

今日はどこで何食べる?  
人気店の味を  
テイクアウトしCiaoろう!  
チャオ



Ciao読者  
プレゼント  
70名さまに  
当たる!!

おでかけ情報誌 新京成 Ciao Vol.155 2021年 5月20日発行



①「カフェラテ」Mサイズ495円、「コーヒー」517円。  
②フードメニューはホットサンドやワッフルが。人気No.1の「グリルド野菜のホットサンド」770円は、ガーリックオイルに漬けた野菜を、ハム、卵、チーズと一緒に挟んだ一品。塩こしょうのみのシンプルな味付けながら、後を引くおいしさで特に女性に人気です。  
③店内の壁を使って毎月個展を開催。ワークショップや英会話教室なども行われています。

Present F 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)



〒162-0801 東京都新宿区鷹取1-2-2 NKCビル地下1階  
平日 9:00~19:00 (L.O.フード18:00、ドリンク18:30)  
土曜10:00~17:00 (L.O.フード16:00、ドリンク16:30)  
日曜、祝日、第3月曜  
京成津田沼駅徒歩7分 ☎047-455-3407

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7月20日頃発行予定です

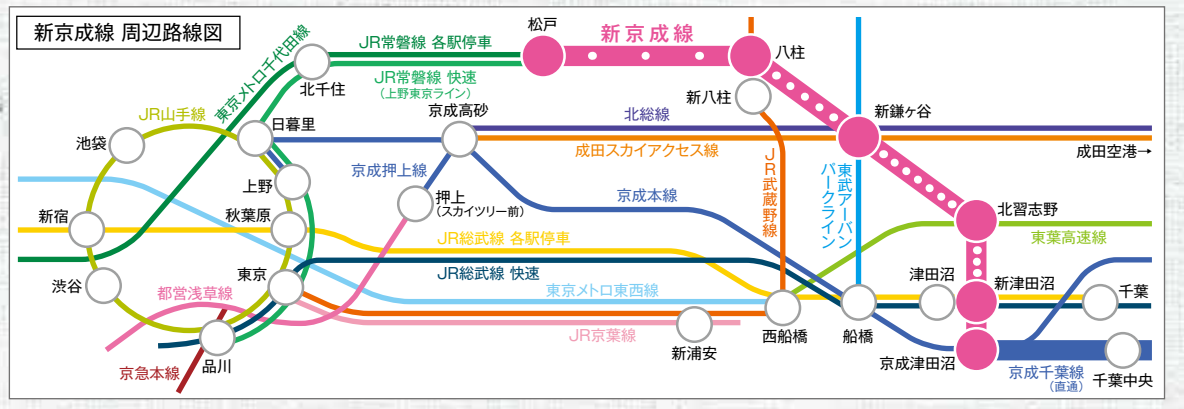
ス/テ/キ/な/寄/り/道

Ciao編集者  
おすすめグルメ



## 京成津田沼 the little monster coffee

京成津田沼駅から徒歩7分。小さな看板を頼りに青い手すりのある階段を下りると現れる、隠れ家のようなカフェ。カフェ文化が根付いたアメリカでの生活経験がある店主・矢持英恵さんが、アメリカの街角にあるカフェのように、お客さまが思い思いの時間を過ごせる場所を作りた〜い」と始めたお店です。  
大通り沿いにありながら車や歩行者が視界に入らず、穏やかな時間が流れる店内。勉強したり読書をしたり、時には居眠りをする人もいるといふほど、ゆったりと自分の時間を過ごすことができます。  
コーヒーは、フルーティーな中浅煎りからリッチな味わいの深煎りまで、産地と特徴の異なる豆を常時5〜6種類用意。入れ方は、金属フィルターを使ったハンドドリップとフレンチプレスのほか、深煎りの豆の場合はアメリカカーノも選ぶことができます。豆と入れ方を迷ったら、ぜひ相談を。普段飲んでいるコーヒーなどを聞きながら、おすすめの一杯を提案してくれます。  
カプチーノやバニララテ、紅茶やスムージーなどもあるので、ブラックコーヒーが苦手な方も気軽に足を運んでみてください。きっと、居心地のいい空間のとりこになるはずですよ。



※本誌掲載の価格は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。



# Laugh Full's

ラッフル



● 松戸市松戸新田463-1  
 ● 11:30~15:00 (L.O.14:30)  
 17:30~23:00 (L.O.21:00)  
 ● 木曜  
 ● 松戸新田駅徒歩1分  
 ☎ 047-315-1284



**TAKE OUT** 受取時間 営業時間中  
 ※予約時に要相談  
 予約 前日までに要予約  
 ※当日予約は店内の混雑状況により受付  
 予約方法 電話

## 大切な記念日を彩る華やかな料理を堪能しよう

リゾートのような雰囲気の中、「笑って」「満腹に」なるひとときを過ごせるレストラン「Laugh Full's」。ハワイのレストランやサイパンのホテルで経験を積んだ関根幸治シェフが、フレンチをベースに、イタリアンやメキシカンなどのテイストを加えた料理を提供しています。昼夜ともにコース料理もいただくことができ、記念日に訪れる人が多い名店です。

昨年始めたテイクアウトでは、前菜やパスタ、肉・魚料理などを提供。ディナーの前菜として人気の「ズワイ蟹とアヴォカドのタルタル風」などを自宅で楽しめます。好きな料理を選んで、自分だけのコースを仕立てられるのもテイクアウトの醍醐味。テイクアウト限定のオードブルやフォアグラ丼も要チェックです。



- ①「ズワイ蟹とアヴォカドのタルタル風」  
 1,080円、1,430円
- ②「ラッフル特製 9種類のおかず畑」 1,944円
- ③「ラッフル特製!!フォアグラド〜ン(丼)」 2,160円



今日はどこで何食べる?  
 人気店の味を  
 テイクアウトしCiao♡!

