

Ciao

チャオ

2020.11
Vol.152

隔月発行

おでかけ情報誌 新京成 Ciao Vol.152 2020年 11月20日 発行

個性派ベーカリーで
おいしいパン
見つけCiaoろう!
チャオ



60名さまに
当たる!!



Ciao読者
プレゼント



①「ラフテー煮」650円、「ゴーヤチャンプルー」750円、「ソーキそば」850円など代表的な沖縄料理の数々。②「沖縄県産海ぶどう」650円、「おつまみミミガー」450円、「とうふよう」550円など小鉢のおつまみも充実。100種類以上ある泡盛はグラス500円から楽しめます。③琉球石灰岩をあしらったカウンター席や、オリオンビールのちょうちんが灯る座敷席など、沖縄感あふれる店内。店主・仲村葉さんの三線の演奏も聴けるかも!?
(価格はすべて税別)

Present E お食事券(1,000円分)を5名さまにプレゼント (12ページ参照)



● 船橋市前原西2-21-3 ホームビル2階
● 11:30~24:00 (L.O.23:00)
● 無休(年始は休業日あり)
● 新津田沼駅徒歩6分
☎ 047-403-5080

ス/テ/キ/な/寄/り/道

Ciao編集者
おすすめグルメ

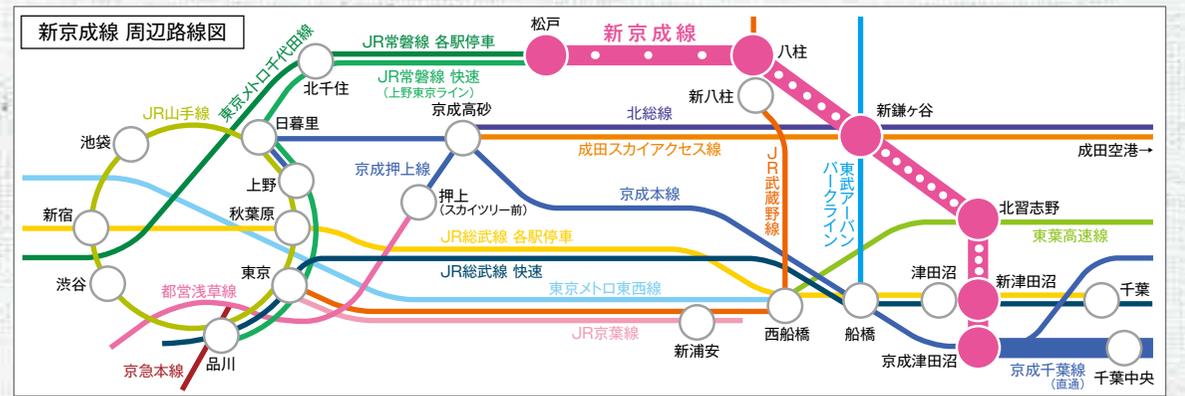


新津田沼 沖縄居酒屋 遊び庭

新津田沼駅から徒歩6分、「ぶらり北通り」沿いのビル2階。沖縄らしい赤瓦の屋根とシーサーが出迎えてくれる「遊び庭」は2020年2月にオープンした沖縄居酒屋です。沖縄出身の店主・仲村葉涼兵さんが作る、王道の沖縄料理と、沖縄の旬の魚介や野菜を使った季節限定の創作メニューがいただけます。料理はやちむんの器、ドリンクは琉球グラスで提供するなど、沖縄気分を楽しんでもらうための工夫も凝らされています。6時間以上煮込んだやわらかいラフテーや苦味を抑えたゴーヤチャンプルーなど、お子さまでも食べやすい料理が多いと

ファミリ層にも好評。店内は全席禁煙、お子さまセットもあり、家族連れでも安心です。もちろん居酒屋としてのメニューも豊富で、100種類以上の泡盛をはじめ、クラフトビールやラムジンなど沖縄のお酒も充実。泡盛に詳しいスタッフもいるので、泡盛になじみのない人も、ぜひ気軽に相談してみてください。

昼は「ねぎラフテー丼」500円(税別)や「沖縄そば」750円(税別)など、お手頃なランチを。また、夜間問わずテイクアウトにも対応しているので、自宅でも気軽に沖縄の味を楽しんでみてはいかがでしょうか。



編集: 新京成電鉄株式会社
〒273-0192 千葉県鎌ヶ谷市くぬぎ山4-1-12 TEL: 047-389-1110
印刷・製本: 株式会社京成エージェンシー 次号は11月20日頃発行予定です

