

おでかけ情報誌



shin-kei-sei

まいにち、ちょっと、新しい。

Ciao

チャオ

2022.11
Vol.164

隔月発行

秋の新京成沿線で
ステキなカフェを
見つけCiao^{チャオ}う!



Ciao読者
プレゼント

74名さまに
当たる!!



秋の新京成沿線で ステキなカフェを 見つけCiaO^{チャオ}う!

居心地抜群のくつろぎ空間でコーヒーを味わう至福のひとつ

秋も深まり、寒さが身に染みるようになってきた今日この頃。心も体もほっと安らぐ温かい飲みものが恋しくなりますよね。そこで今回は、新京成沿線でコーヒーや居心地の良い空間作りをこだわりを持つカフェをご紹介します。

人気のスペシャルティコーヒーや豆の種類、産地、淹れ方などによって異なる味わい、相性の良いスイーツやパンをゆっくりとくつろぎながら楽しんでみませんか。それでは早速、自分好みのカフェを探しにお出かけしCiaOう!

※スペシャルティコーヒーとは、豆の栽培から収穫、選別、流通まで品質管理が徹底され、風味が素晴らしいもの



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。



1



2



3



4

松戸駅

MAHAMERU COFFEE

☎ 松戸市本町6-8 ☎ 10:00~17:00 📅 火・水・第2日曜
 📍 松戸駅徒歩3分 ☎ 047-727-7825



- ❶ 日本に住んで20年以上のインドネシア人店主がインドネシアのコーヒーをもっと知ってほしいと開業して7年。ベンチシートの席が居心地良好。
- ❷ 常連客も多く、地域コミュニティーの場になっているお店。
- ❸ すっきりとした甘みとコクが広がる「ストレートコーヒートラジャサパン」500円。繊細で奥深い味わいから質の高さがわかる豆がそろい、希少豆の「コーヒールワック」も。
- ❹ 「パンダンカップケーキ」250円。ココナッツとパンダンの風味がたまりません。

お子さんから
ご年配の方まで
自分のおうちのように
のんびりして
いただいています。



農園直送の新鮮な味わい 誰もがくつろげる憩いの場

旧水戸街道の古民家で親しまれたインドネシアコーヒー専門店が移転し、2022年8月に新装オープン。アジアンテイストのお店でお客さまと店主が会話を楽しむ姿に心が和み、リラックスして過ごせます。

インドネシアの自家農園から届く豆を種類やその日の気候によって焙煎し、じっくりとドリップ。コーヒーの好みも聞いてもらえます。常連さんには顔を見ただけで体調に合ったものを提供してくれるのだから。

インドネシア産のココナッツやパンダンリーフを使った「パンダンカップケーキ」は、店主の奥さまの手作り。アジアンスイーツとコーヒーの相性の良さも確かめてみて。

京成津田沼駅

BROWN SOUND COFFEE

📍 習志野市津田沼2-8-11
🕒 11:00~17:00 (L.O.16:50)、土日8:00~17:00 (L.O.16:45)
🗓 月・木曜 ☎ 京成津田沼駅徒歩4分 ☎ 047-472-6049



1



2



3

- ①口あたりが柔らかい「ラテ」500円。ハートや小鳥のラテアートが描かれ、リクエストに応じてもらえるときも。
- ②「あんバタークリームサンド」550円。あんことバターはあっさり、生クリームはふわふわ。
- ③天候の良い日は入り口の戸が開けられ、気持ちがいい。テイクアウト用カウンターもあります。
- ④木の素材にドライフラワーやグリーンを取り入れたナチュラルなインテリア。アメリカンビンテージスタイルのオリジナルマグカップやTシャツも販売。

暖かい時間を
過ごしていただけるように
丁寧にコーヒーを
淹れています。



“暖かい音”に包まれながら その日の気分合う一杯を

アメリカ西海岸にあるようなコーヒースタンドをイメージした店内。“暖かい音 (Brown Sound)”が響く場所にしたいという思いのとおり、豆を挽く音や人々の話し声、心地良い音楽にゆったりと包まれています。

