以上回転させると2点
- ★立った状態からの投げ技は4点
- ★寝技の状態からの投げ技は5点



東京2020大会に向けて

リオデジャネイロ2016大会では、4つの金メダルを獲得するなど、圧倒的な強さを誇っている日本。前大会の代表選手以外にも2017年、2018年世界選手権優勝の須崎優衣選手(松戸市出身)など有望選手が多数控えており、国内での代表争いも熾烈(しりつ)を極めていきます。

また、12月20日〜23日には駒沢体育館において、天皇杯全日本選手権が開催されます。国内トップクラスの選手による熱戦に注目です。

千葉の魅力



ちばのいいもの
コレクション
FILE.04

べつ甲細工 べつ甲細工職人 矢吹 覚さん

今回は、まだあまり知られていない千葉県指定の伝統的工芸品から「べつ甲細工」を紹介します。15歳からべつ甲細工一筋だという松戸市在住の職人・矢吹覚さん(81歳)に、べつ甲細工のイロハを教えてくださいました。

べつ甲細工の基礎知識

① べつ甲細工とは？

江戸時代初期にポルトガルやオランダから日本に伝わった工芸。自然のままの色や柄を生かした唯一無二の美しさが魅力のひとつ。千葉県では、帯留やかんざし、櫛などの和装品を主とする「江戸べつ甲」が主流です。

② 原料は？

温暖な海に生息するウミガメの一種「タイマイ」の甲羅が原料。しかし、絶滅危惧種に指定されているタイマイの甲羅は、ワシントン条約により輸入が禁止に。現在は、それ以前に輸入された原料を大切に使用しています。

③ なぜ千葉県指定伝統的工芸品に？

千葉県には、伝統的工芸品の普及を目的とした県指定制度があり、以下の基準を満たすと指定を受けることができます。

- (1) 製造過程の主要部分が手工業的であること。
 - (2) 伝統的な技術または技法で製造されるものであること。
 - (3) 主な原材料が、伝統的に使用されてきたものであること。
 - (4) 一定の期間、おおむね10年以上、県内で製造されているものであること。
- 矢吹さんの作るべつ甲細工は、昭和60年に伝統的工芸品に指定されました。現在、千葉

もっと知りたい!

県内で指定を受けているべつ甲細工の職人は、矢吹さんただ一人です。

べつ甲細工の製作工程

矢吹さんが作る「茶さし」の場合



① べつ甲を選ぶ

仕上がりイメーజシ、場所により色や柄が異なるべつ甲のどの部分を使うか見極めます。

② 切り出す

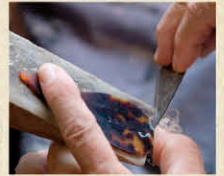
茶さしの型をべつ甲に下書きしたら、糸鋸を使って型通りにべつ甲を切り出します。

③ ヤスリをかける

切り出したときに断面についた糸鋸のギザギザとした跡を、ヤスリで削り滑らかにします。

④ 厚さを整える

べつ甲職人の必需品「カンギ」を使って、べつ甲の表面を削り、悪い部分を取り除いたり厚さを整えたりします。



⑤ 表面を滑らかにする

カンギで削った表面を滑らかにするために、小刀を使って薄く削ります。



⑥ 柔らかくする

熱を加えると柔らかくなる性質を生かし、70〜80℃に熱した金板にべつ甲を挟み、成形しやすくします。



⑦ 成形する

べつ甲が柔らかいうちに、型となるスプーンに合わせて、丸みのある形を作ります。



⑧ 仕上げ

回転する柔らかい素材の研磨輪で、全体を丁寧に磨き、美しい光沢を出したら完成です。



べつ甲細工に触れる

矢吹さんは「千葉県立房総のむら」で年に数回、べつ甲細工体験を開催しています(詳細は要問い合わせ)。べつ甲を切り出すところから仕上げの磨きまで、自分の手でブローチやペンダントを作ることができます。