※本誌掲載の価格は(税別)の記載があるものを除き、消費税込みで表記しています。※本誌掲載の情報は取材時点のものです。



レモンケーキ 1切 280円

レモンの果汁とピールをたっぷり使用したパウンドケーキ。1本丸ごと購入する人もいる人気の焼き菓子です。レモンの爽やかな香りと味をお楽しみください。



人気 No.1

角食パン 1斤 280円

リピーター率が高い人気商品。しっかりした重みがあるもちもち食感の食パンです。トーストすると耳もカリッとおいしく食べられます。半斤140円から購入できます。



てんさい糖ドーナツ 120円

お子さまに大人気のもっちりドーナツ。胃もたれしないように米油で揚げて、トッピングにはてんさい糖を。他、「シナモン」と「きなこ」のドーナツもあります。



お肉屋さんのコロケパン 220円

近所のお肉屋さんのお肉をたっぷり使ったコロケが二つ。ボリュームがありランチにもぴったり。コッペパンは食パンと同じ生地でもっちり感が楽しめます。



ベトナムのフランスパン 230円

米粉など4種類の粉をブレンドし、ベトナムの製法で作るフランスパン。中はもっちり、外はカリッと。オリーブオイルをつけたり好きな具材を挟んだり、お好みの食べ方でどうぞ。

プラスワン情報

店内に小さなカフェスペース

「ハンドドリップコーヒー(ホット/アイス)」360円や「ミルク(ホット/アイス)」250円と一緒に購入したパンを食べられます。



八柱駅から徒歩 約14分

マルサン堂

INFO

- 松戸市常盤平柳町18-1 ● 10:00~18:00
- 月曜、火曜 ☎ 047-718-2543
- 八柱駅徒歩14分、または八柱駅から松戸新京成バス新松戸駅行き「第三小学校」下車(所要時間2分)徒歩7分。常盤平駅から松戸新京成バス牧の原団地行き「公園入口」下車(所要時間2分)徒歩7分



3時のおやつに食べたい やさしいパンの店

閑静な住宅地で、長谷部直紀さん・友美さん夫妻が営む「マルサン堂」。「マル」の文字が3時を指す様子から店名を決めたそう。お子さまのおやつになるような菓子パンや焼き菓子を中心に、30種類以上のパンがそろいます。「お子さま連れで来てくれる方が多いので、隣の公園でパンを食べる親子の姿をイメージしながら商品作りをしています」と話す長谷部さん。国産小麦とてんさい糖を使い、お子さまも食べやすい体にやさしいパンを作っています。お二人の温かな雰囲気とシンプルで飽きのこないパンに、何度でも通いたくなるお店です。



個性派ベーカリーで
おいしいパン
見つけよう!
C h i a o u !
チャオ

心躍るおいしいパンを探しにでかけよう!
ふわふわ、もちもち、サクサク。想像するだけで幸せな気分にしてくれる魔法のような食べ物「パン」。パン屋さんに行くともれもこれも食べたくなってしまつて「トレイがいっぱい!」そんな経験がある方も多いのでは?
今回は新京成沿線にあるパン屋さん5軒をピックアップ。お店の方に選んでもらうたおすすめのパンを紹介していきます!おいしいパンの裏には、お店の方のさまざまな思いが隠されているもの。それぞれのストーリーにも触れながら、お店の魅力を紹介していきます。それでは早速、とっておきのパンを探しに、個性豊かな沿線のパン屋さんでかけChiao!

新型コロナウイルス感染症の影響により、本誌掲載の情報は変更になる場合があります。おでかけ前に各施設・店舗にお願い ご確認ください。また、電車やバスをご利用のお客さまにおかれましては、マスク着用やうがい・手洗いなどの感染予防のほか、ラッシュ時間帯を避けてご利用いただくなどのご協力をお願いいたします。

人気 No.1

山型食パン 300円
カナダ・アメリカ産小麦の中心部だけを製粉した小麦粉に国産バターと牛乳を加え、じっくり冷蔵熟成させてから焼き上げています。手に取るとそのやわらかさに驚くはず。

角型食パン 280円
食パン専用の最高級小麦粉を使用。生地は約17時間冷蔵熟成させ、しっとりソフトな食感に仕上げられています。目が細かい生地なので、サンドイッチによく合います。

たまごサンド 190円
ファンの多い人気商品。卵の味を生かすため白身はざっくりカットし、マヨネーズも控えめに。季節によって塩分も調整しているそう。ボリューム満点でランチにも最適です。

クルミカマンベール 190円
店主がフランスで出会った思い出のパンを再現。当日はそのまま、翌日は軽く焼いて食べるのがおすすめ。クルミとチーズ、レーズン入りでワインとの相性も抜群です。

ラムレーズンバターサンド 180円
ふんわりとした生地の上に、アーモンドクリームをのせて香ばしく焼き上げたパン。中には、チーズバタークリームとラム酒に漬けたレーズンがサンドされています。

こしあんどーなつ 180円
オーソドックスな菓子パンですが、油で揚げた生地とグラニュー糖の相性の良さに、リピーターの多い一品。中にはなめらかなこしあんがたっぷり詰まっています。

人気 No.1

オニオン・ベーコン 195円
ベーコンとタマネギ、マヨネーズが相性抜群。ベースのパンは、ふんわりとした食感の食パン生地を使っています。老若男女問わず根強い人気の調理パンです。

人気 No.1

ポロニアソーセージサンド 292円
焼いたポロニアソーセージに、シャキシャキのタマネギ入りのチーズが効いたシーザードレッシング。食べ始めたら止まらないドイツパンのサンドイッチです。