こちらではスペシャルティコーヒーの豆を7種類用意。ドリップやフレンチプレスなど淹れ方も3種類から選べ、何通りもの味わいが楽しめます。

ラテやカプチーノなどのアレンジコーヒーも人気。十勝あんこ、発酵バター、生クリームを挟んだ「あんバタークリームサンド」、地元食材を使った「習志野ソーセージのパニーニ」も一緒に味わってみてはいかが。



4



北習志野駅

ALBA Coffee

① 船橋市習志野台2-12-22
 ② 10:00~18:00 (L.O.17:30) ③ 月・火曜
 ④ 北習志野駅徒歩5分 ⑤ 047-465-6220




- ① 店内はベビーカーもラクに移動できるほど広々。同じ建物の2階に移転した額装専門店の跡を改装した店舗で、絵画が飾られたシンプルな内装はまるで美術館のよう。
- ② 上品な佇まいの外観。1階のお隣はイタリアンレストランで、食後にコーヒーを飲みに来る人も。
- ③ コポコポと抽出される様子にも心が癒される「サイフォンコーヒー」480円。「おかわり付」750円はサイフォンごと提供されます。
- ④ 「紅茶ワッフル」480円。ソフトクリームをつけながらいただくことさらにおいしい。「ミニ食パン」480円はイタリア産ジャム付き。

本を読んだり、
 絵画を眺めたり、
 ゆっくりと過ごされる方が
 多いお店です。



開放感あふれる店内に漂うサイフォンコーヒーの香り

2021年10月オープンのお店は天井が高く、窓から日が差し込んで開放的。落ち着いた色のテーブルと椅子がゆとりを持って配され、周りを気にすることなく、くつろぎのひとつを楽めます。

東京・代々木公園のコーヒー専門店「ROSTRO」が焙煎し、国際競技会で金賞を受賞した豆「Soleil」を使用。サイフォンで一杯ずつ淹れたコーヒーは香り豊かで、口あたりがすっきりとまろやかです。

フルーツ天然酵母で手作りしたお菓子やパンも好評。注文ごとに焼き上げる「紅茶ワッフル」はさっくりもちり。風味あふれる「ミニ食パン」もコーヒーのお供にぴったりです。

二和向台駅

珈琲茶房 光香

📍 船橋市二和東5-8-23 🕒 7:20ごろ～18:00 🚗 火曜
🚶 二和向台駅徒歩4分 ☎ 090-7247-4103



1



2



3

- ❶ 「ブレンド珈琲 光香」650円。コーヒーメニューはブレンド6種類、ストレート5種類、アレンジ3種類。
- ❷ コーヒーのお茶漬けをいただける「カフェ漬けセット」1,100円。まずは浅煎りコーヒーを一口。その後、ごはんにかけ、塩昆布、ごぼうの漬物、しば漬けとともに楽しんで。
- ❸ 入り口周りは前店舗の格子を生かして改装。
- ❹ 2018年に居酒屋だった店舗を店主も自ら壁を塗るなどリノベーションしてオープン。天然木のテーブルは居酒屋で使われていたものを再利用。



「カフェ漬けは薬膳の味に近いという人もいます。ぜひ味わってみてください。」

流れるような動きで淹れた深煎りの味を和の空間で

通りから少し入った所にあり、店内は木と和紙に囲まれた和の空間。さりげなく置かれた古道具にも温もりが漂い、時間がゆっくりと流れています。

店主は市川市「珈琲茶房 と庵」で修業。自家焙煎豆をハンドドリップで淹れ、その真剣な表情と流れるような動きに目を奪われます。おすすめの「ブレンド珈琲 光香」は、香りや苦みがまろやかで深みのある味。好みのコーヒーカップを選び、自分だけの一杯を楽しめます。

浅煎りコーヒーをかけていただくお茶漬けもこちらでしか味わえないものです。黒豆茶のような香ばしさや甘みが感じられ、サラサラと箸が進みます。



4

おうちで本格コーヒーを楽しみたい!