**松戸中央公園**  
 ● 松戸市岩瀬487-1  
 ● 松戸駅徒歩10分

松戸駅東口、イトーヨーカドーの裏手にある公園。街中にあるので、松戸でのお買い物や散策の途中でホッとひと息つきのびっぴりたりのスポットです。公園の門は1920年に造られたもので、市の文化財に指定されています。



**テイクアウトグルメで外食気分を楽しもう**  
 毎日のおうちごはんを、ちょっぴりせいたくでも楽しい時間に変えてくれるテイクアウトグルメ。テイクアウト専門店だけでなく、新たにテイクアウトを始めた飲食店も増えており、より幅広いジャンルのグルメを自宅で楽しむことができます。  
 そこで今回は、新京成沿線の飲食店やテイクアウト専門店の中から、9つのお店をピックアップ。おすすめのテイクアウトメニューを紹介します！また、気分転換に訪れたい駅近の公園も紹介していくので、お持ち帰りグルメを持って家族でお出かけしてみませんか？それでは早速、沿線のテイクアウトグルメをチェックしCiao♡!

● =テイクアウト価格(税込み)  
 ● =イートイン価格(税込み)

**お願い**

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。お出かけ前に各施設・店舗にご確認ください。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他、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。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、各施設の指示に従って利用しましょう。



# Pizzeria Baffetto

ピッツェリア バフェット



● 松戸市松戸1278  
 ● 11:30~14:30 (L.O.14:00)  
 17:00~23:00 (L.O.22:00)  
 ● 無休  
 ● 松戸駅徒歩3分  
 ☎ 047-711-5087



TAKE OUT 受取時間 11:30~14:00  
 17:00~20:30  
 予約 なしでもOK  
 予約方法 電話・LINE

## 職人が石窯で焼き上げる本格ナポリピッツァ

450℃以上の石窯で焼き上げる本格ナポリピッツァが人気の店。職人が生地を一枚一枚手で延ばし、外はサクッと中はもちりした食感に焼き上げています。前菜やパスタ、肉・魚料理もそろう、落ち着いた雰囲気の店内で老若男女問わずゆっくりと食事が楽しめます。20種以上のピッツァや「前菜盛り合わせ5種」、「ナポリ屋台牛すじ煮込み」など、テイクアウトメニューも豊富です。



- ① 女性人気No.1「クアトロフォルマッジ」  
 ☎ 1,600円
- ② 定番「マルゲリータ」☎ 1,200円



# 生パスタ専門店 もっちりーの



● 鎌ヶ谷市東道野辺6-2-1  
 ● 11:00~15:00 (L.O.14:30)  
 17:00~21:30 (L.O.20:30)  
 ● 日曜、第2・4月曜  
 ● 鎌ヶ谷大仏駅から船橋新  
 京成バス船橋駅北口行き  
 「鎌ヶ谷」下車(所要時間3  
 分)徒歩6分。鎌ヶ谷大仏  
 駅徒歩18分  
 ☎ 047-402-6563



TAKE OUT 受取時間 11:00~14:00、17:00~20:00  
 予約 なしでもOK ※オードブルは要予約  
 予約方法 電話

## もちもち食感がたまらないシェフ厳選の生パスタ

店内では20種以上のパスタを前菜や自家製パンと一緒に、テイクアウトでは6種類のパスタやオムライス、キーマカレーをいただくことができます。パスタは食感を楽しんでほしいので、すぐ食べられるときにテイクアウトするのがおすすめです。店主の新藤さんはフレンチのレストランや惣菜店を営んできたフレンチのシェフ。前日までの予約で、フランス料理のオードブルも持ち帰りができます。



- ① 「出来立て生パスタ(海老とキャベツの明太クリーム)」☎ 1,060円
- ② 「とろ〜り玉子のビーフオムライス」☎ 1,180円



# nikuyaki cucina EPICURO

ニクヤキクッチーナ エピキュロ



● 船橋市高根台7-10-11  
 ● 11:30~14:30 (L.O.13:30)  
 ※昼は平日のみ営業・完全予約制  
 18:00~23:30 (L.O.22:30)  
 ● 水曜  
 ● 高根公園駅徒歩1分  
 ☎ 090-3116-2639



TAKE OUT 受取時間 営業時間中  
 要予約  
 ※土日祝のディナーは  
 早めの締め切り  
 予約方法 電話・LINE・facebook・Instagram



- ① 「オムスパシリーズ(船橋人参を生かした牛スジ入りポロネーゼ)」  
 ☎ 900円
- ② 「4種チーズのピッツァ・クアトロフォルマッジとおつまみハム盛りトマトソース添え」☎ 1,800円
- ③ 「期間限定 イタリアン焼肉風ロースト弁当・牛豚鶏」  
 ☎ 1,200円

## 北習志野近隣公園

### 北習志野近隣公園

● 船橋市習志野台3-4-1  
 ● 北習志野駅徒歩5分

多目的広場やテニスコートを備える広々とした公園。お子さまに人気の遊具がある遊戯広場や木陰が気持ちいい林間ゾーンもあり、シーンに合わせて利用できます。テイクアウトグルメを持っておでかけしてみてください。



## イタリアンのシェフによる新たなスタイルの焼き肉を

パスタカフェ「エピキュリアン」が2021年2月にリニューアル。店名を「エピキュロ」に改め、イタリアンを融合した新しいスタイルの焼き肉を提案しています。焼き肉メニューに名を連ねるのは、霜降り黒毛和牛や米澤豚、総州古白鶏など、厳選された上質な品々。お好みの肉をさつとあぶり、スモークバルサミコソースやオレンジとマルサラ酒ソースなど、特製のイタリアンソースとともにいただきます。手ごねのピッツァや手打ちパスタ、一品料理など本格的なイタリア料理も豊富。食事を楽しみたい人も、おつまみとお酒を楽しみたい人も、満足すること間違いなしです。テイクアウトはパスタやピッツァ、オードブルなどイタリアン中心。早めの予約が安心です。



# 小腹がすいたら利用したい! テイクアウト専門店

## 京成津田沼

### 京風たこ焼き たこ坊 津田沼

習志野市津田沼4-8-13  
 11:30~20:00 木曜、第3水曜  
 京成津田沼駅徒歩4分  
 070-3162-7083



世田谷区にあるたこ焼きの名店「たこ坊」ののれんを分け、昨年3月にオープン。丁寧なだしを取って作る生地を、ふわふわの大玉に焼き上げています。生地のおいしさをより味わえる塩味の「ベッパーキング」も人気。お試しあれ。