人気 No.1

イチジクとクリームチーズ 195円
トルコ産の高品質ホワイトフィグとたっぷりのクリームチーズを、歯応えのあるドイツパンでサンドしました。イチジクのやさしい甘みを口いっぱい感じられる一品です。

生チョコパン 281円
人気の生食パンは「プレーン」「大納言」「チョコ」の3種類を用意。豆乳と湯種を使い、もちっとした食感に仕上げられています。トーストせずそのまま楽しんで。

プラスワン 情報

土曜日限定でランチセットも

コーヒーやジュースを無料でサービス。店内やテラス席で焼き立てのパンと一緒にどうぞ。土曜日にはランチセット650円も登場。サンドイッチ・スープ・サラダ・デザートがいただけます。



プラスワン 情報

パン購入でコーヒー1杯無料!

入り口近くに置かれたコーヒーマシーン。パンを購入するとイタリアブレンドまたはソフトエスプレッソを1杯無料でいただくことができます。



鎌ヶ谷大仏駅から徒歩約14分

アイ
パン工房 麦のアトリエ ai

INFO
 ① 鎌ヶ谷市東道野辺4-12-16 ② 10:00~16:00(売り切れ次第閉店)
 ③ 日曜・月曜・火曜・水曜 ☎047-767-5028
 ④ 鎌ヶ谷大仏駅徒歩14分。鎌ヶ谷大仏駅から船橋新京成バス船橋駅北口行き「東部小入口」下車(所要時間1分)徒歩8分。鎌ヶ谷大仏駅からコミュニティバスききょう号南線(上り)「東部小学校入口」下車(所要時間11分)徒歩2分



研究や製品開発に長く携わってきた杉浦裕さんが「自分で好きなパンを焼きたい」と定年退職を機に始めたお店です。連日屋ごころには完売するふわふわの「山型食パン」など、いわば「麦のプロ」である杉浦さんが作るパンは、個性豊かな食感と香りです。お子さま連れから年配の方までご近所の常連客が多く、「その人の好きなパンまでわかる顔見知りばかり」と笑う杉浦さん。アットホームな雰囲気漂う居心地の良いパン工房です。



麦の研究者が作る
豊かな食感が楽しいパン

三咲駅から徒歩約12分

アルト
Alt Baum

INFO
 ① 船橋市みやぎ台2-1-1 ② 7:00~16:00 ③ 木曜 ☎047-440-2651
 ④ 三咲駅徒歩12分、または三咲駅から船橋新京成バス鎌ヶ谷大仏行き「白百合団地入口」下車(所要時間4分)徒歩4分



種類豊富な品ぞろえで
地域の声に寄り添う

パン職人歴42年の店主・古木寿一さんが焼く100種類以上のパンが並ぶ「アルトbaum」。お客さまが欲するパンを提供できるよう「こだわりの持たないようになっている」と話す古木さん。自身が好きなパンにこだわるのではなく、菓子パン、調理パン、食事パンなどバリエーションの良い品をそろえて、地域のお客さまの要望に寄り添ってききました。男性や年配のお客さまも多く、15年前の開店当初から変わらない手頃な価格も喜ばれています。小麦やフィリングの材料など、素材はしっかりと高品質なものを厳選。見えないところに店主のこだわりが詰まっています。

ベーグル専門店



人気 No.1
レモンピールクリームチーズ
 240円
 プレーン生地のベーグルにクリームチーズとレモンピールを包み込んだ一品。レモンピールのほのかな苦みとやさしい甘さが特徴の人気No.1商品です。



ブラックココア チョコ&クランベリー
 250円
 ブラックココアを練り込んだ真っ黒でビターな生地の中には、チョコレートとクランベリーの甘酸っぱいフィリングが。少し甘いものが食べたいときにもおすすめです。

祖父の代のアパートの一室で娘のために作り始めたベーグルを

「1970年に義祖父が建てた古いアパートを現代に生かしたい」、「子育てと仕事を両立したい」。そんな思いが重なり店主・吉井昭雄さんが始めた「BEBOP BAGEL」。義父が営む床屋の2階で、定番6種と週替わり4種のベーグルを販売しています。「バターや添加物は不使用で、砂糖も少ししか使わないベーグルなら、パンが大好きな娘にも安心して食べさせられる」と自ら作り始めたのがきっかけ。粉のブレンドや発酵時間を工夫し、ベーグルらしい歯応えは残しつつ、お子さまでも食べやすいやわらかさを追求しています。家族思いな店主のやさしさが詰まった温かなお店です。

店の奥には絵本や書籍、レコードが並ぶ「OLD FIGARO PEOPLES」と名付けられたスペースが。本を読んだり雑談したり「町の休憩所」として利用されています。



時を刻む振り子時計の音が心地よい穏やかな空間。現在店内の改装を進めているそうで、冬にはエスプレッソなどを飲めるスペースが誕生しているかも…?