こーひー豆専門店

習志野駅

こーひー豆の ゆら

店内ではドイツ老舗メーカーの高性能な焙煎機が稼働。スペシャルティコーヒーから月替わりのものまで、約15種類の豆250g1,296円〜がそろえられ、好みに合うものを提案してもらえます。豆のセットや手軽に淹れられるコーヒーパーグはプレゼントにもおすすめ。地元のカフェや洋菓子工房の焼菓子も販売され、おうちでコーヒーと一緒に楽しみたいくなります。試飲用として持ち帰りコーヒーのサービスも行っています。

- 📍 船橋市習志野台4-69-11
- 🕒 10:30~18:00
- 🗓️ 月・火曜
- 🚶 習志野駅徒歩9分
- ☎️ 047-461-7273



八柱駅

MOKICHI珈琲

ビル1階の奥まった所にあり、ドアを開けると香ばしい香りに鼻をくすぐられます。世界中から集められたスペシャルティコーヒーの豆のみを取り扱い、店主独自の技術で焙煎。常時15種類ほどが用意され、好みを伝えと選んでもらえます。人気は香ばしさと深いコクが楽しめる「ブレンド・チョコラーダ」200g1,500円。濃厚な味のお菓子と合い、カフェオレにも最適です。時間によってはコーヒーのテイクアウトもOK。

- 📍 松戸市日暮1-2-8
- 🕒 10:00~19:00
- 🗓️ 第2・3月・火曜
- 🚶 八柱駅徒歩3分
- ☎️ 047-389-6238



「こーひー豆のゆら」の店主に聞きました!

おうちでドリップ ワンポイントアドバイス

蒸らしの時間は
30秒~1分



豆の量は
コーヒー1杯分
150ccに対して
12gが目安

お湯の温度は
高めれば苦味が増し
低ければマイルドに
なるのでお好みで

お湯を注ぐときは
なるべく細く中央に
広くても500円玉くらいの
範囲に

お湯を注いだ後は
コーヒーがすべて落ちきる前に
ドリッパーを外すと
雑味が少なくなります

日常生活から離れて
コーヒータイムを楽しもう

いかがでしたか? 訪れてみたいカフェはあったでしょうか。カフェは日常生活から離れ、コーヒーの香りや味を楽しみながら、思い思いの時間を過ごせる場所。どんな雰囲気のお店が居心地良いかは人それぞれなので、いろいろとおでかけて、自分好みの空間を見つけてください。

また、おうちでも本格コーヒーが楽しめるように、こーひー豆専門店もご紹介しました。こーひー豆も何種類か購入して飲み比べ、お気に入りの味を見つけると、さらに充実したこーひータイムを送ることができそうです。

年末年始の気ぜわしさも加わってくる季節。カフェで一息つき、豊かな時間を過ごしてみたいかがでしょうか。



とう みょう だい

船橋大神宮灯明台

漁師町の海の安全を見守った 明治時代のハイカラな灯台

1900年もの長い歴史を持ち、多くの人から「船橋大神宮」と呼び親しまれてきた古社。正式名は「意富比神社」といい、「意富比」は「大目」を意味すると考えられることから、かつては太陽神として信仰されたとする説もあるそうです。

境内は小高い丘の上に広がっています。天照皇大神を御祭神とする本殿や徳川家康を祭る常磐神社などが佇むなか、ひときわ目を引くのが、高さ12メートルほどの「灯明台」。木造瓦葺きの塔の上に西洋風デザインの六角形の灯室がのった和洋折衷の珍しい造りの灯台です。

今でこそ埋め立てにより、港から少し離れた位置にある船橋大神宮。昔は漁業や海運の船から目印とされ、幕末までは境内にあった常夜灯が夜間の航行に欠かせないものでした。ところが、1868年に戊辰戦争の兵火に見舞われ、周りの社殿とともに焼失。地元の漁師たちが再建を望む声を上げ、1880年に完成したのがこちらの灯明台です。

射鏡で反射させた光は、海上約12キロメートル先まで届いたのだとか。当時では最新の設備で、和洋折衷の姿も人々の目にはさぞ、ハイカラに映ったことでしょう。1895年に務めを終えるまで政府公認の民間灯台として、沿岸を行き来する船を見守りました。