べつ甲細工は動物性の製品なので、自宅で保管する際には、防虫剤と一緒に入れておくのがおすすめです。

江戸時代から続く伝統的な工芸の存続と、希少な野生動物の保護。どちらも後世に残していけるような道が開かれることを願っています。



江戸竜甲 矢吹甲芸

- ☎ 松戸市総台7-16-8
- ☎ 047-364-9606
- 📍 みのり台駅徒歩5分

※来店時は事前連絡が安心です。



読者プレゼント

エンタメ & プレゼント

11月1日

- A** 10名さま (P12) 【有効期限2019年5月末日】
京成ホテルミラマーレホテルギフト券(4,000円分)
- B** 10組20名さま (P12) 【有効期限2019年2月末日】
京成ローザ⑩映画鑑賞券
- C** 10組20名さま (P13) 【有効期限2019年3月末日】
ふなばしアンデルセン公園入園券
- D** 10組20名さま (P13) ※締切は12月10日(月)消印有効
Makuhari Handmade Festa 2018 入場招待券
- E** 5名さま (P19)
鳳月杏さん 直筆サイン色紙
- F** 3名さま (P20)
すし博 ランチご招待券(「緑」3,600円)

応募方法

- ①ご希望のプレゼント賞品記号
 - ②今号で一番面白かった記事
 - ③②のご感想
 - ④「CiaO」で取り上げてほしいこと
 - ⑤「新京成なぜなに百科」で取り上げてほしいテーマ
 - ⑥「CiaO」についてのご感想
 - ⑦「CiaO」を手にした駅名・場所、ホームページでご覧になった方はその旨を記入
 - ⑧郵便番号 住所 氏名(ふりがな) 年齢 性別 電話番号
- 上記を明記のうえ、右記宛先までお送りください。

宛先

〒273-0192
鎌ヶ谷市くぬぎ山4-1-12
新京成電鉄「CiaO」編集係

締切は12月20日(木)消印有効

※応募者多数の場合は抽選とし、当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



QRコードからも
プレゼント応募
できます

Cinema**

ファンタスティック・ビースト と黒い魔法使いの誕生

11月23日(金・祝)公開
監督:デビッド・イエーツ
出演:エディ・レッドメイン、キャサリン・ウォーターストーン、アリソン・スドルほか



©2018 Warner Bros. Ent. All Rights Reserved Harry Potter and Fantastic Beasts Publishing Rights (C)J.K. R

くるみ割り人形と秘密の王国

11月30日(金)公開
監督:ラッセ・ハルstrom、ジョー・ジョンストン
出演:マッケンジー・フォイ、キーラ・ナイトレイ、エウヘニオ・デルベスほか



2018 Disney Enterprises, Inc. All Rights Reserved.

ドラゴンボール超 ブロリー

12月14日(金)公開
監督:長峯達也
声の出演:野沢雅子、堀川りょう、中尾隆聖、島田敏ほか



©バードスタジオ/集英社
©2018ドラゴンボール超製作委員会

仮面ライダー平成ジェネレーションズ FOREVER

12月22日(土)公開
監督:石ノ森章太郎
出演:犬飼貴文、赤楚衛二、奥野壮、押田岳ほか



「ジオウ&ビルド」製作委員会
©石森プロ・テレビ朝日・ADK・東映

映画鑑賞券(有効期限2019年2月末日)を10組20名さまにプレゼント(上記参照) ※3D作品・特別興行にはご利用いただけません。

京成ローザ⑩

⑩一般1,800円、大学生1,400円、高校生1,300円、小・中学生1,000円、幼児900円
3D作品:一般2,000円、大学生1,800円、高校生、小・中学生、幼児、シニア1,500円
京成津田沼駅から京成千葉線「千葉中央駅」直結 ☎043-225-6355(総合案内)
<http://www.rosa10.net>
携帯からは <http://www.rosa10.jp/>

乗入れてラクラク! 駅直結!