松戸駅から徒歩約4分
ビバップ ベーグル
BEBOP BAGEL

INFO
 ● 松戸市本町6-13 理容そのべ2階
 ● 11:00~18:00 (売り切れ次第閉店)
 ● 火曜、水曜
 ● 電話なし。問い合わせはインスタグラムから old_figaropeoples_bebopbagel
 ● 松戸駅徒歩4分



手折リクロワッサン 200円(税別)
 27の層を手折りで丁寧に作っているクロワッサン。2種類の発酵バターを使い、味わい深く仕上げています。リベイクするとカリッとした食感が楽しめます。



ライ麦パン (小) 300円(税別)
 自家製のライ麦酵母「サワー種」を使用。マイルドな酸味のある生地にはクランベリー、ブルーベリー、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオなどがたっぷり!



人気 No.1

黒糖塩バターロール 180円(税別)
 煮詰めて味を凝縮させた黒蜜と黒糖を使用。生地はキュッと詰まっていて歯切れが良く、黒糖のコクと塩も相性抜群。これを自当てに訪れる人も多い人気商品です。



フライドオニオンとチーズのカンパーニュ (大) 440円(税別)
 水分量を増やし時間をかけて生地を作るもっちり食感のカンパーニュ。中にはチーズとフライドオニオンがたっぷり。温めるとチーズがとろけておいしさアップ。



プラスワン 情報

店内にはイートインスペース

新型コロナウイルス感染拡大防止のためまだオープンできていませんが、店内にはイートインスペースも。コーヒーなどを提供予定。オープンをお楽しみに!



前原駅から徒歩約10分
サクナナパン
sakunapan

INFO
 ● 船橋市前原東6-11-2
 ● 水曜・土曜のみ営業
 10:00~ ※売り切れ次第閉店
 ● 080-5415-2966
 ● 前原駅徒歩10分



2020年6月にオープンした「sakunapan」。営業は週2日のみ、主要道路に面しているわけでも大きな看板があるわけでもないのに、開店時間前から続々と人が集まる人気店です。北海道産小麦を使い、フィリングなどもすべて手作りする約30種類のパン。「定番商品や季節のパンに加え、その日突然思い立ったパンなどを焼いています。食べたいパンのリクエストもお待ちしています」と店主・松崎久美子さん。遠方から訪れるパン好きにはハードパン、近所の家族連れにはメロンパンやウインナーパンなどが人気だそう。お昼頃には完売してしまうこともあるので早めの来店がおすすです。

水曜・土曜のみオープン
 北海道産小麦香る行列店

駅から少し遠くても足を運ぶたくくなる個性豊かなパンを求めて

いかがでしたか? 行ってみたいパン屋さんが見つかったでしょうか。おすすめのパンに加え、パン以外の商品やイートインスペースについてもプラスワン情報として紹介してみました。お店の方の言葉から感じられるパンへの愛情やお客さまへの思いなども含め、それぞれのお店魅力をつらつらお伝えできたと思います!

今回紹介したパン屋さんの中には、駅から少し遠いお店もありました。でも、どのお店にもそこそこ出会うことのできない魅力的で個性豊かなパンがたくさんあります。ぜひ、お散歩をしながら足を運んでみてください。



旧近藤家住宅長屋門

屋敷門としての役割を終え
学生を見守る「東葉門」の歴史を解く

江戸時代、上と下に分かれていた飯山満地区の上飯山満村での話。旗本の領地や幕府の直轄地が混在し、たくさんの名主がいた中で、名主総代を務めていた近藤四郎左衛門家という豪農がいました。江戸時代末期になると近藤四郎左衛門は、上飯山満村に隣接していた幕府直属の牧場・小金下野牧の牧士に任命され、幕府の役人の配下として牧場の維持管理を任されるようになり、牧士は馬に乗ることや刀を持つことを許されており、農村では最も身分の高い存在だったといわれています。

さて、現代の飯山満駅の南側、小高い丘の中腹に、立派な門が立っているのをご存知でしょうか。東葉高等学校の正門として「東葉門」の名称で活用されているこの門はかつて近藤四郎左衛門家の屋敷門として建てられたものでした。1996年、屋敷跡に東葉高等学校が建設されるのに合わせて修復され、当時の立派な姿を現在にもとどめています。

門の大きさは幅約20メートル、奥行き約4.5メートル。船橋市でも1、2を争う大規模な長屋門とされています。屋根は瓦葺の寄棟造り、下部は板を羽重ねに張った彫子下見、上部は白漆喰で仕上げられています。1983年に船橋市教育委員会が発表した『船橋の民家6ゆるぎ地蔵周辺の民家―飯山満町2丁目民家調査報告書―』には「建築年代を示すものは何もなく、所有者も代わり言い伝えも聞けなかった」と記され、建築年代の詳細は不明ですが、様式を見ると明治中期頃と推定されています。他にも、門の右端には屋根裏部屋があるが、左側は使用人たちの住む所であったと想像できることなどが書かれており、当時の様子をうかがうことができます。

