

おでかけ情報誌


shin-kei-sei
まいにち、ちょっと、新しい。

チャオ
Ciao

2022.7
Vol.162

隔月発行

暑い夏に幸せなひととき
ひんやりスイーツ&グルメを
堪能しCiao^{チャオ}う!



Ciao読者
プレゼント

68名さまに
当たる!!





暑いときや食欲がないときに
さっぱりと食べて元気回復！

いよいよ本格的な夏がやってきました。毎日暑くて体がだるく、食欲がないという人もいるのではないのでしょうか。そこで今回は、新京成沿線やアクセスしやすい場所でのんやりスイーツ&グルメを堪能できる9軒のお店を紹介。かき氷、あんみつ、フルーツサンド、そば、そうめんなど、さっぱりと食べて清涼感を楽しめば、元気がよみがえってくるはず。それでは早速、お店の方々がおすすするメニューを味わいにおでかけしCiaOう！



暑い夏に幸せなひととき

ひんやりスイーツ&グルメを 堪能しCiaOう！



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。おでかけ前に各施設・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。

※本誌取材先の方々には、撮影時のみマスクを外していただきました。



かき氷 ヤスタカ

① 松戸市東松戸3-2-1 アルフレんテ1F
 ② 金・土曜12:00~16:00、18:00~21:00、日祝12:00~17:00
 ③ 月~木曜 ※ランダム営業 ④ 八柱駅からJR武蔵野線「東松戸駅」徒歩1分
 ⑤ [Instagram] @kagiyoriyastaka ※Instagramからのwebサイトにて予約がおすすめ



虹 1,400円、黒ごま三昧 1,400円 ※期間限定

青いパタフライビーや赤いいちごのシロップが鮮やかな虹はレモン汁をかけると変色。黒ごま三昧は黒ごまのエスプーマやバナナがトッピングされ、きなこと味変。

ふわふわでトッピングも絶妙 楽しい思い出になるかき氷

季節のフルーツ系、濃厚系、さっぱり系、甘じょっぱい食事系のかき氷のメニューが2~3週間ごとに変わり、遠くから通うリピーターも。レモン汁をかけるとシロップの色が変わるなど、笑顔が生まれるかき氷を体験してほしいと店主。パウダースノーのような食感やトッピングの組み合わせも楽しいです。

●その他おすすめ●

かき氷 ※全て期間限定	
濃厚抹茶	1,300円
マンゴー	1,300円
胡麻っ茶	1,400円
ピスタチオベリー	1,500円
シイタケ茶	100円

滝不動 佐久間あいすくりーむ工房

① 船橋市三咲町433 ② 11:00~17:00 ③ 月曜(祝日の場合は火曜休)
 ④ 滝不動駅徒歩4分 ⑤ 047-448-7806

搾りたて×作りたての さっぱりと懐かしの味わい

創業60年の「佐久間牧場」に隣接。搾りたての生乳を使い、出来たてを味わってほしいと毎朝手作り。店頭には並ぶ12種類のジェラートは季節によって変わり、夏にはマンゴーやピーチのシャーベットも。一番人気のミルクはさっぱりとした甘さで、どこか懐かしい味。まわりの緑を眺めながら味わえます。



●その他おすすめ●

ジェラート (丹波の黒豆・しお・チョコチップ ホイセンベリー・キャラメルなど)	
シングル	320円
テイクアウトカップ(100cc)	320円
ソフトクリーム	300円
本格エスプレッソ ホットコーヒー	150円



ダブル 380円 (クリームチーズ、ミルク)

山形県蔵王の濃厚なチーズを使ったクリームチーズとフレッシュで口どけのよいミルク。ダブルを注文して食べ比べを楽しむリピーターが多い。



カフエ・ド・カオリ
Café de KAORI

☎ 松戸市松戸1178 ISEUビルB1F
🕒 8:00～19:00 (L.O.18:30)、日祝10:00～19:00 (L.O.18:30)
📞 無休 📍 松戸駅東口徒歩1分 ☎ 047-367-5751

いろいろな完熟フルーツと ヨーグルトが甘酸っぱい

モーニング、ランチ、ティータイムをゆったりと過ごせる落ち着いた店内。1974年の開業時は果物店だっただけあり、完熟を見極めたフルーツをぜいたくに散りばめたスイーツが絶品。おいしい紅茶の店としても知られ、世界三大銘茶のキーンと一緒に味わうとお互いの風味を引き立て合うので、試してみたいかが。



●その他おすすめ●

カオリ風フルーツみつまめ	1,100円
プリンアラモード	1,300円
オムライス	1,200円
キーン	950円
スパークリングオレンジティー	950円



フローズンヨーグルトサンデー 1,200円 ※今季限定価格

自家製のさっぱりとしたヨーグルトシャーベットに約10種類のフルーツをトッピング。フルーツは季節によって変わり、その時々ごとの味を楽しめるのも嬉しい。



米こうじ甘酒いちごスムージー 450円 シフォンカット 250円、プリン 250円

船橋市三咲にある農園のいちごとうじの甘みで作ったスムージー。米粉と豆乳を使ったシフォンも砂糖少なめ。昔ながらの固めのプリンは卵のうま味がじんわり。



おやつカフェ koyausagi

☎ 船橋市習志野台4-29-7
🕒 10:00～17:00 📞 日・月・火曜 📍 習志野駅徒歩12分
📱 [Instagram] @koyausagi5

やさしい味のスムージーで 心も体もほっと一息

2021年9月開店。お菓子の甘い香りが漂う店内は、ほっこりと心安らぐ空間。安心な食材を使い、砂糖を控えめにした焼菓子やプリンはお母さんが作ってくれた素朴なおやつのような。甘酒スムージーなどの冷たい飲み物もほっと一息つける味わいで、さまざまな世代の人がくつろいでいます。