Gourmet**

★ミラマーレクリスマスケーキ

パティシエが手がけるクリスマスケーキ。バラエティ豊かに取りそろえた選べる全10種類。

- <メニュー>
- ・スフレフロマージュ 2,000円
- ・ガトーフローズンショコラキャレ 4,600円
- ・ドゥーショコラフランボワーズ 5,800円
- ・ブレンドフローズン 5,800円
- ・メルヴェイユ 8,000円
- など全10種類。



《ご予約期間》12月12日(水)まで
《お渡し日時》12月21日(金)~12月25日(火)10:00~20:00
《お渡し場所》2階特設コーナー
☎043-222-2250(カフェレストラン ミレフォリア)

★小堺一機トーク&ソングショー

誰もが知っているあの曲も「こんな歌知らなかった!」という隠れた名曲も! 小堺一機を通して聞けば、ちょっぴりオシャレでとびきり楽しい音楽になる。そして、青春時代のほろ苦い恋バナから世の中に独自の目線で鋭く切り込む! 最新の話題まで、爆笑トークもたっぷり! 歌にトークにもまねに! テレビでは決して見られない小堺一機が、今宵あなたにちょっぴりオトナの歌と笑いをお届けします。

- ☎12月23日(日・祝)
- ☎17:30~20:30(受付17:00~/ディナー17:30~/ショー19:00~)
- ☎お一人さまS席 25,000円、A席20,000円(S席・A席共にショー・ディナー・お飲み物・税・サービス料込)(ディナー:料理長特選クリスマスコース)
- ☎6階大宴会場「ローズルーム」
- ☎043-222-2115(予約サロン)



ホテルギフト券(4,000円分、有効期限2019年5月末日)を10名さまにプレゼント(上記参照)

京成ホテルミラマーレ

☎京成津田沼駅から京成千葉線「千葉中央駅」直結
☎043-222-2111(代表) <https://www.miramare.co.jp/>

イベント クリスマスマジックライブ

12月16日(日) ①11:30、②13:30 場所 ワンパク王国ゾーン イベントドーム 内容 クリスマスの気配が近づく中、心躍る音楽をみなさまにお届けします。親子やお友達同士で楽しいひと時をお過ごしください。(出演:船橋東高校吹奏楽部)



イベント クリスマス夜間開放

12月23日(日・祝)、24日(月・振休) 17:00~20:00 場所 花の城ゾーンとメルヘンの丘ゾーンの一部 期間中入園無料 内容 風車や噴水がライトアップされ、幻想的なメルヘンの丘が出現します。イベントドームでは、ジャグリングショー、ハンドベルコンサートなどを開催。かわいいヤギとサンタも登場!



イベント チューリップまつり

1月2日(水)~31日(木) 場所 園内各所 内容 園内では特殊な方法により真冬に開花させるチューリップ20種類約4万株が見ごろを迎えるほか、広さ約600㎡のチューリップめいろもオープン予定です。



ふなばしアンデルセン公園

開 9:30~16:00

休 月曜(祝日は開園)

料 一般900円(810円)、高校生600円(540円)、小・中学生200円(180円)、4歳以上100円(90円) ※()は割引前売料金、新京成線指定駅で発売中(一部駅を除く)。

※三咲駅から船橋新京成バスセコメディック病院行き・北習志野駅から小室駅行き「アンデルセン公園」下車(所要時間12分・19分)徒歩1分。三咲駅・JR船橋駅北口から船橋新京成バス小室駅行き「泉民の森」下車(所要時間11分・37分)徒歩5分 ※発車時刻は事前にご確認ください。

☎ 047-457-6627、子ども美術館047-457-6661

【URL】<https://www.park-funabashi.or.jp/and>



ふなばしアンデルセン公園入園券(有効期限2019年3月末日)を10組20名さまにプレゼント(右ページ参照)

冬休みに親子で見たい心温まるアニメーション プラネタリウム新番組 「ノーマン・ザ・スノーマン」上映中

ある冬の夜、「少年」は雪ダルマの「ノーマン」と旅に出た。ノーマンが少年に教えてくれたことを確かめるために。



©TAIYO KIKAKU Co.,Ltd/EXPJ Ltd

1コマづつ丁寧に撮影された人形アニメーションで描く、珠玉のプラネタリウムファンタジー作品です。是非、ご家族の皆さんでお楽しみください。

~2019年3月31日(日)(予定)
9:00~19:00 (プラネタリウム最終投影は19:00~)
会場: 7階プラネタリウム
料金: 大人510円、高校生300円、小中学生100円