現在は国の登録有形文化財に指定されている「旧近藤家住宅長屋門」。東葉高等学校の正門として活用されながら、後世へと永く継承されていくことでしょう。



旧近藤家住宅長屋門
① 船橋市飯山満町2-670-1
(学校法人船橋学園 東葉高等学校敷地内)
② 東葉高速鉄道「飯山満駅」徒歩10分

新型コロナウイルス感染症対策について

新京成電鉄では、新型コロナウイルスの感染予防を図るため、従業員のマスク着用や改札口への感染防止シートの設置、駅設備などの消毒、お客さまが頻繁に触れる箇所(自動券売機・つり革・座席など)の抗ウイルス・抗菌加工を実施しております。また、電車の窓開けによる車内の換気を励行しております。

ご利用のお客さまにおかれましても、せきエチケットやうがい・手洗いなどの感染予防のほか、車内・駅構内でのマスクの着用、会話は控えめにすること、車内混雑緩和のためのテレワークや時差出勤などの取り組みにご協力をお願い申し上げます。

新京成電鉄では、新型コロナウイルス感染症対策に取り組んでいます



電車内の
抗ウイルス・抗菌加工



自動券売機・チャージ機・
のりこし精算機の
抗ウイルス・抗菌加工



車両の窓開け



従業員のマスク着用

おでかけのお客さまも、感染予防にご協力をお願いいたします



会話は控えめに



マスクの着用



手洗い



混雑を避けて

新京成の新型コロナウイルスの感染予防について、
詳しく知りたい方はWebサイトをご覧ください。
<https://www.shinkeisei.co.jp/topics/2020/16967/>



もっと知りたい!

一茶の宿 藤屋150円

流山をよく訪れた俳人・小林一茶にちなんで開発された「流山市ふるさと産品協会」オリジナル商品。「マンジョウ本みりん」を使った皮の中には栗入りの白あんが。やさしい味わいの和菓子です。

《こちらで購入できます》

- 【藤屋】⑦流山市江戸川台西1-24-13
⑨9:30~19:30 ⑧木曜
④04-7154-5517 ②東武アーバンパークライン「江戸川台駅」徒歩5分
- 【清水屋】⑦流山市流山2-26 ⑨12:00~19:00
⑧火曜、水曜 ④04-7158-0140
③流鉄流山線「流山駅」徒歩6分
- 【美しまや】⑦流山市幡ヶ崎1452-3 ⑨9:00~19:00 ⑧月曜 ④04-7159-0546
③流鉄流山線「幡ヶ崎駅」徒歩2分



みりんを生かした特産品

「みりん」といえば流山。そう連想されるのが当たり前という時代がありました。現代にもそのイメージをよみがえらせようと、流山では市を挙げて、みりんを使った特産品を開発しています。料理だけではなく、和菓子やスイーツなどにも活用し、みりんの新たな魅力を紹介します。

りんごとチーズのみりんバターケーキ 500円

みりんを煮たりんごとチーズが入ったバターケーキに、ホイップクリームとみりんのシロップを添えて。「灯環」では、国登録有形文化財の土蔵を利用した店内で、食事やスイーツがいただけます。

《こちらで食べられます》
【蔵のカフェ+ギャラリー灯環】
⑦流山市流山1-155
⑨10:30~17:30
⑧火曜、水曜 ※祝日は営業、代休あり
④04-7158-0221
③流鉄流山線「流山駅」徒歩5分



お土産用もあります!

流山本みりんゼリー 260円(税別)

店オリジナルの「流山本みりん」を使った究極のみりんゼリー。かごや商店の「流山本みりん」300ml530円(税別)は、江戸時代からの伝統的な製法でじっくり時間をかけて造られています。

《こちらで購入できます》
【かごや商店】
⑦流山市加5-1708 ⑨9:00~19:00
⑧水曜 ④04-7158-1151
③流鉄流山線「流山駅」徒歩15分



蔵のカフェ+ギャラリー灯環の外観



「切り絵行灯」の柔らかな明かりに包まれる流山本町

流山市の江戸川沿い、「流山本町」と呼ばれる地域には、みりん醸造業で栄えた明治時代前後に商店や土蔵として利用されていた歴史的建造物が数多く残されています。ギャラリーやカフェに生まれ変わった建造物もあり、現代にもレトロな町並みが受け継がれています。流山キッコマン株式会社の外壁には、「白みりん」誕生200周年を記念して2014年に設置された屋外展示があり、みりん醸造の歴史に関する資料を気軽に見ることもできます。夕刻になると、100基を超える「切り絵行灯」に明かりが灯り、より一層趣が増す流山本町ぜひ、みりん醸造の町・流山を散策してみたいかがでしょうか。



流山キッコマン株式会社の外壁にある流山本町まちなかミュージアム(⑦流山市流山3-90 ③流鉄流山線「流山駅」徒歩5分)

みりん醸造の町・流山

営んでいた二代目堀切紋次郎が、現在の「本みりん」の原形となる淡く澄んだ「白みりん」の醸造に成功。水運に恵まれた流山の「白みりん」は江戸に広まり支持を集め、流山のみりん産業が発達するきっかけとなりました。