●その他おすすめ●

おやつプレート	650円
自家製パンのきんぴらごぼう サンドイッチ	320円
スコーン	350円
自家製ハニージンジャー	400円
岡山もも紅茶アイス果肉入	450円
腸活スープ	450円





ゆずカフェ

船橋市前原東3-5-10 10:00～17:00 (L.O.16:30)
 休 月・火曜 新津田沼駅徒歩8分 ☎ 090-9153-9057

和の落ち着いた空間で 食感のよい涼やかな甘味を

店主のお祖父さまが1940年に建てた日本家屋をほぼそのまま使い、自家製あんみつとコーヒーの店としてオープン。小豆の食感を残した粒あん、もちもちの白玉、ぷりぷりの寒天などの涼やかな甘味をゆっくりと楽しめ、長居する人がほとんど。季節のフルーツがみずみずしいパフェも人気です。

●その他おすすめ●

白桃パフェ ※期間限定	800円
牛肉と根菜のカレー (ミニサラダ付)	720円
自家製ベーグルのサーモンサンド (ミニサラダ・スープ付)	680円
八街生姜ジンジャーエール	440円
紅茶	440円

自家製あんみつ 550円 (アイスのせ+110円) ホットコーヒー 440円

きび砂糖で上品な甘さに炊いた粒あんは小豆の味もしっかり。コーヒーはあんみつの味に合う和ブレンドの高品質スペシャルティコーヒーをドリップ。



むぎの 麦乃 松戸店

松戸市松戸1176-13 7:30～19:00
 休 水曜 松戸駅徒歩1分 ☎ 047-700-5584

こだわりの内麦食パンで 食べ頃のフルーツをサンド

北海道産小麦にこだわって毎朝焼き上げ、もちふわ食感が人気の食パン専門店。具材ぎっしりで断面がきれいな約15種類のサンドイッチもそろえ、旬のフルーツや特製クリームを使用したフレッシュなスイーツ系サンドイッチも好評です。夏はシャインマスカットや桃などのサンドイッチが登場します。

●その他おすすめ●

クッキーチョコバナナサンド	420円
松戸戸定珈琲サンド	450円
BLTEサンド	518円
てりたまサンド	518円
ハニーマスタードチキンサンド	540円
内麦(ないばく)食パン	864円

スイーツ系サンドイッチ お花サンド(ピンクグレープフルーツ) ※期間限定 540円 マンゴー×キウイサンド 486円

スイーツ系サンドイッチは季節ごとにフルーツや見た目が変わり、お花サンドは期間限定。マンゴー×キウイサンドのみ通年販売。





手打ちそば ひなり

新 松戸市仲井町3-25
● 11:00~15:00 (L.O.14:30)、17:00~20:00 (L.O.19:30)
● 月曜 ● 上本郷駅徒歩5分 ☎ 090-7173-4175



▲写真は5月に撮影。7月中旬さらに快適な空間にリニューアル

キリッとコシが強くて繊細 すがすがしく喉を通り過ぎるそば

北海道産キタワセのそば粉で毎日手打ちする二八そばはコシが強く、繊細な風味がすがすがしいとそば好きも太鼓判。女性一人でも入りやすい雰囲気、「豆乳担々せいろ」「たらこソパ」などオリジナルの冷たいそばも。細かく刻んだくるみのつゆで味わう「くるみつゆそば」は香ばしさがたまりません。

● 其他おすすめ ●

せいろ	715円
天せいろ	1,430円
小さなご飯 半熟卵とちくわの天ぷら丼	440円
鴨焼き	550円
蕎麦屋のカスタードぷりん	275円

揚げ茄子と納豆のおろしぶっかけ ※5~8月限定 990円



かつお節の風味がふわっと広がる冷たいつゆをかけ、ひきわり納豆と混ぜたそばは喉ごしがより滑らかに。おなかいっぱい食べたいとそばの量は多め。



ぶっかけそうめん 690円

利尻昆布や鯖節の一番だしと厳選醤油などで作ったつゆがキリッと冷たく、深い味わい。柚子胡椒をピリッと効かせるとさらにいくらでも食べられそう。



ひでよし 秀吉のそうめん

新 船橋市前原西2-13-1 ● 18:00~24:00 (L.O.23:30)
休 日曜(月曜が祝日の場合は営業、月曜休)
● 新津田沼駅徒歩3分 ☎ 047-411-9582

お酒とつまみを楽しんだ後 めに冷たいそうめんをつるり

豊洲からの食材で仕込んだモツ煮やアジフライを名物とし、お酒のめに長崎の「島原手延そうめん」を使った約15種類のそうめんメニューを用意。冷水でしっかりと締めることでコシの強さやつるつるの喉ごしが楽しめ、そうめんだけを食べてくる人も。冷たいそうめんは器も冷やされ、清涼感いっぱいです。

● 其他おすすめ ●

せいろそうめん	640円
トマトの冷製そうめん	820円
明太クリームそうめん	850円
秘伝のモツ煮	540円
さばきたて!アジフライ	690円





韓国料理 李家

リーガ



〒船橋市咲が丘1-3-23 ☎17:00~24:00(L.O.23:00)
🗓月曜(祝日の場合は火曜休) 🚶鎌ヶ谷大仏駅徒歩7分 ☎047-440-8430

夏定番の栄養満点の麺や辛みのある冷製麺で暑気払い

ソウル出身の気さくな店主が切り盛りする家庭料理の店。本場の味を守りながら、好みの辛さに調節してくれます。冷麺をさっぱりと味わえるほか、夏季は韓国の夏に欠かせない栄養満点の冷たい「豆乳麺」も。「ユクサムビビン麺」はクセになる辛みが食欲を刺激し、噴き出す汗で風が涼しく感じられます。