内部は3階建て。1階と2階の和室は灯台の点火や点検を行った管理人の宿舎、3階は石油ランプ3基と錫製の反射鏡3基を設置した灯室です。ランプを灯し、反

射鏡で反射させた光は、海上約12キロメートル先まで届いたのだとか。当時では最新の設備で、和洋折衷の姿も人々の目にはさぞ、ハイカラに映ったことでしょう。1895年に務めを終えるまで政府公認の民間灯台として、沿岸を行き来する船を見守りました。



灯明台が刺しゅうされたオリジナルの御朱印帳も人気

灯明台祭では神事に参列した新成人が点灯役を担う



現存の民間灯台では国内最大級といわれ、千葉県有形民俗文化財に指定



源頼朝や徳川家康も崇敬。神門の奥に本殿を祭る



意富比神社(船橋大神宮)

- ① 船橋市宮本5-2-1
- ② 京成津田沼駅から京成本線「大神宮下駅」徒歩3分
- ③ 047-424-2333

※灯明台の一般公開や灯明台祭の開催については、意富比神社(船橋大神宮)公式サイトなどでご確認ください。

店員さんおすすめ!

ほっこり幸せな気持ちにさせてくれる セブン-イレブンの 人気スイーツ

本格的な味わいのオリジナル商品が並ぶ「セブン-イレブン」。
こだわりが詰まったスイーツはセブンカフェのコーヒーとも相
性抜群。今おすすめのスイーツを「セブン-イレブン 新京成ST
北習志野店」の店員さんに教えていただきました!



セブンプレミアム ミルク餡まん
258円(税込278.64円)

しっとり柔らかい生地でミルク風味のまろやかな餡を
包んだ優しい味のお菓子です。3個入りで、1個ずつ包
装されているので、お子さまのおやつにも一人一人に
分けられてちょうど良いという声も。若い人にも人気が
あり、リピートする人が多い商品です。



**セブンプレミアム
だら焼**
138円(税込149.04円)

まず味わってみてほしい
のは、生地のやわらかな
ふわり感! きたるまんとい
う北海道産小豆にこだ
わったつぶ餡もしっかりと
挟まれていて、食べ応え
があります。常温のお菓子
で持ち運びがしやすく、い
つでも手軽に買えるのも
うれしいポイントです。

西田しのぶさん
おすすめスイーツ



セブンプレミアム きんつば
138円(税込149.04円)

北海道産小豆のつぶつぶ感と上品な風味
がほろりとほだけて口の中に広がります。
個包装なのでちょっとだけ甘いものが欲し
いときにも気軽に手を伸ばせ、性別問わ
ず仕事の休憩の合間などに買って行く人
が多くいます。小さめの食べきりサイズな
ので、年配の方にも人気がありますよ。



**カカオ香るエクレー
カスタード** 148円(税込159.84円)

定番のエクレーがリニューアル!
カカオ豆の焙煎方法が変わり、
チョコレートがさらに香り高くなり
ました。カスタードクリームには
「エグパティシエール®」という卵
が使われ、濃厚
なコクが感じら
れます。セブンカ
フェのコーヒー
やカフェラテと
一緒に味わって
みてください。

高石 鈴華さん
おすすめスイーツ



**セブンプレミアム
モンブランアイス**
298円(税込321.84円)

11月中旬に発売されたばかりの期間限定アイ
スです。クッキークランチの上にさっぱりと
したバニラアイス、イタリア栗を使用した濃
厚な栗のソースと餡が重ねられていて、秋の
味をぜいたくに楽しめます。数が限られてい
るのでお早めどうぞ!

※店舗により取り扱いがない場合があります



**クリスマス
かまくら**
2,680円
(税込2,894.40円)

セブン-イレブンのクリスマスケーキ
といえばこれ! といわれるロングセ
ラーのケーキ。ふわふわのスポンジ
となめらかなカスタードババロアの
口溶けがたまらなく、ペロリと食べら
れます。4~6人分の大き目で、今年
は中のいちごが増量されているのだ
そう。数量限定、店頭とインターネット
で予約可能です。

こちらのお店に
協力いただきました!