「ベッパーキング(塩&ブラックペッパー、フレッシュレモン添え)」6個入り600円  
 「京風たこ焼き オリジナル」6個入り450円

## 新鎌ヶ谷

### 麻布うす皮たい焼き 寛太郎 新鎌ヶ谷駅前

鎌ヶ谷市新鎌ヶ谷1-13-1 北総鉄道  
 新鎌ヶ谷駅構内 10:00~22:00  
 無休 新鎌ヶ谷駅構内  
 047-401-3615



パリッと香ばしくほのかに甘い薄皮の生地が特徴のたい焼き店。一番人気は「あずき」。北海道十勝産の小豆に砂糖と塩だけを加えた無添加のあんがたっぷり入っています。仕込みから店内で手作りしている2種類の出揚げも好評。



「たい焼き(あずき・カスタード・チョコレート)」各189円  
 「手作りから揚げ」1個73円  
 「磯辺から揚げ」1個84円

## 松戸

### バナナジュース専門店 おおみやバナナ 松戸店

松戸市本町18-3 11:00~18:00  
 (あげぱんは12:00~販売開始)  
 無休 松戸駅徒歩2分  
 070-8371-5435



自然な甘みと濃厚さが際立つバナナジュースの専門店。砂糖も氷も使わず、凍らせた完熟バナナと牛乳だけで作っています。黒ゴマやチョコチップなどのトッピングも人気。冷たいジュースと相性抜群のホカホカのあげぱんも一緒にどうぞ。



「バナナジュース」Mサイズ400円、Lサイズ550円  
 「あげぱん(砂糖・きなこ)」各150円

## テイクアウトとイートイン シーンに応じて使い分けよう

いかがでしたか? 食べてみたいテイクアウトグルメは見つかったでしょうか。お散歩の途中に食べたい軽食から、お酒とともにゆっくり楽しみたい料理まで、ジャンルもさまざま。テイクアウトグルメを紹介してあげても、いつもの店の料理を一品プラスするだけでも、いつもの食卓が華やかになりそうです。

感染症の影響でテイクアウトを始めたお店では「持ち帰りでもできるだけおいしく食べてもらえるように工夫を凝らしています。が、それでもやはり、出来たてをお店で楽しんでもらえるのが一番」というお話を聞きました。お一人や少人数で利用するときには、ぜひ店内で出来たての味を堪能してみてくださいね。

## 貝柄山公園

鎌ヶ谷市初富本町2-22  
 初富駅または北初富駅徒歩10分

春には桜、秋には紅葉など、四季折々の景色を楽しむことができます。初夏にはアジサイが見頃。池のほとりを散歩した後は、水鳥の姿を眺めながらベンチに座って一休み。リフレッシュしたいときにおすすめの公園です。



## 新津田沼・京成津田沼

### 台湾茶屋 モクテルストーリー



習志野市谷津1-11-4  
 平日12:00~20:00  
 土日祝10:00~20:00  
 ※現在イートインは休業中  
 木曜、金曜  
 新津田沼駅または京成津田沼駅徒歩12分  
 非公開



受取時間 営業時間中  
 予約なしでもOK  
 予約方法 Instagram・Twitter・facebook

## ストーリーで味わう本場仕込みの台湾ドリンク

台湾の高雄市出身の店主が作る本場さながらのドリンクや軽食を楽しめるお店。台湾茶やミルクティー、ラテなど30種以上のドリンクには、台湾の歴史や習慣にまつわる「ストーリー」が。それぞれの物語を聞きながらドリンクを選ぶだけで、台湾の文化まで楽しめます。タピオカやココナッツゼリーなどトッピングも豊富。カップ入りの「魯肉飯」は香辛料が香る店主の実家の味。ぜひお試しください。



- ①「魯肉飯(ルーローファン)」500円など
- ②「モクテルのフルーツティー」500円、「プレミアム抹茶ラテ」540円、「黒糖タピオカラテ」480円、「タロ芋ラテ」460円
- ③月に一度のみ販売「蛋黃酥(ダンファンズ)」1個420円

## 五香

### アジアン食堂 サマサマ★ワルン



松戸市常盤平5-17-10  
 11:45~14:30 (L.O.14:15) ※土日祝は~15:00 (L.O.14:30)  
 18:00~22:00 (L.O.21:30) ※金曜・土曜は~23:00 (L.O.22:30)  
 火曜、第3月曜  
 五香駅徒歩3分  
 047-386-8812



受取時間 営業時間中  
 ※予約受付は11:30~  
 予約なしでもOK  
 ※オードブルは要予約  
 予約方法 電話

## 家族で楽しめる身近な味のアジア料理

今年で開店20周年。ベトナムやタイの料理を中心に、親しみやすい味わいのアジア料理が楽しめます。店主の松田さんが目指するのは「お客さまに美味しいと思ってもらえる料理」。あえて本場の味にこだわらず、長く愛される店へと成長してきました。「台湾屋台の肉みそごはん」や「牛肉のフォー」など辛みのない料理も多く、お子さま連れも歓迎。人気の品を詰め合わせたオードブルも好評です。



- ①「トムヤムクンの汁そば」918円  
 1,122円(ランチセット:ベトナム揚げ春巻き、サラダ、ミニデザート付き)
- ②「とり肉のガバオライス」1,100円  
 1,298円(ランチセット:ベトナム揚げ春巻き、ミニデザート付き)



集落を伴う「ムラ貝塚」の中で日本最大級の規模を誇る「加曾利貝塚」。国内最多約120カ所の貝塚が発見されている千葉市内にある、縄文時代中期から晩期の遺跡です。1887年にその存在が認識され、1907年から現在に至るまで断続的に発掘調査が行われてきました。出土した土器が「加曾利E式土器」、「加曾利B式土器」と名付けられ、その後の縄文遺跡の調査の基準となるなど、縄文文化を解明する上で極めて重要な遺跡であることから、2017年10月、貝塚としては日本で初めて国の特別史跡に指定されました。

## 加曾利貝塚 時代の異なる二つの貝塚に学ぶ 二千年間の人類の歩み

発掘調査風景 (写真提供: 千葉市立加曾利貝塚博物館)