その他おすすめ

水冷麺	1,100円
ビビン冷麺	1,320円
チヂミ	770円~
トッポギ	880円
豚三段バラ焼き(サムギョブサル)	1,650円

豆乳麺(コンクックス) 1,100円
ユクサムビビン麺 1,430円
※夏季限定

大豆のうま味が濃厚な豆乳麺は、塩やキムチを加えて味を調整しながら食べるのが本場流。日本ではまだあまりなじみのないユクサムビビン麺は野菜と混ぜた麺を肉で包んで食べて。



口あたりや喉ごしの良い爽やかな食感を楽しもう
いかがでしたか？味わってみたいスイーツやグルメは見つかったでしょうか。夏はひんやりとしたものがひときわおいしく、口あたりや喉ごしが良いものだと食が進みますよね。ぜひその爽やかな食感を堪能してください。
ここで一つ、注意したいこと。おいしいからといって冷たいものばかり食べていると胃腸に負担がかかり、かえって夏バテを招いてしまうそうです。
ひんやりスイーツ&グルメを楽しむながらも、体力を失わないように、栄養バランスを考えた食事もしっかりと取ることを心掛けたいですね。暑い夏を元気に過ごしましょう。

鷺沼古墳群

古代日本の歴史を語る
古墳時代の遺跡を訪れる

さぎぬまこふんぐん

習志野市役所の南側、鷺沼城址公園内とその周辺に「鷺沼古墳群」と呼ばれる古代の遺跡があり、複数の前方後円墳が見つかっているのをご存じですか？公園内には、現在も遺構の一部が保存されており、6世紀からこの場所が変わらずにある貴重な遺構を見学することができます。

鷺沼古墳が発見されたのは1965年のこと。翌年には、群馬大学の尾崎喜左雄博士の指導のもと習志野市教育委員会によって発掘調査が行われました。この時に調査された公園内の二基の古墳をA号墳・B号墳としています。この二基は、全長20〜25メートルの前方後円墳であることが確認されました。周辺エリアから



発掘当時の尾崎喜左雄博士（一番右）



発見時の石棺



A号墳から出土した下総型円筒埴輪。習志野市役所1階に展示されています。

鷺沼古墳群

- ① 習志野市鷺沼1丁目 鷺沼城址公園内
- ② 京成津田沼駅徒歩14分
- ③ 047-453-9382 (習志野市社会教育課)



す。石棺は長さ約2メートルの大きさで、中からは成年男子二体分の人骨片と、直刀破片などの副葬品が出土しました。この石棺は1976年に習志野市の史跡に指定され、現在はコンクリート製の建物に囲われた状態で一般に公開されています。発掘調査の報告書によると、A・B号墳の他、さらに二基の古墳があるとされています。計四基の古墳から成る「鷺沼古墳群」。そのうちの二基は今も住宅地の下に眠っています。まだ調査が行われていない部分も多いので、いつの日か、はるか昔の日本の歴史をもっと詳しく私たちに語ってくれるかもしれません。



B号墳で見つかった石棺。発見当時は石の蓋で覆われていました。



石棺のある建物。外から石棺を見学できます。

おかげさまで CiaO 創刊 30周年

「CiaO」は1992年にスタートし、皆さまのおかげで今年創刊30周年を迎えることができました。これからも沿線の暮らしを豊かで楽しいものにする情報をお届けいたしますので、ご期待ください!

CiaO 30年のあゆみ

年	月	号	あゆみ
1992	6	1	「CiaO」創刊 サブタイトルは「気軽に楽しめる新 京成沿線マニュアル」 年4回の発行
1993	3	4	沿線紳士淑女録スタート
	12	7	8900形導入に伴い試乗会の模様 を掲載
1999	4	28	しんちゃんが初登場
2001	3	36	サブタイトルを「新京成沿線ライフ マガジン」に変更 発行回数を年6回に変更
2003	3	48	新京成なぜなに百科スタート
2005	5	61	N800形導入に伴いなぜなに百科 で特集記事を掲載
	7	62	素敵な寄り道スタート
2006	3	66	サブタイトルを「あなたとかわす合 い言葉」に変更 京成千葉線乗り入れに伴い京成千 葉線の沿線紹介企画「Take the Chiba-line」スタート
2009	5	85	サブタイトルを「おでかけ情報誌」 に変更
2014	5	114	特集タイトルの末尾を「CiaOう」に 統一
2014	7	115	シンボルマーク・コーポレートカ ラー、ブランドスローガンの使用開 始に伴い表紙に採用
2018	5	138	もっと知りたい千葉の魅力スタート
2020	1	148	新型車両80000形導入に伴いな ぜなに百科で特集記事を掲載
2022	7	162	CiaO創刊30周年記念企画



CiaO創刊30周年を記念して、オリジナルプラレール 「新京成80000形」を3名さまにプレゼント! (12ページ参照)

「新京成80000形」はヘッドライトや上部のジェントルピンクのラインを再現した最新のプラレールです。新京成電鉄YouTube公式チャンネルでは実際に「新京成80000形」が走行している動画を公開しております。併せてご覧ください。



115号



138号



© TOMY
「プラレール」は株式会社タカラトミーの登録商標です。
※レールは付属しません。

1990年代、当社はお客さまや沿線にお住まいの皆さまとのコミュニケーションを大切にさせていただき「沿線健康ハイキング」などのイベントをスタートさせるとともに、『CiaO』を創刊しました。

サブタイトルは現在の「おでかけ情報誌」に至るまで、さまざまな変遷をたどりましたが、おかげさまで創刊30周年を迎えることができました。読者の皆さまの長年のご愛読に厚く御礼申し上げます。



千葉の魅力



東の匠SPF豚

ちばのいいもの
コレクション

FILE.25

「チバザポーク」

全国屈指の豚肉生産量を誇る千葉県。県内で生産されている数多くの銘柄豚を代表する22銘柄を「チバザポーク」と称し、県内外にPR活動を行っています。今回は、そんな「チバザポーク」の魅力をご紹介します。