セブン-イレブン新京成ST北習志野店



北習志野駅の改札を出るとすぐ目の前にあり、
明るく元気なスタッフが迎えます。店頭で
は野菜や果物も販売していますので、ちょっとし
た買い足しにも便利。ぜひご利用ください。

6:00~23:00



佐藤 知佳さん
おすすめスイーツ



今回選んでいただいたおすすめスイーツの他にも、期間限定商品など魅力的な商品が
たくさんあります! ぜひセブン-イレブン新京成ST店の店頭でチェックしてみてください。

※掲載商品のデザイン、価格などは
変更になる場合があります。

千葉の魅力



ちばのいいもの
コレクション
FILE.27

とうだい いんかべつ 【灯台印キャベツ】

銚子市の沿岸部に緑のじゅうたんを敷き詰めたかのように広がる畑。10〜6月に出荷され、全国有数の生産量を誇る銚子産ブランド「灯台印」の春キャベツ畑です。今回はその歴史やおいしい理由を紹介します。

灯台印キャベツの基礎知識

① 誕生までの歴史

銚子では戦後まで、主にサツマイモと麦類が作られていました。しかし、生産や価格が不安定だったため、何か新しく安定して生産できるものはないか検討が進められました。そんなとき、農家の人が東京の上野駅前で食べたキャベツたっぶりの焼きそばがおいしく、人気を集めているのを見て、「これだ」とひらめいたのが誕生のきっかけです。

1953年から栽培が始められ、栽培技術を広めるとともに集出荷体制を整備。市場動向を踏まえ、春キャベツの栽培に取り組むことになりました。そして、1957年に産地と販売体制の確立のため、銚子市蔬菜出荷組合そさい連合会が設立され、集団栽培を開始。犬吠埼灯台にちなんだ「灯台印」を銘柄とし、そのトレードマークは現在まで長く親しまれています。



竹籠で出荷していた当初の札。甘藍とはキャベツの別名。



現在の灯台印

銚子
きゃべつ
太陽からのおくりもの

もっと知りたい!



②おいしい理由

関東最東端に位置し、海に囲まれている銚子は冬が暖かく、春キャベツの栽培に適しています。海水由来のミネラルが風に乗って畑に運ばれることも理由の一つ。土の中にミネラルが豊富にあるほど光合成が活発に行われ、糖が多くなるので甘いキャベツが作られます。畑に直接種をまいて育てた苗を使うことも一つ。本畑に苗を植え付けるとき、根を切って植え替えるため新しい根がよく伸び、ミネラルを広く吸収するので甘くなります。



灯台印キャベツの楽しみ方

簡単！おすすめレシピ

注目したいのは、やはりその甘さ。とくに3〜6月に収穫されるものは葉の巻きがゆるくて柔らかいうえ、冬の間糖を蓄えることから甘みが増します。まず、サラダやざく切りキャベツなど生で食べ、みずみずしさを味わってみてください。火を通すとより甘みが引き出されるので、キャベツの味を生かした料理のレシピも紹介しましょう。

【博多もつ鍋風キャベツ鍋】

①土鍋にだし汁、ニンニク、鷹の爪を入れ、沸騰させる ②豚バラ肉を入れ、めんつゆを加える。塩、こしょう、ごま油で味を調える ③しめじ、エノキタケ、もやし、キャベツを入れる ④ニラを入れて蓋をし、全てに火が通ったらできがり ※材料や調味料などの量は好みで

【キャベツのナムル】

①ボウルに長ネギのみじん切りを入れ、塩、粗びき黒こしょう、ごま油を加えて混ぜ合わせる ②ざく切りキャベツをさっとゆで、水気を絞る ③①に②としょうゆ、すりおろしニンニク、すりごまを加え、混ぜ合わせたらできがり。お好みで小ネギをトッピング。 ※材料や調味料などの量は好みで



灯台印キャベツはこちらで購入できます



JAちばみどり直売所「みどりの大地」

〒銚子市三崎町2-2660-1

イオンモール銚子1階

営 10:00～19:30

休 無休

交 JR銚子駅からシャトルバス

☎ 0479-26-3214

掲載協力

JAちばみどり営農センター-銚子
銚子野菜連合会



読者プレゼント

- A** 10名さま (P12) 【有効期限2023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2023年2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2023年3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11月30日(水) 当日消印有効
「プラチスラバ世界絵本原画展」ご招待券
- E** 3組6名さま (P13) ※締切は11月30日(水) 当日消印有効
「親子で楽しむパイオルガン・クリスマス」ご招待券
- F** 3名さま (P19)
宮野下シリウさん直筆サイン入りCD
「MAICOPLASMA」
- G** 5名さま (P20)
ひろ舞 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