千葉の魅力

ちばのいいもの
コレクション
FILE.15

【みりん】

今回のテーマは、日本人にとって欠かせずことのできない調味料の一つである「みりん」。やわらかく複雑な甘みと深いコクで日本の「食」を支える「みりん」と千葉県の間わりについて紹介します。



マンジョウ 米麹こだわり仕込み
本みりん 450ml
米こうじ用の米を通常の2倍使用し、お米のうま味をたっぷり引き出した本みりん。濃厚なコクと上品な甘みが特徴です。

マンジョウ 濃厚熟成
本みりん 1L
独自の「濃厚熟成製法」でアミノ酸・有機酸がアップ。しっかりとした濃厚なうま味とコクで素材を引き立てます。

マンジョウ 国産米こだわり仕込み
純米本みりん 500ml
米こうじの酵素の力だけでお米のうま味を引き出す「純米製法」。国産米と本格米焼酎が生み出す深い香りと甘みが楽しめます。

みりんの基礎知識

もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類など酒税法で定められた原料から造られる「本みりん」。こうじ菌の酵素の働きなどによりできたグルコースやインソルトオリゴ糖など、9種類以上の糖類で構成されています。料理に上品な甘みを加えるだけでなく、煮崩れ防止やツヤを与える効果もあります。

千葉県のみりん

千葉県のみりんの製成量

日本では年間87037klのみりんが製成されています。そのうち36393klが千葉県内で製成されており、全国シェアはなんと41.8% (平成30年度国税庁統計情報)。千葉県は日本一のみりんの生産地となっています。中でも流山市はみりんの名産地として知られています。

流山とみりんの歴史

戦国時代に登場し、当初はお酒として楽しまれていたみりん。流山では、江戸時代安永年間(1772~1781年)に醸造が始まったといわれています。江戸時代後期になると、流山で酒造業を



明治28年(1895)の堀切紋次郎のみりん工場の銅版画「千葉県博覧図」



新京成の最新情報をお届け! 新京成 INFORMATION

高根木戸駅コンコースに「キレイ高根木戸店」オープン

早くて、安く、安心してヘアカラー専門店です。高根木戸駅の改札を出てすぐ目の前の、とても通いやすい場所にオープンしました。お買い物ついでにもお気軽にご利用ください。

☎ 9:30~20:30
(受付は19:30まで)
📅 日曜
☎ 090-8114-0944



エキタきたなら2階に「だんごのやまか」オープン

1年間のお休みをいただいて、エキタきたなら2階の「だんごのやまか」が営業を再開しました。店舗が広くなり、和菓子・洋菓子・ギフトを充実させています。

☎ 平日・土曜 10:00~20:00
日曜・祝日 10:00~19:00
📅 無休
☎ 080-8358-2919



船橋新京成バスにご乗車の際はICカードを必ずタッチしてください(お願い)

船橋新京成バスでは、今後のサービス改善に伴うICカードシステムの改修を行うため、乗車記録のないICカードから自動で運賃を引き去ることができなくなります。

均一運賃区間(始発バス停から終点バス停まで運賃が変わらない路線)・整理券が発券されない区間(初乗り運賃区間)においてもICカードのタッチが必要になります。

皆さまのご理解をお願いいたします。

実施日 12月1日(火)から



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

※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、イオンモール船橋シャトルバスはご利用いただけません。

種類	新京成プラチナバス		新京成プラチナ65	新京成プラチナ60	BUS通乗(3学期用)
(対象)	(70歳以上)		(65歳以上70歳未満)	(60歳以上65歳未満)	(学生)
有効期間	1年	半年	半年	半年	3カ月
	1月1日 12月31日	1月1日 6月30日	1月1日 6月30日	1月1日 6月30日	1月1日 3月31日
発売金額	29,300円	15,700円	31,500円	41,900円	15,700円 ※小学生は半額
発売期間	2020年12月16日(水)~2021年1月31日(日)				2020年12月25日(金)~2021年1月31日(日)

詳細は新京成電鉄Webサイトをご覧ください。

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

「鉄道の日記念!京成グループカレンダーきっぷ」を発売中

新京成電鉄・京成電鉄・北総鉄道・関東鉄道の京成グループ鉄道4社では、「鉄道の日記念!京成グループカレンダーきっぷ」を発売中です。各月のカレンダーと一体になった乗車券が1社あたり3カ月分ずつセットになっており、4社すべてをコレクションすることで「2021年京成グループ卓上カレンダー」が完成します。各社3枚1セット1,000円をそれぞれ限定1,000セットずつ、2021年1月31日(日)まで発売しています(売り切れ次第終了)。



※各駅により在庫状況は異なります。



詳しくはこちらをご覧ください。

新京成グッズ新商品! 「ミニタオルセット」を発売中

新商品「ミニタオルセット」を発売中です。8000形と昔からなじみ深いカラーの8000形のデザインで、お子さまにも使いやすいサイズの2枚組です。ぜひお買い求めください。