千葉の養豚の基礎知識

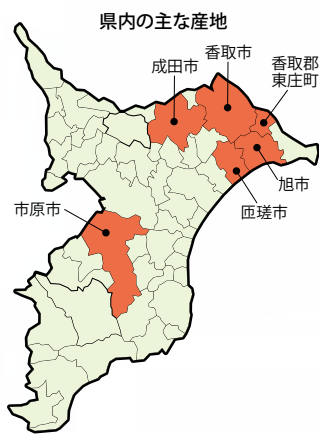
① 養豚の歴史

千葉県内の養豚の歴史で最も古い記録が残っているのは1830年代のもので、現在の東金市付近が始まりとされています。明治期になると産業としての養豚が始まります。飼料に使われたのは、甘藷のほか、千葉県の特産であるしょう油粕や鱈粕、米の生産も盛んであったため、米ぬかもエサとして使われていたと考えられています。

大正期に入ると、三菱財閥第三代社長の岩崎久彌氏が印旛郡富里村七栄に未廣農場を開設。種豚200頭を常備するなど、優良種豚の供給地として千葉県の養豚の基礎を築いてきました。

② 生産状況

千葉県は全国第5位（2020年・農林水産省）の豚肉産出額を誇っています。県内には約250戸の養豚農家があり、合計で約61万4700頭の豚を飼育しています。県内の主



もっと知りたい!

な産地は、生産量の多い順に、旭市、香取郡東庄町、香取市、匝瑛市、成田市、市原市。年間100万頭を超える豚を生産・出荷しています。それぞれの生産者が、安心・安全でおいしい豚肉を消費者に届けるために、飼育方法に工夫を凝らして生産しています。

チバザポークのおいしさの理由

① 穏やかな気候

豚の飼育において最も重要なポイントは温度管理です。豚は自分で体温を調節することが得意でないため、養豚場内を快適な温度に保つ必要があります。

四方を海と川に囲まれた千葉県は、穏やかな気候に恵まれています。1年を通じて寒暖の差が小さい気候が、豚が快適に過ごせる環境をつくる上で、大きな役割を果たしているのです。

② 血統と飼育方法

豚肉の味の決め手となるのが血統と飼育方法です。3品種を掛け合わせて生まれた「三元



房総ポーク「とんかつ」

豚」や大変希少なヨークシャーの純粋種など、優れた血統の豚が多いことはチバザポークの特長の一つです。また、豚にストレスがかからないよう兄弟豚同士で育てたり、専用の配合飼料を与えたりするなど、飼育方法にも工夫が凝らされています。愛情をたっぷり注いで育てられたチバザポークは、きめ細かくやわらかな肉質と、個性豊かで多様なうまさを楽しむことができます。



ひがた椿ポーク(養豚場)



元気豚「ソーセージ」



参加銘柄一覧



精肉店や道の駅、百貨店、スーパーマーケットなどで「チバザポーク」のロゴマークを見かけたら、ぜひこだわりのおいしさを味わってみてください。



柏幻霜ポーク



かぶらきSPF豚



元気豚



アボカド
サンライズポーク



ひがた椿ポーク



ダイヤモンド
ポーク



房総ポーク



千葉県産
いもぶた



千葉さわやかポーク



東の匠
SPF豚



林SPF



なでしこポーク



マーガレット
ポーク



坂東ケンポロウ



ロイヤル三元



恋する豚



野田
さくらポーク



オリヴィア
ポーク



千葉県旭市特産
日の出ポーク



笑顔大吉ポーク



緑茶豚



花悠



読*者*プ*レ*ゼ*ン*ト

エ*ン*タ*メ*ン*ト* & *プ*レ*ゼ*ン*ト

7月・9月

- A** 3名さま (P9)
オリジナルプラレール「新京成80000形」
- B** 10名さま (P12)【有効期限2023年1月末日】
京成ホテルミラマーレホテルギフト券(4,000円分)
- C** 10組20名さま (P12)【有効期限2022年10月末日】
京成ローザ⑩映画鑑賞券
- D** 10組20名さま (P13)【有効期限2022年11月末日】
ふなばしアンデルセン公園入園券
- E** 5組10名さま (P13)
「松戸シティフィルハーモニー管弦楽団
第44回定期演奏会」ご招待券
- F** 5名さま (P20)
沖縄料理&泡盛はいさい! 津田店 お食事券(1,000円分)

本読者アンケート&プレゼントで取得した個人情報は、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

- 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、Webサイト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8月20日(土) 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回限りとさせていただきます。



こちらからも
プレゼント応募
できます

Cinema**

キングダム2
遙かなる大地へ
7月15日(金)公開

監督:佐藤信介
出演:山崎賢人、吉沢亮、橋本環奈、清野菜名 ほか



©原泰久/集英社
©2022 映画「キングダム」製作委員会

ONE PIECE FILM RED

8月6日(土)公開

監督:谷口悟朗
声の出演:田中真弓、中井和哉、岡村明美、山口勝平 ほか



©尾田栄一郎/2022「ワンピース」製作委員会

ジュラシック・ワールド
新たなる支配者

7月29日(金)公開

監督:コリン・トレボロウ
出演:クリス・プラット、プライス・ダラス・ハワード、ローラ・ダーン ほか



©2021 Universal Studios and Storytelor Distribution LLC. All Rights Reserved.

ハウ

8月19日(金)公開

監督:犬童一心
出演:田中圭、池田エライザ、野間口徹、渡辺真起子 ほか



©2022「ハウ」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2022年10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1,900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>

乗り入れでクラクラ! 駅直結!



Gourmet**

★ディスカオー 夏休みランチ食べ放題

旬の食材をたっぷり食べて
暑い夏を楽しく乗り切ろう!