「ドーナツ形」の「北貝塚」と馬蹄形の「南貝塚」から成る加曾利貝塚。一部が重なるように隣り合っていますが、北貝塚と南貝塚はできた時代が異なります。今から約五千年前、縄文時代中期に発掘のピークを迎えた北貝塚。そして、約四千年前に最も発達し次第に衰退していった、縄文時代後期から晩期の南貝塚。この二つの貝塚を調査することで、約二千年間の人々の暮らしが明らかになる可能性を秘めている

のです。例えば、北貝塚と南貝塚で見られるハマグリの大きさを比べてみると、北貝塚の頃には小さく、南貝塚の頃には大きくなっています。南貝塚の頃には大きめのハマグリを選んで食べていたことがわかります。小さい貝は放しで成長を待つ、という知恵が南貝塚の頃には生まれてきたのかも知れません。また、二つの貝塚の地形を比べると、南貝塚だけ中央部分が人為的に造られたようなくぼ地になっていることから、北貝塚の頃より工事の技術が発展していたのではない



南貝塚 貝層断面 (写真提供: 千葉市立加曾利貝塚博物館)

か、と考えることができるのだそうです。二千年間の人類の進歩を見ることができるといっても、加曾利貝塚が学術的に大変貴重とされる理由となっています。約15ヘクタールもある加曾利貝塚のうち、これまでに調査された範囲は約8%です。見逃さず感じる数字ですが、一度発掘調査を行った場所は二度と元の姿には戻りません。今よりも発掘調査の技術が進歩するであろう未来のために、この貴重な遺跡を残していくことも現代の私たちの大切な使命なのです。



復元住居 (写真提供: 千葉市立加曾利貝塚博物館)



### 千葉市立加曾利貝塚博物館

加曾利貝塚や市内の遺跡について学べる博物館。貝層断面の展示や復元住居などが見られるほか、疑似発掘調査や縄文工作などの体験プログラムも開催しています。

- 〒千葉市若葉区桜木8-33-1 9:00~17:00 (入館は16:30まで)
- 月曜(祝日の場合は開館、翌日休館) 無料
- 京成千葉駅から京成バス御成台車庫行き(市営霊園経由)または都賀駅行き「桜木町」下車(所要時間17分)徒歩15分。千葉都市モノレール「桜木駅」徒歩15分 043-231-0129



博物館外観 (写真提供: 千葉市立加曾利貝塚博物館)

## 新京成マルシェに参加した

# 沿線農家さん紹介

昨年12月に初開催された「新京成マルシェ」。新京成沿線の農家さんたちによって、新鮮な野菜や、フルーツを使った加工品などが販売され、会場となった新鎌ヶ谷駅は市場のような雰囲気で盛り上がりました。今回は「新京成マルシェ」に参加した5つの農園を紹介します。直売やフルーツ狩り情報もあるのでお見逃しなく!



### しんまつど ブルーベリーファーム新松戸

- 〒松戸市七右衛門新田505 9:00~17:00
- 不定休 ※ブルーベリー狩り期間中は無休
- 松戸駅より京成バス江戸川台駅行き「主水」下車(所要時間15分)徒歩1分 080-4857-0141

30品種1200本以上のブルーベリーの木があり、時期に応じて風味の違いを楽しめます。木の背が低いので小さなお子様でも自分で摘み取ると好評。年間を通して野菜の直売も。

- 体験** ブルーベリー狩り  
6月中旬~8月下旬(制限時間30分)  
●摘み取りコース: 大人900円、小学生・シニア700円、幼児500円+100gあたり400円  
●食べ放題コース: 大人1,600円、小学生・シニア1,100円、幼児500円



- 直売** ●ブルーベリー(6月中旬~8月下旬のみ販売) 100g500円
- 冷凍ブルーベリー(通年) 100g300円
- ブルーベリージャム600円 ●季節の野菜



### はつせいえん 初清園

- 〒松戸市串崎新田215
- 8月上旬~10月上旬 9:00~17:00 期間中は無休
- くぬぎ山駅徒歩10分 047-386-7012

松戸市と鎌ヶ谷市の境にある農園。4種の梨と4種のぶどうを果物狩りや直売で楽しむことができます。果物の木の下でバーベキューやお弁当持参のピクニックができるのも特徴的。

- 体験** 梨狩りぶどう狩り  
(時間無制限・食べ放題)  
●小学生以上1,000円、3歳以上600円、2歳以下無料  
●おみやげ(自分で採って持ち帰り)  
●梨(品種により変動) 600円~/kg  
●ぶどう 800円~/kg



- 直売** ●梨(8月中旬~10月上旬) ●ぶどう(8月中旬~9月中旬)
- 梨ジャム500円 ●キウイジャム550円 ●ぶどうジャム600円

ブルーベリーファーム新松戸・初清園・山中梨園の共同開発。3種のフルーツのドライフルーツも各農園で販売中!

- 直売** ●梨各種(8月上旬~9月下旬)
- ブルーベリー(8月上旬~) ●栗(9月上旬~)
- 季節の野菜 ●ドライフルーツ 柿500円
- 甘夏どっさりマーメイド450円
- みかん手作りジャム450円



### やまなかなしん 山中梨園

- 〒鎌ヶ谷市初富23-35 8月~10月上旬 9:00~17:00
- 期間中は無休 〇くぬぎ山駅徒歩5分
- 047-443-0089

1年間熟成させた有機堆肥を使用して育てた幸水や豊水、新品種のおきつきなど、主に4~5種類の梨を直売しています。みかんジャムや柿のドライフルーツなど珍しい加工品も人気。

### はまだのうじょう 濱田農場

- 〒鎌ヶ谷市初富266-1
- 8月上旬~10月下旬 10:00~12:00、14:00~17:00
- 期間中は無休(不定休あり) 〇くぬぎ山駅徒歩18分
- 080-3471-8239(直売時期のみ開通)

来園の際は、鎌ヶ谷西高校を目印にお越しください!



実が柔らかくなるまで木の上で完熟させ、甘みを最大限に引き出してから収穫している「完熟イチジク」。直売だからこそ楽しめる至極の味です。イチジクの加工品も要チェック。



- 直売** ●イチジク1パック(約350g) 500円 ●ドライイチジク 500円
- イチジクジャム 800円 ●イチジク酢も試作中!