千葉市科学館

開 9:00~19:00(入館は18:30まで) 休 11月26日(月)・27日(火)、12月17日(月)、29日(土)~1月1日(火・祝)
料 《常設展示》大人510円、高校生300円、小・中学生100円
《プラネタリウム》大人510円、高校生300円、小・中学生100円
交 京成津田沼駅から京成千葉線「千葉中央駅」徒歩6分
☎ 043-308-0511(千葉市科学館) <http://www.kagakukanq.com>

激動の時代を生きた徳川昭武の姿を追う 企画展 明治150年「忘れられた維新 静かな明治」

~12月24日(月・振休)まで。

今から150年前、最後の将軍・徳川慶喜の弟・昭武はパリで、次期将軍候補として万博を舞台に華麗なる宮廷外交を行い、幕府の威信を示しました。しかし明治維新により時代は一変し、明治元年、混迷の続く日本に帰国した昭武は新たな道を歩みます。権力の座を去り、作庭、写真、作陶などに打ち込み、国指定文化財2件など、多くの文化財を残してくれた彼にとっての明治を見つめます。



戸定歴史館

開 9:30~17:00(入館は16:30まで) 休 月曜(祝日の場合は開館し、翌日休館) 料 一般:共通券一般320円など/個別券一般250円(戸定邸)、150円(歴史館)
交 松戸駅徒歩10分 ☎ 047-362-2050(戸定歴史館)

ワークショップブースも充実! お気に入りのアイテムと出会おう Makuhari Handmade Festa 2018

12月22日(土) 12:00~19:00

12月23日(日・祝)・24日(月・振休) 11:00~18:00

会場: 幕張メッセ国際会議場



世界で1つだけの手作り作品に出逢える、ハンドメイドファンのための祭典「Makuhari Handmade Festa 2018」が幕張メッセで開催されます。ハンドメイド作品の販売はもちろん、企業ブースや素材販売なども充実。また、ワークショップでは自分だけの作品作りにも挑戦できます。クリスマスのこの時期に、あなたのお気に入りを探しに出かけてみては。



Makuhari Handmade Festa 2018 (幕張メッセ 国際会議場)

料 前売券600円、当日券800円、小学生以下無料
交 京成津田沼駅から京成千葉線「京成幕張本郷駅」、京成バス幕張メッセ中央行き「幕張メッセ中央」下車(所要時間約15分)徒歩すぐ

☎ 043-296-5500(Makuhari Handmade Festa事務局)
※平日10:00-17:00 【HP】<https://www.m-handmade.jp/>



Makuhari Handmade Festa 2018 入場招待券を10組20名さまにプレゼント(右ページ参照) ※締切は12月10日(月)消印有効



新京成の最新情報をお届け! 新京成 INFORMATION



千葉ロッテマリーンズ トークショーを開催します



※画像は昨年の様子です。

新京成電鉄では、12月7日(金)に新津田沼駅前で、千葉ロッテマリーンズとのタイアップイベント、清田選手と江村選手の「トークショー」を開催します。2人はともに2014年の新京成トークショーでも出演しており、このペアでは4年ぶりの登場になります。両選手の熱いトークの他にもM☆Splash!!(チアパフォーマー)のダンスショーやお客さま参加型のコーナーでは選手のサインボールをプレゼントするじゃんけん大会なども行います。

期日 12月7日(金) 13:00~14:00

会場 イトーヨーカドー津田沼店 1階店頭特設ステージ

※観覧は自由、事前の申込みは不要です。
※選手は変更になる場合があります。※荒天の場合は中止です。



響け、聖なる歌声 「クリスマスチャリティー コンサート」を開催します

新京成電鉄と聖徳大学が共催で、「クリスマスチャリティーコンサート」を開催します。聖徳大学音楽学部・大学院の卒業生が素敵な音楽をお届けします。当日、会場で募金活動を行いますので、ご協力ください。募金は新京成電鉄が代表して「平成30年度NHK歳末たすけあい」にお届けします。