- ☎ 8月6日(土)・7日(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



※画像はイメージです。

☎ 043-222-2350(レストラン ディスカオー)

★京成ホテルミラマーレ開業20周年記念 稲垣潤一 ディナーショー

開業20周年を記念した特別ディナーショーを開催いたします。料理長特選コースとともにお楽しみください。イベントにご参加のお客さまには、当日のご宿泊を特別料金にてご提供する【特別宿泊プラン】もご用意しております。

- ☎ 2022年9月25日(日)
- 🕒 1部12:00~14:30 (受付11:30/お食事12:00/ショー13:30)
- 2部17:30~20:00 (受付17:00/お食事17:30/ショー19:00)

🍽️ お一人さま S席35,000円 / A席33,000円 (ショー、お料理、お飲み物、税・サービス料込) ※特別宿泊プランは別途、1泊朝食付:9,650円~/朝食なし:8,250円~/
📍 6階大宴会場「ローズルーム」
☎ 043-222-2115(予約サロン) ※受付10:00~18:00

※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2023年1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/>

Amusement

イベント ひまわりまつり

📅 8月31日(水) 📍 園内各所 📌 園内が約2万株のひまわりで彩られるほか、メルヘンの丘ゾーンには広さ約600㎡のひまわりめいろがオープン。辺り一面に咲き誇るひまわりの絶景。ぜひお楽しみください。



ワークショップ 押し花ビュッフェ 押し花フレームを作ろう

📅 8月6日(土)・7日(日)・13日(土)・14日(日)・20日(土)・21日(日)・27日(土)・28日(日) ①10:00~11:30 ②13:00~16:30
📍 メルヘンの丘ゾーン コミュニティーセンター 📌 押し花を使った作品作りの教室です。カラフルな押し花でオリジナルカードやフレームを作ってみませんか? (費用:メッセージカード、フレーム 各500円)



展示 令和4年度 小・中・特別支援学校「夢・アート」展

📅 7月23日(土)~8月4日(木) 📍 子ども美術館 展示室1・2
📌 船橋市内の小・中・特別支援学校で授業中に制作した作品の中から、各校の代表作品を展示します。子どもたちの手掛けた作品をぜひご覧ください。



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ム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」下車徒歩1分。
三咲駅・JR船橋駅北口から小室駅行き「アンデルセン公園西口」下車徒歩5分。
三咲駅・JR船橋駅北口からアンデルセンライナー(土休日に運行)、アンデルセン公園行き終下車徒歩1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2022年11月末日)を10組20名さまにプレゼント(右ページ参照)

アートを通じて美術館を捉え直す とある美術館の夏休み

会期:~9月4日(日)

「美術館をときほぐす・作品と出会い直す・日常で表現する」という3つのテーマのもと、美術館という場所そのものを捉え直す展示です。いま注目の現代アーティストとさまざまな表現者による、美術館を舞台にしたとおきの「夏休み」をお見逃しなく。



千葉市美術館

🕒 10:00~18:00(金・土曜は20:00まで)
※入場受付は閉館の30分前まで

📅 8月1日(月) ※休室日は7月25日(月)、8月15日(月)
📌 一般1,200円、大学生700円、小・中学生、高校生無料
📍 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.cema-net.jp/>

千葉県で初開催となる回顧展 イラストレーター 安西水丸展

Event

会期:8月6日(土)~9月25日(日)

安西水丸は、小説、漫画、絵本、エッセイ、広告、装丁、翻訳など、様々な分野で活躍した千葉県ゆかりのイラストレーターです。本展では、幼少期から晩年までに描いた作品を、原画と関連資料合わせて500点以上展示。県内初の回顧展をぜひご覧ください。



安西水丸「口笛のきこえる」1985年

佐倉市立美術館

🕒 10:00~18:00(最終入館は17:30) 📅 月曜(ただし、9月19日(月・祝)は開館、翌20日(火)は休館) 📌 一般:800(640)円/大学・高校生600(480)円/中・小学生400(320)円/未就学児無料
※()内は前売り及び20名以上の団体料金 ※前売券は佐倉市立美術館、佐倉市民音楽ホール、佐倉市観光協会、JR佐倉駅前観光情報センターにて、8月5日(金)まで販売
📍 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>

午後のひとときをオーケストラの生演奏で 松戸シティフィルハーモニー管弦楽団 第44回定期演奏会

開催日時:9月25日(日) 14:00開演(13:30開場)

19世紀オーストリアの作曲家ハンス・ロットは、25歳という若さで世を去ったためその作品は永く忘れられていましたが、近年、学友のマーラーに影響を与えていたとして注目されています。華やかで若々しい感性にあふれた「交響曲第1番」をどうぞお楽しみください。



【曲目】ブラームス:悲劇的序曲/ワグナー:楽劇「タンホイザー」序曲 /ハンス・ロット:交響曲第1番
【指揮】松沼俊彦

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(全席自由) 📍 八柱駅徒歩15分。八柱駅から松戸新京成バス「小金原団地循環」バス案内所行き、または新松戸駅行き「森のホール21・公園中央口」下車徒歩すぐ
☎ 090-7395-7273(三井)、またはconcert@matsudo-cpo.info



「松戸シティフィルハーモニー管弦楽団第44回定期演奏会」ご招待券を5組10名さまにプレゼント(右ページを参照)

育った地域へ、良質な音楽の恩返し 習志野シンフォニエッタ千葉 第4回演奏会

開催日時:7月29日(金) 18:30開演(17:30開場)

習志野市や千葉県にゆかりのあるプロ奏者を中心に、育った地域に音楽で恩返しすることを目的に結成されたオーケストラ『習志野シンフォニエッタ千葉』の公演は、プレコンサートから始まり今回で5回目となります。聴きごたえのあるオーケストラの演奏をお届けします。

【曲目】
プーランク:2つの行進曲と間奏曲 / モーツァルト:ピアノ協奏曲第27番変ロ長調K.595 / ベートーヴェン:交響曲第3番変ホ長調「英雄」Op.55
【指揮・ピアノ】野平一郎