### よしぞうえん 芳蔵園

- 〒船橋市二和東2-7-7
- 7月中旬~12月末 9:00~16:00
- 不定休 〇三咲駅徒歩7分
- 070-8443-1174

朝採れの梨やぶどうを直売・全国発送しています。明治時代から代々受け継がれてきた経験と技術を生かし、リピートしたいと思ってもらえるようなおいしい果物を育てています。

- 直売** ●梨(8月上旬~12月) ●巨峰/シャインマスカット(9月頃)
- ジャム各種(梨・巨峰・シャインマスカット) 600円~ ●梨ジュース 300円
- 梨ドライフルーツ 700円 ●季節の野菜



※価格は直売所価格です。

## 第2回、第3回「新京成マルシェ」を開催します!

- 日 6月13日(日) 9:00~、7月4日(日) 9:00~
- 場 新京成線新鎌ヶ谷駅の改札外コンコース
- ☎ 047-467-9081 (新京成リテーリングネット株式会社)

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により変更となる場合があります。 ※詳細は新京成電鉄公式サイトでお知らせいたします。

新京成からの  
お知らせ



# もっと知りたい!

# 千葉の魅力

ちばのいいもの  
コレクション  
FILE.18

# 行徳神輿

ぎょうとく みこし

日本の祭りを語る上で欠かすことのできない「みこし」。千葉県市川市の行徳では昔からみこしの製作が盛んに行われてきました。今回は「行徳神輿」の歴史や職人の技術などに触れながら、その魅力を紹介します。



## 行徳神輿の基礎知識

### ① 行徳とみこしの歴史

江戸時代の頃、行徳は関東最大規模の塩つくりの町として知られていました。江戸へ塩を運ぶために水路が整備されたことで人や物資の往来が盛んになり、成田山詣でが流行し、行徳の町はにぎわいを見せていました。

寺や神社が数多くあった行徳には、腕利きの仏師や宮大工、建具職人が集まっていました。彼らの技術を生かした地場産業として行われていたのが、みこしの製作でした。そのみこしが塩と一緒に船で江戸へと運ばれ、江戸から各地へと広がり、やがて行徳は、みこしの本場として名をはせるようになりました。

### ② 行徳神輿とは?

行徳で作られたみこしを指し、江戸時代から現在まで、全国各地の祭りや数多くの行徳神輿が使われています。1985年には千葉県内の伝統的工芸品に指定されました。平成中頃まで行徳には3軒の製作所がありました。現在は「中台製作所」のみが残っています。みこしの製作・修復の他、行徳の歴史や伝統文化を伝える取り組みを行っています。



## 行徳神輿の製作工程

日本でも数少ない、みこし作りにおいて重要な5つの分野の職人を抱えている「中台製作所」。木材選びから組み立てまで、ほとんどの作業を一貫して行っています。

### ① 材料の選定

木地(きじ)師  
パーツごとに最適な材木を見極めます。

### ② 木取り

各部分の寸法に合わせて、墨付けを行い切断します。

### ③ 木地加工

種類やサイズの異なるさまざまな刃物を駆使し、屋根、鳥居、堂など、みこしの形を作り出す工程。大小さまざまな曲線に合わせたカンナを使い分け、みこしの美しい曲線を生み出します。屋根を支える桷組(ますぐみ)部分だけでも300以上のパーツがあり、その一つ一つを木地師が手作業で作ります。



の周囲や鳥居などに施される彫刻が生み出されます。龍や獅子、干支の動物、神話に由来するモチーフなど、彫刻の題材はお客さまの要望によりさまざま。精巧で生き生きとした彫刻に、職人の技が光ります。

### ⑤ 鋳(かざり)職人

きらびやかな「鋳金具」を作る下準備。木地師により加工されたパーツに紙をあてがって型を取り、鋳金具を作るための型紙を作成します。



### ⑥ 漆(うるし)塗り

みこしに美しい光沢を与える漆。木地を下処理した後、塗りと研磨を何度も繰り返します。漆塗りだけで20~30の工程があり、かかる時間は約3カ月。美しく仕上げるために、温度や湿度の調整も欠かせません。



### ⑦ 鋳(かざり)職人

型紙に合わせて切り出した真鍮(しんちゅう)板や



### ⑨ 組み立て

最後にすべてのパーツを組み立てて完成です。一度作ったみこしは、地域や神社仏閣で永く後世へと受け継がれていきます。一部分が劣化しても修復できるよう、簡単に分解できる造りになっているのもみこしの特徴です。



## 行徳神輿ミュージアム

中台製作所が2018年に開設。精巧な彫刻や鋳金具などみこしの細部を間近で見ることが出来るミュージアムです。製作工程などについても学べます。



●市川市本塩 21-3  
●9:00~17:00(最終入館16:30)  
●日曜、祝日 ①無料  
●東京メトロ東西線「妙典駅」徒歩8分  
●047-357-2061  
(有限会社中台製作所)

みこし製作見学ツアー  
10名まで2,000円(11名から1名につき+200円) ※要予約

行ってみよう!



イベント カザグルマの挿し木講習会

6月5日(土)・6日(日) 13:00~15:00  
メルヘンの丘ゾーンコミュニティセンター 船橋市  
の花で準絶滅危惧種でもある「カザグルマ」の挿し木講習会を開催します。(予約は6月1日(火)9:00から予約専用047-457-6691にて受付。※先着各10名まで。)



展示 室内で楽しめるインドアガーデンの展示・即売会  
6月15日(火)~27日(日) コミュニティセンター  
テラリウムやアクアリウムなど、室内でも楽しめる植物の展示と即売を行います。心が癒やされる作品の数々をお楽しみください。

企画展 「日本画でえがくわくわく動物図鑑」早野恵美  
5月29日(土)~7月11日(日) 子ども美術館 展示室1・2  
日本画技法で表現されたカラフルな動物たちが、図鑑から飛び出たように50音まで続きます。さあ!作品と一緒に図鑑をめくってみましょう。

ふなばしアンデルセン公園

9:30~16:00(時季によって異なる) 月曜(祝日、夏休みは除く) 一般900円(810円)、高校生600円(540円)  
※要生徒証提示、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「アンデルセン公園西口」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  
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2021年9月末日)を10組20名さまにプレゼント(右ページ参照)

空間が変化し続けるクリエイティブな「つくりかけ」を楽しもう!