※画像は昨年の様子です。

期日 12月8日(土) 1回目12:00~12:45
2回目14:00~14:45

会場 イトーヨーカドー津田沼店 1階店頭特設ステージ

※観覧は自由、事前の申込みは不要です。※荒天の場合は中止です。



12月1日(土)に 貝柄山公園から市川方面への ハイキングを開催します

貝柄山公園から鎌ヶ谷市道野辺にある「市民の森」、市川市大野町の「駒形大神社」、市川市大町の「大町公園」を歩いて見て回るコースです。大町公園では、年によって差がありますが開催日時点であれば紅葉



が見られるかも。参加者には飲料と記念バッジ(両方とも先着2,000名限定)をプレゼントします。

第72回新京成沿線健康ハイキング

日時 (スタート受付) 12月1日(土)9:00~10:00
貝柄山公園(北初富駅下車徒歩10分)

ゴール 貝柄山公園 11:00~15:00

※スタートとゴールは同じ場所です。
雨天決行・荒天中止

問合せ ☎047-389-1249(お客さま案内番号)



「乗りトク! 年末年始 おでかけきっぷ」を発売します

新京成電鉄では、期間中のお好きな3日、全線が乗り降り自由になる「乗りトク! 年末年始おでかけきっぷ」を12月7日(金)から枚数限定で発売します。毎年大変好評をいただき、発売早々に完売することもありますので、お早めにお求めください。

利用区間 新京成線全線(乗り降り自由)

※他社線まで利用の場合、着駅にて別途精算

発売期間 12月7日(金)~1月5日(土) ※売り切れ次第終了

有効期間 12月15日(土)~1月7日(月)のうち任意の3日

金額 大人1,000円、小児500円

発売枚数 大人2,000枚、小児200枚限定

発売箇所 新京成各駅(新鎌ヶ谷駅・京成津田沼駅を除く)

問合せ ☎047-389-1249(お客さま案内番号)

「新京成CiaO!140号」に関する誤植のお詫びと訂正

9月20日発行「新京成CiaO!140号」に誤植がございました。訂正するとともに、読者の皆さまには謹んでお詫び申し上げます。

P.2

【誤】10日20日(土)→【正】10月20日(土)



北習志野駅ビル 2F
団子のやまか北習志野店
9月27日オープン

お団子と10種類以上ののり巻きを中心に販売。一つ一つ丁寧に手作りしています。懐かしいおいしさをお楽しみください。



☎ 10:00~20:00(土日祝~18:00)
 ☎ 月曜・年末年始
 ☎ 船橋市習志野台3-1-1
 北習志野駅ビル2階



常盤平駅ビル 1F
中華食堂 日高屋 常盤平南口店
10月16日オープン

種類・炒め物・丼物・餃子など豊富な品ぞろえです。テーブル席とカウンター席をご用意。お一人さまからご家族連れまで幅広くご利用いただけます。



☎ 11:00~25:30 ☎ 無休
 ☎ 松戸市常盤平1-29-3
 常盤平駅ビル1階
 ☎ 047-388-2810



昭和第三ビル 2F
もつ焼き 坊っちゃん 新津田沼店
10月17日オープン

船橋の有名もつ焼き店の3号店。新鮮・国産・生モツ・毎日串打ち・備長炭で焼く！笑顔の接客、そしてこだわりの地酒と共にぜひ！



☎ 月~金曜 17:00~23:00
 土祝 16:00~23:00 ☎ 日曜
 ☎ 習志野市津田沼1-3-11
 昭和第三ビル2階
 ☎ 047-409-3021



新京成グループバス全線乗り放題のお得な乗車券を発売

プラチナバス

ダイヤモンドバス

60歳以上のお客さまを対象に、「プラチナバス」を12月16日(日)より販売いたします。新京成グループの一般路線バス全線が乗り放題になるお得な定期券です。
 ※座席定員制のバス、自治体の補助事業路線・コミュニティバスはご利用いただけません。