金額 500円

発売箇所 セブン-イレブン新京成ST各店
バンドレコードテラスモール松戸店
通信販売

第79回 新京成沿線健康ハイキング開催

五香駅から柏市逆井を経由し、リフレッシュプラザ柏でスタンプを押してゴールのセブン-イレブン新京成ST元山店を目指します。コース途中の「観音寺」では、色彩豊かな紅葉をお楽しみください。ゴールされた方には、セブンプレミアム緑茶と完歩記念バッジ(バッジは先着3,000名限定)をプレゼントします。



開催期間 11月12日(木)~12月13日(日)
スタート 五香駅(スタート受付はありません。ハイキングのチラシをお持ちの上、お歩きください。)
ゴール セブン-イレブン新京成ST元山店

完歩シール記念品交換終了のお知らせ

今回をもって完歩シールと記念品の交換を終了させていただきます。過去の完歩シールを1枚でもお持ちの方は、今回のハイキング開催期間中にセブン-イレブン新京成ST元山店にお持ちください。

新鎌ヶ谷駅・北習志野駅にカプセルトイ自販機を設置

幅広い年齢層に人気の「カプセルトイ自販機」を新鎌ヶ谷駅・北習志野駅に設置しました。どんな商品が展開されるかは今後のお楽しみ。新鎌ヶ谷駅・北習志野駅をご利用の際はカプセルトイ自販機をチェックしてみてください!



※画像はイメージです。

チャリティーコンサート・トークショーの開催見合わせについて

「新京成電鉄×聖徳大学クリスマスチャリティーコンサート」、「新京成電鉄×千葉ロッテマリーンズトークショー」は、新型コロナウイルス感染予防の観点から、今年の開催を見合わせることにいたしました。楽しみにして下さっていた皆さまには申し訳ございませんが、ご理解のほどよろしくお願いいたします。



お問い合わせ 新京成電鉄お客さま案内番号 047-389-1249(土日・祝日を除く) 9:00~12:00、13:00~17:30

Question バス整備のお仕事の面白いところは？



▲自動扉の上には扉を動かすための機器が入っているんだ。自動扉は空気の方で動いているので、空気漏れがないかどうか確認しているよ。



◀運賃箱も丁寧に確認しているよ。

A nswer 運賃箱や自動扉など、バスならではの機械や設備の整備に面白さを感じているよ。運賃箱は、正常に作動しているか、ゴミが入っていないかなどを確認するんだ。自動扉を動かすための機器の整備も、バスがちゃんと運行するためにはとても大切な作業だよ。



船橋新京成バス 山下 勇志

Question バス整備のお仕事の大変なところは？

A nswer 外での仕事なので、夏は暑くて冬は寒いところが一番大変だよ。あとは、乗用車よりも部品が大きくて重たいから、力が必要になることもあるよ。営業所以外の場所でバスが突然故障してしまった場合には、現場に駆け付けて修理をすることもあった。大変なこともあるけど、故障したバスでどんな現象が起こっているのかを見て、自分なりに原因を予測しながら修理をして、しっかり直ったときにはやりがいを感じるよ！



具合が悪い原因を探して直してくれる整備士さんは、バスのお医者さんだね！



バスの整備士ってどんなお仕事？

みんなを乗せて町を走るバスのおうちのようなバスの営業所。そんなバスの営業所には、バスの整備工場があるのを知っているかな？ 整備工場で働く整備士さんは、どんなお仕事をしているんだろう？ 今回は船橋新京成バスの鎌ヶ谷営業所に行って、整備の様子を見せてもらったよ！



Question バスの整備士さんはどんなお仕事をしているの？

A nswer バスの整備士は、大きく分けて二つのお仕事をしているよ。一つ目が、バスが安全に走れるようにするための定期的な整備。二つ目が、急に不具合が起こったバスを修理するお仕事だよ。定期的な整備では、みんなに安全・快適にバスに乗ってもらえるよう、エンジンやタイヤに異常はないか、エアコン・暖房がしっかり効くか、運賃箱・両替機が正常に動くかなどを確認するよ。すべてのバスに整備の順番が約1カ月半ごとに回ってくるよう、スケジュールが組まれているんだ。整備士はそのスケジュールに合わせて、通常1日3台のバスを整備しているよ。



▲タイヤなどの「足回り」を点検するときには、大きなバスの車体をリフトで持ち上げて作業するんだ。ちなみに写真のバスの重さは約13t！



◀バスの後部にあるエンジン回りの点検。オイル漏れ・水漏れはないか、ベルト類に亀裂はないかなどを確認しているよ。

▼バスが長く快適に走れるように、定期的にオイル交換もしているよ。



◀劣化しそうな部品があった場合は、異常が出る前に交換して故障を防いでいるよ。



選手の頑張りを見て思う 「このチームの一員で良かった」

現役生活の中で培った
観察眼を生かして

2008年に柏レイソルに加入して以来、10年半にわたり「チームの心臓」としてプレーを続けてきた栗澤僚一さん。2018年のシーズンを最後に現役生活に幕を下ろしましたが、トップチームのコーチとして今なおクラブに貢献しています。