つくりかけラボ03 武藤亜希子 | C+H+I+B+A ART シェアばたけ

開催期間: ~7月4日(日) 会場: 4階子どもアトリエ

現代美術家の武藤亜希子さんを迎え、「素材にふれる」をテーマに来場者とともに空間を作り上げます。会場には不思議な実や草花が集まる「シェアばたけ」が登場。どんな「はたけ」に出会えるか、どうぞお楽しみに!



千葉市美術館

10:00~18:00(金・土曜は20:00まで) 6月7日(月) 無料  
京成津田沼駅から京成千葉線「千葉中央駅」徒歩10分  
043-221-2311(千葉市美術館) https://www.ccma-net.jp/

収蔵作品展 一新収蔵作品を中心として

会期: 5月25日(火)~7月11日(日)  
会場: 佐倉市立美術館2階展示室

当館では令和2年度に佐倉市および千葉県ゆかりの作家の作品を収集しました。本展では、新たに収蔵した佐倉ゆかりの鑄金家・香取秀真(1874-1954)の《獅水滴》をはじめ、浅井忠に絵の手ほどきをした佐倉藩士・黒沼槐山(1824-91)や浅井忠と交流のあった漆芸家・杉林古香(1881-1913)らの作品を展示いたします。また、千葉県印西市を拠点として活動した銅版画家・小林ドンゲ(1926-)などの作品や資料(版画の原版など)もあわせてご紹介いたします。



小林ドンゲ《女と猫》1975年

佐倉市立美術館

10:00~18:00(入館は17:30まで) 月曜 観覧無料  
京成佐倉駅徒歩8分 043-485-7851(佐倉市立美術館)  
https://www.city.sakura.lg.jp/sakura/museum

※新型コロナウイルス感染症対策のため、今後の状況により、会期などが変更になる可能性があります。

Event \*\*

2年ぶりのファミリーコンサート! 松戸シティフィルハーモニー管弦楽団ファミリーコンサート

日時: 6月13日(日) 14:00開演 会場: 森のホール21 大ホール

今回のコンサートでは、チャイコフスキー 交響曲第4番などをお送りします。「運命」に翻弄されながらも最後は歓喜によって打ち響つこの音楽は、新型コロナウイルスを克服しようとする今の私たちに響くのでは。ご来場を心よりお待ちしております。



森のホール21 大ホール

900円(前売り800円)、ジュニア・シニア当日窓口のみ500円  
八柱駅徒歩15分。八柱駅から松戸新京成バス小金団地循環または、新松戸駅行き「森のホール21・公園中央口」下車(所要時間5分)徒歩すぐ  
070-4134-1175(宮城) concert@matsudo-cpo.info(松戸シティフィルハーモニー管弦楽団)

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、森のホール21のガイドラインに沿ったご入場にご協力をお願いいたします。

当日のプログラム  
ウェーバー/歌劇「魔弾の射手」序曲  
チャイコフスキー/ピアノ協奏曲第1番  
チャイコフスキー/交響曲第4番

出演  
指揮: 米津俊広  
ピアノ/独奏: 秋山紗穂  
※秋山紗穂さんは、第17回東京音楽コンクールピアノ部門第1位および聴衆賞を受賞。各地のオーケストラとの共演を重ねて活躍されています。

「松戸シティフィルハーモニー管弦楽団ファミリーコンサート」ご招待券を5組10名さまにプレゼント(右ページを参照)  
※締切は5月31日(月)消印有効

読者プレゼント

エンタメ & プレゼント 5月・7月

- A 10名さま(P12)【有効期限2021年11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2021年8月末日】京成ローザ@映画鑑賞券
- C 10組20名さま(P13)【有効期限2021年9月末日】ふなばしアンデルセン公園入園券
- D 5組10名さま(P13)※締切は5月31日(月)消印有効 6月13日(日)開催「松戸シティフィルハーモニー管弦楽団ファミリーコンサート」ご招待券
- E 5名さま(P19) 8月28日(土)開催「Piacharm Music Museum®」ご招待券(尾毛有衣さん直筆サイン入りオリジナルクリアファイル付き)
- F 5名さま(P20) the little monster coffee お食事券(1,000円分)

本誌者アンケートとプレゼントで取得した個人情報、企画運営に関わる業務のみに使用し、他の目的で使用することはありません。また、個人情報の管理については事業主催者である新京成電鉄が責任をもって実施いたします。

応募方法

- ご希望のプレゼント賞品記号
  - 今号で一番面白かった記事
  - ②のご感想
  - 『CiaO』で取り上げてほしいこと
  - 『新京成なぜなに百科』で取り上げてほしいテーマ
  - 『CiaO』についてのご感想
  - 『CiaO』を手にした駅名・場所、Webサイトでご覧になった方はその旨を記入
  - 郵便番号 住所 氏名(ふりがな) 年齢 性別 電話番号
- 上記をはがきに明記のうえ、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6月20日(日)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。  
※応募方法を問わず、ご応募はお1人さま1回限りとしていただきます。



QRコードからもプレゼント応募できます

Cinema \*\*

いのちの停車場

5月21日(金)公開  
監督:成島出  
出演:吉永小百合、松坂桃李、広瀬すず、南野陽子ほか



©2021「いのちの停車場」製作委員会

地獄の花園

5月21日(金)公開  
監督:関和亮  
出演:永野芽郁、広瀬アリス、菜々緒、川栄李奈ほか



©2021「地獄の花園」製作委員会

キャラクター

6月11日(金)公開  
監督:永井聡  
出演:菅田将暉、Fukase、高畑充希、中村獅童ほか



©2021映画「キャラクター」製作委員会

夏への扉

6月25日(金)公開  
監督:三木孝浩  
出演:山崎賢人、清原果耶、夏菜、真島秀和ほか



©2021「夏への扉」製作委員会

※公開日などが変更となる場合がございます。

映画鑑賞券(有効期限2021年8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@

一般1,900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

乗り入れでラクラク! 駅直結!