種類	新京成プラチナバス (70歳以上)		新京成プラチナ65 (65歳以上70歳未満)	新京成プラチナ60 (60歳以上65歳未満)
	1年	半年	半年	半年
有効期間	1月1日(火・祝)	1月1日(火・祝)	1月1日(火・祝)	1月1日(火・祝)
	12月31日(火)	6月30日(日)	6月30日(日)	6月30日(日)
発売金額	28,800円	15,400円	30,900円	41,100円
発売期間	2018年12月16日(日)~2019年1月31日(木)			

【ご購入の際に必要なもの】健康保険証、運転免許証等の年齢が確認できるものと、1年以内の証明写真(上半身、パスポートサイズ:縦4.5cm×横3.5cm/スナップ写真は不可)をご持参ください。

※京成グループのバス(14社)でも使える定期券「ダイヤモンドバス・ダイヤモンド65」も発売します。



BUS通乗(3学期用)

学生のお客さまを対象に、「BUS通乗」の3学期用を12月25日(火)より販売いたします。新京成グループの一般路線バス全線が乗り放題になるお得な定期券です。
 ※座席定員制のバス、自治体の補助事業路線・コミュニティバスはご利用いただけません。

【ご購入の際に必要なもの】

学生証または通学証明書を必ずお持ちください。学生証または通学証明書がない場合は販売することができません。ご了承ください。

種類	BUS通乗 (3学期用)
有効期間	3ヶ月
	1月1日(火・祝) 3月31日(日)
発売金額	15,400円 ※小学生は半額
発売期間	2018年12月25日(火)~2019年1月31日(木)

新京成バスに
 関する
 お問い合わせは
 各営業所へ

船橋新京成バス
 鎌ヶ谷営業所 ☎ 047-443-2035
 習志野営業所 ☎ 047-466-0525

松戸新京成バス
 松戸営業所 ☎ 047-387-0388



電車の中づり広告は、いつ、 どのように交換しているの？

電車内の通路の上につるされている「中づり広告」。1つの車両に、4枚の広告が入るホルダーが5個あり、多くて20枚の中づり広告が掲示されているんだ。今回は、そんな中づり広告の交換の方法を教えてください！

Q 中づり広告は、いつ、どこで交換しているの？

A 月曜、水曜、金曜の朝、松戸駅に停車中の電車の中づり広告を交換しているよ。すべての電車の広告を短時間で交換できるように、電車が次々と松戸駅にやってくる朝の時間帯に作業しているんだ。



Q 作業員さんの必需品は？

A 脚立と箱を合体させた手作りの道具を使っているよ。箱には、新しい広告と外した広告を入れられるようになっていて、すべての荷物を片手でスムーズに運ぶことができるんだ。



Q 誰が交換しているの？

A 新京成グループ「新京成フロンティア企画」の作業員さんが、中づり広告などの車内広告や、駅のポスターなどを交換しているんだ。中づり広告の交換では、6両編成の新京成の電車を3人で分担。1人2両ずつ担当し、交換しているよ。



広告に関する業務を担当しています。

営業企画課
 白鳥 悦子

※写真はくぬぎ山車両基地内で撮影しています。

Q uestion

どのような手順で交換しているの？

A nswer

みつかまえ
2日前

五香にある「新京成フロンティア企画」の本社に、必要な広告と「稼働表」を取りに行く。

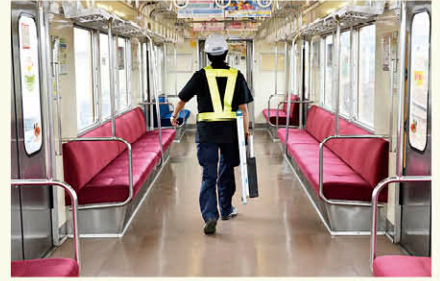
「稼働表」には、どの広告をどのホルダーに掲示するのかが書かれているよ。



せんじつ
前日

くぬぎ山にある作業所で、「稼働表」を見ながら、交換する順番に広告を並べ替える。

交換する順番に並べ替えておくことで、当日の作業がスピーディに進むんだ。



とうじつ
当日

- ①「稼働表」を再確認し、交換するホルダーの場所と広告の種類を見る。
- ②新しい広告と脚立を持って、くぬぎ山駅から電車で松戸駅に移動する。
- ③電車が松戸駅に到着し、お客さまが降りたら、交換開始。
- ④ホルダーの下に脚立をセット。新しい広告を箱から取り出し、脚立に上り、ホルダーの留め具を外して、古い広告と交換する。