【芸術監督】横川晴見

習志野文化ホール

📌 S席4,000円、A席3,500円、高校生以下500円(A席のみ)
📍 新津田沼駅徒歩10分、または京成津田沼駅徒歩15分
☎ 047-479-1212(習志野文化ホール)





新京成の最新情報をお届け! 新京成 INFORMATION



ふなっしー×新京成電鉄グッズ好評発売中

ふなっしートレイン 運行記念1日乗車券

新京成電鉄では8月31日(水)まで「ふなっしートレイン運行記念1日乗車券」を発売しています。この発売に合わせて、「新京成電鉄×ふなっしー スタンプラリー」を8月28日(日)まで開催しています。詳細は、新京成電鉄オフィシャルサイトでご確認ください。



(大人)



(小児)

- 発売期間 8月31日(水)まで
- 通用期間 8月31日(水)までお客さまのお好きな1日
- 発売金額 大人500円 小児250円
- 発売部数 大人6,000枚 小児500枚
- 発売箇所 新京成各駅(京成津田沼駅を除く)

ふなっしートレイン 運行記念乗車券

券面には、ふなっしートレイン出発式でのさまざまなポーズのふなっしーの写真を載せているほか、台紙中面にはふなっしーのサインも印刷しています。



- 発売期間 9月30日(金)まで
- 通用期間 9月30日(金)まで
- 発売金額 1,000円
- 発売部数 8,000セット
- 発売箇所 新京成線各駅(京成津田沼駅を除く)

アクリル キーホルダー 700円



クリアファイル 500円



アクリルコースター 800円

販売箇所

セブン-イレブン新京成ST各店(全11店舗)
イトーヨーカドー津田沼店(新津田沼駅前)
GIFT KEISEI JAPANESE SOUVENIR
上野駅構内店(京成上野駅構内)
バンダレコードテラスモール松戸店(テラス
モール松戸3階)

※在庫状況は直接店舗にお問い合わせください。



レンタル納戸の利用時間に変更になりました

新京成エステートが運営するレンタル納戸「レナンド」の利用時間に変更になりました。より便利になったレナンドをぜひご利用ください。 ☎047-311-2650

(変更前)
6:00~22:00

(変更後)
レナンド吉井、レナンド五香:24時間
レナンド二宮:5:00~24:00



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



上本郷駅コンコースに「ソイルストレッチ」オープン

上本郷駅にストレッチ専門店がオープンしました。運動不足解消や慢性痛予防のほか、ストレッチにより基礎代謝が上がりダイエット効果も期待できます。



営業時間 10:00~22:00 休 不定休 電話 080-4809-1909



八柱駅3階に「焼肉ライク 新京成八柱駅」オープン

新感覚、焼肉ファストフード店「焼肉ライク」がついに新京成八柱駅ビルに初出店! 皆さまのご来店をお待ちしています。



営業時間 11:00~23:00 (LO.22:30) 休 無休 電話 047-710-3029



松戸新田駅北口(津田沼方面)新駅舎の供用を開始しました

松戸新田駅では北口(津田沼方面)駅舎の建て替え工事の進捗に伴い、新駅舎の供用を開始しました。これに伴い、北口(津田沼方面)の出入り口が変更になりました。工事期間中は、工事および仮設駅舎のご利用について、ご理解・ご協力いただきましてありがとうございました。



しんちゃん けいちゃん



普通回数乗車券の発売を終了します

新京成電鉄では、ICカードの利用増加に伴う普通回数乗車券の利用減少のため、8月31日(水)の終車をもって普通回数乗車券の発売を終了いたします。ご利用のお客さまにおかれましては、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。なお、ご購入いただいた普通回数乗車券は、有効期限までご利用いただけます。



「新京成グループデザインバス」がデビューしました

船橋新京成バス、松戸新京成バスでは、約18年ぶりに乗合バスのデザインを一新した「新京成グループデザインバス」を導入しました。今回のデザインのコンセプトは「つながり」。「結束」をイメージした白い帯を車体1周にぐるりと繫ぎました。新京成のコーポレートカラーであるジェントルピンクを基調とすることで、認知度向上およびブランド力の強化を目指します。今後導入していく新造車両へ、順次採用していきます。



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 電話 047-443-2035
習志野営業所 電話 047-466-0525

松戸新京成バス
松戸営業所 電話 047-387-0388



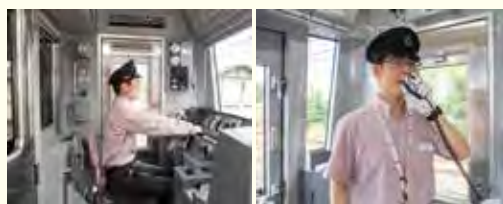
車掌さんは どんなお仕事をしているの？

えき 駅のホームや電車内で見かける電車の車掌さん。とてもかっこよくて、みんなの憧れの的！ところで、車掌さんは一体どんなお仕事をしているの？運転士さんとの違いはなんだろう？今回は、車掌さんのお仕事について詳しく教えてもらったよ！



Q **question** 運転士さんと車掌さんって何が違うの？

A **answer** 電車の乗務員には運転士さんと車掌さんがいて、それぞれ役割がしっかりと分かれているよ。運転士さんの主なお仕事は、電車を運転すること。車掌さんは、ドアの開け閉めや車内アナウンスなどを担当しているよ。電車の先頭車両に乗っているのが運転士さんで、一番後ろに乗っているのが車掌さんなんだ。電車が終点の駅に到着したら、運転士さんと車掌さんは乗る場所を交代しているよ。前には運転士さん、後ろには車掌さんが乗るように決まっているんだ。



運転士さん

車掌さん



運転士さんと車掌さんの交代の様子

運転士と車掌の違いは分かっただかな？役割はそれぞれ異なるけれど、運転士も車掌も、そして駅員も、互いに連携を取りながら、日々安全な運行に努めています。安全・安心・快適な運行を提供し、お客さまに喜んでいただくのがやりがいです。