Gourmet \*\*

★イタリアンランチ食べ放題 予約優先ドリンクバー付き

旬な食材を使った、みんな大好きなイタリアン料理を食べ放題!  
6月19日(土)・20(日)  
11:30~14:30(14:00最終入店) 90分制  
大人2,800円、中学生~大学生2,370円(※学生証をご提示ください)、小学生1,680円、幼児(3歳以上)840円 ※料金は税込みです。  
043-222-2350(レストランディスカー) ※画像はイメージです。



★知って楽しむ ミラマーレワインサロン 《テーマ》アメリカ大陸

ワインに関する幅広い知識を持った講師を迎え、それぞれの産地の特色や銘柄を深く知り、五感で味わうセミナーです。  
講師 沼田実



※画像はイメージです。

6月19日(土)  
17:00~19:00(受付16:30)  
お1人さま7,500円(セミナー、ワイン、ミニコース料理、税・サービス料込み)  
043-222-2115(予約サロン)  
※未成年者のお申し込みはお断りしております。  
※アルコールを提供いたしますので、お車での来館はご遠慮ください。  
※キャンセルにつきましては、3日前より100%・1週間前より50%のキャンセル料を頂戴いたします。

※状況により開催日、営業時間、内容などが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。各店舗の最新情報はWebサイトにてご確認ください。  
※新型コロナウイルスなどの感染症拡大防止、ならびにお客さまと従業員の安全・安心を踏まえ、感染症予防・拡大防止策を行っております。

ホテルギフト券(4,000円分、有効期限2021年11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/









# 新京成の電車はどうしてピンクなの？

2014年、ベージュやブラウン、「新京成マルーン」と呼ばれたあずき色などからスタイリッシュなピンクへと、大胆なイメージチェンジをした新京成の電車。電車や駅の看板など至る所にピンクが使われていて、今ではすっかり新京成のイメージカラーとして定着しているね。一体このピンク色は、誰がどのように決めただろう？ 当時の話し合いの様子を聞いてみたよ！



**Q** **誰がどうやって決めたの？**

**A** **社内ワーキンググループで話し合っただけだよ**  
 新京成の電車の色がピンクになるまでには、スローガンやシンボルマークを決めることから始まる、約1年間の長い話し合いがあったんだ。この話し合いは、若手から中堅までの社員が集まったワーキンググループで進められたよ。



**「新京成らしさとは何か」の話し合いから生まれたスローガン**  
 まずは「新京成らしさとは何か」について、たくさん話し合ったよ。

## スローガンに込めた思いと決意を宣言したブランドステートメント

ふつうの日々を過ごす、しあわせ。  
 ふつうの日々の中に、「ちょっと、新しい」がある、しあわせ。  
 そんなお客様の気持ちに寄り添い、ニーズと向き合い、ひとつひとつを形にしていこう。  
 それが、私たちにできる、お客さまサービスです。

基本は、あくまでも日々の安全と安心の提供。  
 そこに「ちょっと、新しい」を加えていくことで、より便利で快適な空間と時間が提供できる。  
 毎日ちょっとずつでも、季節を超え、歳月を重ねていけば、もっと大きな「新」になる。  
 それが、私たちの信念です。

しっかりと前を向き、一步一步を大切に、走り続けるための合言葉。  
 お客様の「まいにち、ちょっと、新しい。」くらしを、  
 私たちの「まいにち、ちょっと、新しい。」はたらきで彩っていく。  
 それが、私たちからの約束です。

新京成の思いを込めたスローガンやシンボルマークを作るために、とても大切な話し合いがあったんだ。新京成が目指すもの、お客さまが求めているものは何かを考え抜いて、「まいにち、ちょっと、新しい。」というスローガンにたどり着いたよ。新京成の「新」を入れることにもこだわったんだ。

## スローガンをもとに、シンボルマークを決定！

一番大事にしたのは、最初の話し合いで挙げた「親しみやすい」「カーブが多い」といった新京成の魅力や特徴を表現できて、一目で「新京成」と分かるマークにすること。たくさんの案があったけど、その中から、新京成の「カーブ」とイニシャル「S」を合わせてデザインした今のシンボルマークが選ばれたんだ。ライン状につながって右上に上がっていく形は、一步一步ステップし続ける姿勢を表現しているのだから「ステップマーク」と名付けられているよ。

## シンボルマークに合う色がコーポレートカラーに

さて、このマークにどんな色を付けよう？ 柔らかさ、やさしさ、温かさを感じさせる曲線のデザインに合うように、と選ばれたのが今の2色だったんだ。メインカラーは新鮮で都会的なイメージのジェントルピンク。サブカラーは「新京成マルーン」を継承しながら新しさも加えたニューマルーン。シンボルマークに使われたこの2色は新京成のコーポレートカラーとなり、メインカラーのジェントルピンクが車両や駅の看板などにも使われるようになったんだ。

ワーキンググループのメンバーによる話し合いは、意見が割れたり重苦しい雰囲気になったりすることもあり、大変だったそうです。シンボルマークの最終選考には、ひらがなの「しんけいせい」をモチーフにした案も残っていたという話も聞きました。でも僕はやっぱり、このスタイリッシュなシンボルマークと新しいカラーが大好きです！



### ▼シンボルマーク決定までのプロセス▼

新京成 (Shin-Keisei) の **S**

+

安全 (Safety) の **S**  
 良質なサービス (Service) の **S**  
 顧客満足 (Satisfaction) の **S**

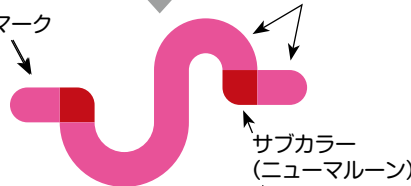
+

カーブの多い路線のイメージ



メインカラー  
(ジェントルピンク)

シンボルマーク



サブカラー  
(ニューマルーン)