指導者という立場について、「引退したらなりたいな」という漠然とした思いはあったという栗澤さん。自身の引退とチームのJ2降格が重なったことが、決断する上で大きな要因だったと話します。

「レイソルはこのままじゃいけない。J2に降格するようなチームじゃやない。J1で上位にいなきゃいけないチームだ、という思いがありました。自分に

何ができるだろう。選手としてなのか、他のことなのか……と考えていたときに、チームとの話し合いの場が設けられて自分の意見も聞いてもらえて。選手をやめてすぐにトップチームのコーチというのはなかなかないことなので、本当にクラブに感謝しています」

2019年、柏レイソルはJ2優勝を果たし、見事J1に復帰。今シーズンもリーグYBCルヴァンカップの決勝に進むなどチームの好調ぶりがうかがえます。そんな中、栗澤さんが指導者として大切にしていると話するのが「観察力」です。

「選手も人間なので、性格も違ったり考えていることも違ったりする中で、選手の異変を見抜けるように、普段からよく観察しなきゃいけない、そういう

目を持っていないと、いけないなって思っています」

2019年から柏レイソルのトップチームコーチとして選手を支えている栗澤僚一さん。ホームタウンの一つである松戸市の出身で、新京成線にもなじみがあるといえます。地元のクラブで活躍を続ける栗澤さんに、チームへの思いやコーチとして目指すものについてお話を伺いました。

ボランチとしてチーム全体を見てきた選手時代の経験も生きていると言いますが、まだまだ苦悩も多いよう。

「選手も自分で努力してプロになって、プライドとかもある中で、どうアプローチしたらいいのか……っていう部分は、選手をやっていた頃の方が楽だったな〜と思います（笑）。でも選手からの返答で気付く部分もあるので、それは楽しく、時に苦しく（笑）やっています」

選手の中には、2年前まで共にプレーした仲間も多くなります。

「コーチになったからといって距離をとったらダメだと思っんですよね。監督やヘッドコーチには言いにくいことでも僕には言え



©KASHIWA REYSOL

柏レイソルコーチ 栗澤 僚一さん



©KASHIWA REYSOL

【プロフィール】

KURISAWA RYOICHI

1982年9月5日生まれ。千葉県松戸市出身。

《アマ経歴》柏イーグルス、新松戸SC、松戸市立新松戸北中学校（現：松戸市立小金中学校）、習志野市立習志野高等学校、流通経済大学。

《プロ経歴》2004年～2008年FC東京、2008年～2018年柏レイソル。ポジションはミッドフィールダー。J1通算265試合に出場。2019年より柏レイソルトップチームのコーチを務める。

ことができるようになったと話す栗澤さん。

「選手の変化、特にプラスに作用するような変化が見えるとうれしさを感じます。チームがうまくいついていないときにも前向きに『チームを変えてやるぞ』っていう気持ちを見せてくれる選手がうちには何人もいるんですけど、そういう選手を見てると、このチームの一員で良かったなと思いますね。ひた向きに頑張っている姿には応援したいと思えますし、そ

う選手が活躍できるように協力できることはいかに、と常に考えています」

選手時代に指導を受け、現在もチームを率いるネルシーニョ監督や、ダブルボランチを組み共にプレーした大谷秀和選手の存在も大きいと言います。

「僕がコーチやりたいですって言ったときにも、多分監督が、僕だったらいいよっていつぶりに言ってくれたと思うんですよ。聞いてないですけどね（笑）。僕

も監督のやりたいサッカーがわかるし、監督も僕のことをわかってるので、そこは本当にやりやすいです。レイソル一筋でチームの歴史を知る大谷選手の存在も助けになってます。そういう選手・スタッフがそろえば、監督が目指すサッカーをスムーズに体現できますし、チームが一つになれる要因だと思えますね」

試合日には、試合メンバー以外の選手のトレーニングを担当していると

るっていう存在であった方が、選手が楽になるかもしれないし問題が解決するかもしれないので。近い存在でありたいなと思っています」

目指すのは 誰が出て強いチーム

コーチとして歩み始めてもうすぐ2年。1年目に比べ、選手の変化に気付く

いう栗澤さん。新型コロナウィルスの影響を受け過密な試合日程が組まれている今シーズンは特に、チーム全員の力が必要とされています。

「誰が出て強いねって思われたし、誰が出て活躍できるよ、という視線で見えています。厳しいシーズンではありますけど、新しい選手の活躍が増えるほどチームは二つになりますし、勝っていくと思うので、出られない選手がさらに強くなっていくチームにしていきたいなと思いますね」

「最終的に目指せるところは監督だと思っし、そこを目指したいなっていう気持ちはありますけど、今の段階ではレイソルを強くするために、引退した時と同じ気持ちで選手と接していければな、と。それが僕の今の仕事です」

Present D
栗澤僚一さん
直筆サイン色紙を
5名さまにプレゼント
(12ページ参照)



2020明治安田生命J1リーグ
第21節 ヴィッセル神戸戦のスターティングメンバー
2020年10月10日 三協フロンテア柏スタジアム

©KASHIWA REYSOL