あさくら 朝倉 電車車掌

松戸駅や京成津田沼駅では、運転士さんと車掌さんが場所を入れ替わる様子が見られるかもしれないね！



うさのしん



かめのしん

Q

question

車掌さんはどんなお仕事をしているの？

A

ドアの開け閉め

電車のドアを開け閉めすることは車掌さんの主なお仕事の一つ。ただ単にボタンを押してドアを開けたり閉めたりするだけではなく、お客さまが安全に乗り降りできているか確認することがとても大切なんだ。駅によっては、ホームの監視をしている駅員さんと連携したり、ホームに設置されたモニターに映る映像を見て、車掌さんの目で安全を確認しているよ。



ドアの開け閉めの様子

A

車内アナウンス

みんなが耳にする車内放送も車掌さんが行っているよ。「次は〇〇駅」のような放送のほか、時間帯や天候に応じた放送もしているんだ。例えば、朝のラッシュの時間帯には車内混雑に関する放送、雨の日には「傘のお忘れ物にご注意ください」などの放送を行っているよ。車掌としてデビューする前には、アナウンサーの方から研修も受けて、練習を重ねているんだ。



車内アナウンスの様子

A

出発監視・到着監視・ホーム上での安全確認・車内監視

「出発監視」はドアを閉めて電車が走り出してからホームを進出するまで、「到着監視」は電車がホームに進入してから停車するまでの間に、ホーム上や電車に異常がないかを確認しているんだ。出発監視・到着監視の際は、万が一の場合に非常停止ができるように、非常スイッチに手をかけながら電車の側面を確認しているよ。

また、自分が乗務する電車が到着する前にはホームや線路などに異常がないか安全確認を行っているんだ。

あまり知られていないけれど、車内の環境を確認する「車内監視」も車掌さんのお仕事なんだ。お客さまが安心して快適に電車を利用できるように、運行に差し支える異変が起こっていないかなどを確認しているよ。



出発・到着監視の様子



車内監視の様子

その土地ならではの彩りを発掘し 多様性に富んだ地域活性化を目指す

地元の魅力を発信する地域情報サイト「まいぶれ」を運営する株式会社フューチャーリンクネットワーク代表取締役の石井文晴さん。千葉県船橋市に本社を構え、地域活性化を目指しさまざまな事業に取り組んでいます。会社を設立するに至った思いや今後の展望についてお話を伺いました。

地元の人々と連携し 地域の魅力を情報発信

地域活性化を目指し、地域の人々と連携しながらさまざまな事業に取り組んでいる株式会社フューチャーリンクネットワーク（以下FLN）。代表取締役を務めるのは、創業者である八千代市出身の石井文晴さんです。FLNの代名詞ともいえる地域情報サイト「まいぶれ」では、地域の魅力あるお店やサービスなどを発信しています。「そこにしかない価値があるお店にクローズアップして情報発信してきました。格安な商品や割引情報だけではない地域の価値に触れてもらうことで、地域を元気にしていく。そこをミッションとしています」他にも、自治体と連携して協働でポータルサイトを

を運営したり、ふるさと納税の返礼品にふさわしい地域の品々を発掘したりするなど活動はさまざま。「今は、富津市で廃校になった小学校の校舎を市から預かって、地域の人々が集まる場所に再生しよう」と取り組んでいるところです。町の中心地に廃校が

できると寂しいじゃないですか。そういう場所になんかできない地域活性化の形の一つだと思っています」石井さんがFLNを設立したのは2000年。慶應義塾大学を卒業後、株式会社リクルートに入社してからわずか3年後のこ

とでした。「ちょうどインターネットが普及し始めたような時代でした。家にいながら世界の情報が拾えたり買物できたりすると言われ、確かに実現しましたが大変便利なんです。当時からそれだけになってしまったら本当におもしろい

のようになって思ったんですよ。直接出掛けて町を歩いて、いろんなお店に行ったりに出会って…。そういう楽しさを作っていないと、どんどん町から元気がなくなってしまうんじゃないかと思っただけです。画一的よりも多様性、地域ごとの彩りを浮き彫りにして



株式会社フューチャーリンクネットワーク 代表取締役

いし い たけ はる
石井 文晴さん



[プロフィール]

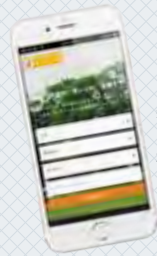
Takeharu Ishii

1973年12月23日生まれ、千葉県八千代市出身。慶應義塾大学商学部卒業。新卒で株式会社リクルートに入社し、人事部で活躍。社会の役に立つ事業がしたいと考え、2000年3月に「地域活性」をキーワードに株式会社フューチャーリンクネットワークを設立し、独立。地域の付加価値増大を目的に、地方企業と協業しながら全国で地域情報流通事業を展開する。



フューチャーリンクネットワークが発信する地域情報サイト「まいぶれ」

「まいぶれ」はスマホでもPCでも楽しめます。上の写真は松戸版「まいぶれ」。自分の住んでいる地域を検索してみてください！



いった方が日本経済にもいいんじゃないかと。その頃から地域活性化を事業として挑戦したいなと思っていました」

心配して引き止める上司を1年がかりで説得し、社会人3年目に退社。「思いついたら止まらなくなっちゃって笑」と、持ち前の行動力でFLNを設立しました。

上場を果たし 将来的には世界へ

京成津田沼駅近くの商店街に最初の事務所を構え、試行錯誤の毎日が始まりました。

「営業の仕方もわからず津田沼や船橋のお店に飛び込んで門前払いされ、最初は困難だらけでした。地域の魅力をお届けするインターネットサイトをやりたくなって、ホームページの作り方の本を買ってるところから始めたような感じでした」