**shin-kei-sei**

まいにち、ちょっと、新しい。

スローガン

まいにち、ちょっと、新しい。

新たな発見・感動  
 新しい魅力  
 新しいことへの挑戦

+

新へのこだわり

▲スローガン決定までのプロセス▲

シンボルマークやコーポレートカラーには、新京成の魅力や決意が込められていたんだね！





# 語りとピアノの音色でクラシック音楽をより身近なものに

新京成沿線で生まれ育ったピアニストの平尾有衣さん。「新京成線の座り心地のいい椅子が大好きで、あの椅子に座ると帰ってきたな」という気持ちになります」とほほ笑みます。そんな平尾さんに、沿線で過ごした学生時代の思い出やピアニストとしての現在の活動などについて、お話を伺いました。

## 言葉を話すようにピアノを奏でる

千葉県船橋市出身、在住のピアニスト・平尾有衣さん。コンサートでの演奏やピアノ講師としての活動を通して、ピアノやクラシック音楽の魅力を広く伝えていきます。

「4歳の頃からピアノを始め、小学6年生になると、日本一難しいと言われる『全日本学生音楽コンクール』の東京大会で第2位を獲得。順風満帆だった小中学生の頃の自分自身を振り返り、「天狗みたいになっちゃっていた」と平尾さんは話します。

「音楽高校の受験のときに、大きな挫折を味わいました。それまではピアニストになる気満々だったんですが、本当にピアノを仕事にしたいのかどうかすごく迷ってしまっていました。

## 曲の背景を知ることが新たな一面が発見できる

「ピアノを弾くことは『自分の言葉で話すのと同じような感覚』だという平尾さん。

「好きな作曲家はベートーヴェンです。人生の節目節目で背中を押してくれた存在だったと思います。誰もが知る作曲家ですが、平尾さんが彼により一層興味を抱くようになったのは、大学の卒業試験の準備をしていたときのことでした。

# ピアニスト 平尾有衣さん

「ピアノって、生き物なんです。例えば、百年前とかの古いピアノをガンガン弾くと、ピアノが悲鳴をあげているのが聞こえる気がするんですよ。そう

「『ピアノについて調べたら、それがものすごい恋の歌だったんです。肖像画で見ると厳格なイメージですけど、やわらかくて甘くて、こんな一面があったんだって

「『ベートーヴェンのある歌曲について調べたら、それがものすごい恋の歌だったんです。肖像画で見ると厳格なイメージですけど、やわらかくて甘くて、こんな一面があったんだって

思った瞬間にすごい興味が湧きました。個人的な体験とも共通するものを感じ、そこから大好きになりました」



## [プロフィール]

**HIRAO YUI**  
船橋市出身。二和ひつじ幼稚園、千葉日本大学第一小・中学校、千葉県立津田沼高等学校を経て東京藝術大学音楽学部、同大学院修士課程修了。ドイツにて度々研鑽を積む。第57回全日本学生音楽コンクール東京大会第2位。第6回日本演奏家コンクールグランプリ受賞、千葉県議会より表彰。2014年ウィーン国立音楽大学セミナーコンクール第2位。  
現在は「魅力的な音を創り、伝える」がモットーの「音のアトリエPiacharm」制作による公演「Piacharm Music Museum」を各地で開催。2020年は「Piacharm Music Museum〜辞書には無い感情〜」、「同〜暗闇で見つけ光(おと)〜」を船橋(市民文化創造館きららホール、コンサートサロンALKAS)、東京にて開催。

**公式サイト** <https://piacharm.com/>  
音のアトリエPiacharmの公式サイトです。公演情報を随時更新しておりますのでぜひチェックしてみてください。(「ピアチャーム」で検索)

**YouTube**  
<https://youtube.com/channel/UCJ22oQBE6saTp3WRLrwwmwg>  
動画配信サイトYouTubeにて演奏動画を投稿しています!チャンネル登録もぜひよろしくお願いいたします。



「音のアトリエPiacharm(ピアチャーム)という組織を立ち上げ、『ミュージックミュージアム』というコンサートを開催しています。クラシック音楽や作曲家に詳しくない方でも、美術館に行くよ

## 幅広い方々にクラシック音楽の魅力を伝えたい

「音が深まると、音楽がより身近に感じられる。そんな学生時代の経験は、平尾さんの現在の活動にもつながっているようです。

「気軽に足を運ぶことができるコンサートがしたいという思いで始めました。多くの方がクラシックコンサートに『行きづらい』と感じていらつしやると思うので、より気軽に来られて、好奇心を刺激するようなコンサート作りを目指しています」

「コンセプトは『さながら、聴いて味わう美術館のように』。展覧会のようにテーマを定め、コンサート全体が一つの物語になるように構成されています。『会場にいる人全員が一

体感を感じることができるといいます。『会場にいる人全員が一

「何度か聴いたことのある有名な曲でも、背景を知ってから聴くと全く違う印象を受けることもあるのだそう。平尾さんが奏でるとともに、作品の新たな一面を発見することができる『ミュージックミュージアム』は、今後定期的な開催を予定しています。ぜひ気軽に足を運び、作曲家が曲に託した思いとともに、クラシック音楽を味わって

**Piacharm Music Museum\***  
日 時: 8月28日(土) 11:30開演(11:15開場、12:30終演)  
会 場: 東京都中央区新川12-19-8 地下1階SHINKAホール  
(JR京葉線/東京メトロ日比谷線「八丁堀駅」B4出口徒歩2分、東京メトロ東西線「茅場町駅」徒歩10分)  
料 金: 2,200円  
曲 目 予 定: ノクターン第20番嬰ハ短調遺作、ポロネーズ第6番「英雄」/ ショパンほか  
出 演: 平尾有衣(ピアノ)  
主 催: 音のアトリエPiacharm  
問い合わせ先: 【メール】[atelier@piacharm.com](mailto:atelier@piacharm.com) 【公式LINE】

新型コロナウイルス感染症に関する対策とお願い  
●可能な限りのマスク着用、手指の消毒、検温のご協力をお願いします。●会場は定員の半分に制限いたします。  
●その他の対策とお願いはPiacharmの公式サイトにてご確認ください。

**Present E**  
8月28日(土)開催「Piacharm Music Museum」ご招待券(平尾有衣さん直筆サイン入りオリジナルクリアファイル付き)を5名さまにプレゼント  
(12ページ参照)