広告1枚の交換にかかる時間は、ほんの数秒！電車の発車時刻に間に合わせるためにもスピードが肝心なんだ。



- ⑤次のホルダーに移動し、④を繰り返す。

最初の電車での交換が終わったら、次の電車、また次の電車でも交換を進めるんだ。



お客さまにご迷惑をかけないよう細心の注意を払って作業しています。

いつまでも可能性を感じる 楽しみな舞台人でありたい



宝塚歌劇団 花組 鳳月 杏さん

**届きそうで届かない
不思議な距離感を大切に**

豪華絢爛なステージ、きらびやかな衣装、洗練された身のこなし。唯一無二の世界観で観客を魅了し続けている宝塚歌劇団で、男役として活躍中の鳳月杏さん。船橋市に住んでいた小学生の頃、テレビで観た宝塚の舞台に心を奪われ、何度も繰り返し映像を観ていたといいます。「でも実際に劇場

に連れて行ってもらったこととはなかったの、家で楽しむ宝塚ファン、という感じでした。初めて観劇したのは、宝塚音楽学校の受験を決めた中学生のときです」

インターネットを使って自分でチケットを買い、初めて訪れた東京宝塚劇場。「二階の下手側で観たのを覚えていません。それまで映像で観ていたものを生で観ている不思議な感じはありました。が、すごく冷静にオペラグラスで観ていました(笑)」

身長が高かったこともあり自然と男役を選んだという鳳月さん。宝塚音楽学校への入学を機に、長かった髪を切り、船橋にも別れを告げ、タカラジェンヌとしての道を歩み始めました。出演者は全員女性、もちろん男性役も女性が演じる宝塚歌劇。「清楚で可憐な娘役」とキザで格好い男

宝塚歌劇団の男役として多くの女性を虜にしてきた鳳月杏さん。常に「パフォーマンスを保つ秘訣は「おいしいものを食べて、いっぱい寝て、楽しく過ごすこと」だと笑って話してくれる二面も。今回は公演前の貴重なお時間をいただき、東京宝塚劇場でお話を伺いました。

役」とうたわれ、特に男役は「本物の男性よりカッコいい」ともいわれています。「宝塚の男役は、普通とはまた違う性別のような気がしています。初めて観たときは、夢の中の人という感じがしました。そういった衝撃みたいなものを体感した身としては、届きそうで届かない不思議な距離感みたいなものは、大切にしていきたいなと思っています」

**新しい発見や驚きのある
パフォーマン스가したい**

芝居とショーの二本立てが基本の宝塚の舞台。芝居では与えられた役を演じ、ストーリーを届ける一方、ショーでは鳳月杏としてパフォーマンスし、歌やダンスで観客を楽しませます。「私はお芝居がすごく好きなので、役ごとに自分の違った

©宝塚歌劇団



面を出せたらいいかなという思いがあります。似たような役でも印象が違ったり。意外性を見ていただきたいですね」

舞台上立つ中で最も好きな瞬間は「お客さまの嬉しそうな顔を拝見した瞬間」と話し、かつての自分が出たように、お客さまに夢を持ってもらえること、今は何よりの喜びだと

祝祭喜歌劇『CASANOVA』

宝塚大劇場
2019年2月8日(金)～3月11日(月)
東京宝塚劇場
2019年3月29日(金)～4月28日(日)

【プロフィール】

AN HÖZUKI

愛称：ちなつ。6月20日生まれ、船橋市出身。2006年3月『NEVER SAY GOODBYE』で初舞台。同年月組に配属。2013年『ベルサイユのばら—オスカルとアンドレ編—』新人公演でアンドレ役を演じる。2014年花組に組替え。2015年パウホール公演『スターダム』でパウホール公演初主演。確かな実力で舞台を彩る花組の貴重な戦力の一人。