一人での設立から 22年。今では6つのオフィスを構え、社員数は約140人。昨年8月には、東京証券取引

所グロース市場に新規上場を果たしました。

「以前は『あの会社大丈夫？』と心配されていたのが、上場したことで僕らの提案を真剣に聞いてくれるようになった印象があります。僕らが仕掛けられることも大きくなるので、ますます頑張っているチャンスを手にしたなと思っています」

仕事柄、全国各地へと足を運ぶことの多い石井さん。実は鉄道好きなのだといいます。

「乗るのも好きですが、歴史とか沿線の情報とかバックグラウンドを調べるのが好きです。『まいぶれ』を始めたばかりの頃に配信していたメルマガで、『新京成の謎』っていうのを書いたこともあります。鉄道のことや地域の歴史について書く、地元を愛するおじいさんから『それは間違っている』と反論のメールが届いたりもしました(笑)」

地域と密に関わりながら活動し続けてきた石井さん。「千葉で生まれ育った千葉の企業家として」と、次の目標を話します。

「都内で起業する千葉出身の起業家や、成長して都内に移転してしまう会社が多いのですが、千葉に会社を持ったままグローバル企業に成長していきたいような土壌をつくりたいと思っています」

また、将来的には海外での事業も視野に入れていきます。

「日本が今経験している少子高齢化問題ですが、中国や韓国、マレーシアなどの国々も出生率が下がって、彼らも間違いなく同じ課題に直面するはずなんですよね。我々がため込んだノウハウを彼らに教えることができるれば、日本の問題もポジティブに捉えることができるし、世界の競争力にもなる。何より世界平和にもなるなと思っていきます」

少子高齢化の中にあんながら地域や経済を発展させてきたFLNの事業の具体例を世界に発信するため、石井さんを中心にFLNは活動を続けていきます。今後のさらなる躍進に注目です。

ス / テ / キ / な / 寄 / り / 道



①「ゴーヤーちゃんぶる」858円。沖縄の焼き物「やちむん」の皿や酒器「カラカラ」、「琉球ガラス」のグラスがテーブルを彩り、沖縄の伝統文化に触れることも。 ②豚の皮つき三枚肉を3時間以上かけて調理した「ラフテー黒糖煮込み」1個528円(注文は2個より)。泡盛を使うことでやわらかく仕上がり、コクがありつつも後味はさっぱり。 ③④座敷、テーブル、カウンター席が用意された店内。のんびりとした時間が流れ、棚いっぱい泡盛が並ぶ様が壮観。

新津田沼

沖縄料理&泡盛 はいさい! 津田沼店

新津田沼駅南口を出て、JR総武線沿いの道を歩くこと3分。開店14年目を迎え、地元の人から沖縄出身の人まで幅広く愛されている店です。沖縄の民家をイメージした店内には、アットホームな雰囲気が出ています。

那覇市に姉妹店があることから新鮮な沖縄食材が届き、「やちむん」や「琉球ガラス」の食器、さりげなく飾られたシーサーの置物や弦楽器の三線も現地から取り寄せた物。本場の物にこだわりの、沖縄より沖縄らしい店といわれることもあるのだとか。

料理も沖縄の味を追求し、郷土料理や名物おつまみがずらり。人気の「ゴー

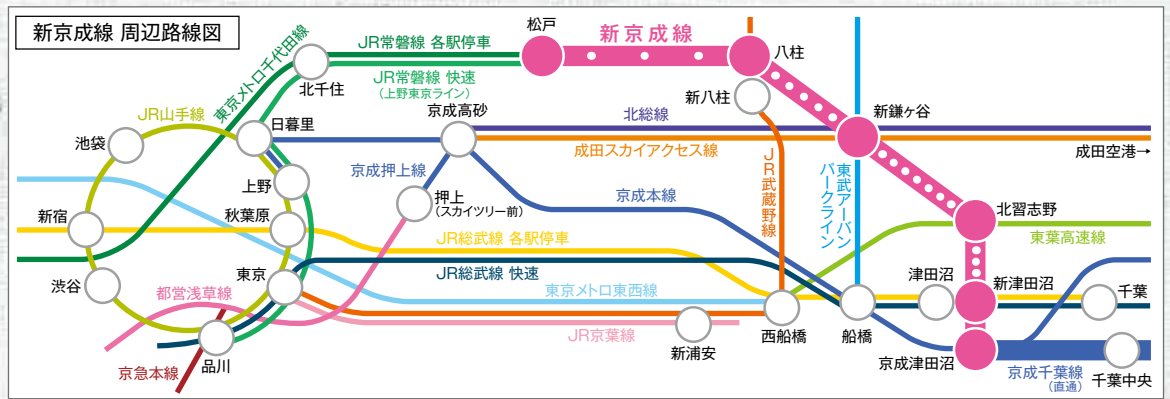
ヤーちゃんぶる」はローカル食材の島豆腐やコンビーフハッシュの独特の風味が良く、苦みのないゴーヤーの kori kori とした歯応えも抜群。泡盛を使った豚の角煮「ラフテー黒糖煮込み」も皮がぶるぶるで、口の中で深い味わいと共にとろとろと溶けます。

沖縄の「オリオンビール」の生ビールも楽しめるほか、県内46酒造所の140種類の泡盛がそろっているのも魅力。どれを飲もうか迷ったときは沖縄が大好きなスタッフさんたちに声を掛けてみて。会話が弾んで和気あいあいと過ごせ、ふらっと寄っただけで沖縄を満喫できます。

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)



- ※ 習志野市津田沼1-2-12 三山ビル3F
- ※ 月～木曜17:00～23:00 (L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
- ※ 金曜・祝前日17:00～24:00 (L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
- ※ 土曜16:00～24:00 (L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
- ※ 日曜・祝日16:00～23:00 (L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
- ※ 休 無休 ※ 新津田沼駅徒歩3分 ☎ 047-403-9770



※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。