います。
初舞台から13年経ち、「気づいたら上級生という立場になっていった」という今。「役だったり場面だったり、任されるものがだんだん大きくなって、私のやり方によって作品の印象が変わるようなことをさせていただくようになってから、今まで以上に責任感を持つ

てやるようになりました」
これから目指すものを探ねると「上級生になると目の前のことをこなすのに必死で…」といいながらも、一言ずつ確かめるように、これからについて話してくれました。「漠然としているんですけれど、いつまでも可能性があるような、楽しいな舞台人でありたいなと思

います。ショーでも、こういう歌、踊りは初めてだなっていうことが13年経ってもまだまだあるので、次はこういう鳳月杏を見てみたいとお客さまの声をいただけるとお客さまの声をいただけるような、いつまでも新しい発見や驚きがあるようなパフォーマン스가できたらいいなと思います」
最後に、読者の皆さんに

メッセージをいただきました。『まっつと宝塚ならでは世界観を知っていただくだけでも、人生が少し広がるかなと思います。私もその一人でした。千葉県からでしたら電車で1時間弱で東京宝塚劇場まで来られますね！一度気軽に楽しく来ていただけたらと思います」



Present
E

鳳月杏さん
直筆サイン色紙を
5名さまにプレゼント

(12ページ参照)

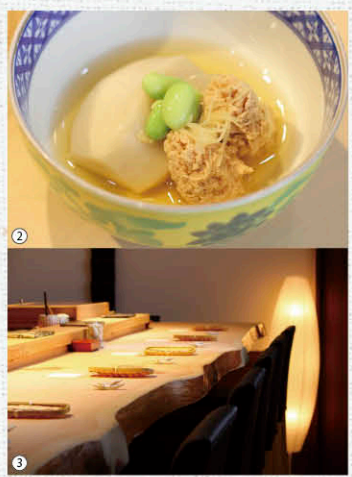
今後の出演予定

スペシャルステージ『Delight Holiday』

舞浜アンフィシアター

2018年11月30日(金)～12月9日(日)

ス / テ / キ / な / 寄 / り / 道



①ミョウパン不使用の「海水ウニ」。ウニ本来の旨みを楽しむことができます。ウニが苦手な人でも食べられると評判。昼は「禄」「結」、夜は「寿」「慶」のコースに含まれます。②コース料理の小鉢の一例。「助手と海老芋の煮物」。内容は日によって異なります。③木曾ヒノキの一枚板を使用したカウンター8席のみ。個性的な寿司ゲタは、唐津焼の作家・中川恭平氏に焼いてもらったという逸品です。

Present F ランチご招待券 (「禄」3,600円) を 3名さまにプレゼント (12ページ参照)



- 鎌ヶ谷市富岡1-10-3
- 11:30~14:30, 17:30~22:30
- 水曜、年末年始
- 初富駅徒歩7分
- 047-404-8813

初富 すし博

豊洲市場から毎朝仕入れる新鮮な旬のネタ。羽釜で炊き上げるこだわりのシャリ。目の前で店主が握る寿司を一貫ずつゆっくりと味わい、次の一貫を待つ時間さえも心躍る至福のひとつとき……。初富駅から徒歩7分、2017年4月にオープンした「すし博」では、昼夜ともにコース料理で江戸前寿司を堪能することが出来ます。

産地にはこだわらず、その日の良いものを自らの目で選んでいるというネタは天然物が中心。多少仕入れに値が張っても「良いものを提供する」ことを大切にしています。そんなネタを引き立てるのが、わざとおおげを作り、香り豊かに炊き上げているというシャリ。「食べたところでわからないですよ」といながらも、そのわずかな違いを生み出すための手間暇を惜しみません。寿司酢は、鎌ヶ谷市内にある私市醸造の三年熟成の赤酢を中心にして5種類の酢を合わせ、旨みの強いシャリに仕上げています。

昼は「海」2500円、「禄」3600円、「結」5500円。夜は「福」6000円、「寿」8000円、「慶」10000円のおまかせコース。カウンター越しに提供される握りたての寿司を味わうワンランク上の贅沢を楽しんでみては。夜の利用は、2〜3日前までの予約が安心です。