- 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12月20日(火) 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

ある男

11月18日(金) 公開

監督:石川慶
出演:妻夫木聡、安藤サクラ、窪田正孝、清野菜名 ほか



©2022「ある男」製作委員会

母性

11月23日(水・祝) 公開

監督:廣木隆一
出演:戸田恵梨香、永野芽郁、三浦誠己、中村ゆりほか



©2022映画「母性」製作委員会

ブラックアダム

12月2日(金) 公開

監督:ジャウム・コレット=セラ
出演:ドウェイン・ジョンソン、オルディス・ホッジス、ア・センティネオ ほか



©2022 Warner Bros. Ent. All Rights Reserved TM & ©DC Comics

アバター
ウェイ・オブ・ウォーター

12月16日(金) 公開

監督:ジェームズ・キャメロン
出演:サム・ワーシントン、ゾーイ・サルダナ、シガニー・ウィーバー ほか



©2022 20th Century Studios. All Rights Reserved.

※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2023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®

- ☎ 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!



★イヴとクリスマス当日の2日間開催!
クリスマスランチ食べ放題

ご家族や親しい皆さままでクリスマスを楽しみましょう!

- ☎ 12月24日(土)・25日(日)
- 🕒 11:30~14:30 (14:00最終入店)90分制
- 🍽️ 大人(一般)2,850円、中学生~大学生2,400円(※学生証をご提示ください)、小学生1,700円、幼児(3歳以上)900円
- ☎ 043-222-2350 (レストランディスカーク)



※イメージ

★ANRI Christmas Dinner Live
—京成ホテルミラマーレ開業20周年イベント—

京成ホテルミラマーレの開業20周年を記念して、クリスマスイヴに特別なディナーライブを開催します。(料理は料理長特選クリスマスコース)

- ☎ 12月24日(土)
- 🕒 《1部》12:00~14:30 (12:00~お食事、13:30~ライブ ※受付 11:30~)
- 🕒 《2部》17:30~20:00 (17:30~お食事、19:00~ライブ ※受付 17:00~)
- 🍽️ お一人さま S席35,000円、A席32,000円(ショー、お料理、お飲み物、税・サービス料込)
- ※ 2部制・全席指定・前売り
- 📍 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



※文化庁「ARTS for the future! 2」補助対象事業

※お料理でアレルギー対応をご希望のお客さまは、ご予約時または開催日の10日前までにお申し出ください。

※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サイトでご確認ください。
※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 ハッピー☆クリスマス 寄せ植え作り

日 12月3日(土)、4日(日) 時 ①10:30 ②14:00
 場 花の城ゾーン レストハウス
 内 クリスマスを彩るかわいい寄せ植え作りです。どなたでも気軽にチャレンジできます! (定員各10名/費用2,000円/12月1日(木)9:00から予約専用電話(047-457-6691)で受付)



イベント 降雪イベント

日 12月25日(日) 時 ①11:00 ②13:00 ③14:00(1回約10分) 場 風車前 内 クリスマス当日に風車前に雪の広場が出現。舞降る雪のショータイムでホワイトクリスマスを体験しよう!



イベント チューリップまつり

日 1月2日(月・祝)~31日(火) 場 園内各所
 内 園内が20種類5万株のチューリップで彩られます。メルヘンの丘ゾーンには約1万株で作るチューリップめいろもオープン!



ふなばしアンデルセン公園



開 9:30~16:00(時季によって異なる)
 休 月曜(※12/26、1/2~9は開園)、12/29~1/1
 料 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)。
 交 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(〜11/30の土休日に運行)、アンデルセン公園行き終点下車徒歩1分。
 ※発車時刻は事前にご確認ください。
 画 047-457-6627、子ども美術館047-457-6661
<https://www.park-funabashi.or.jp/and>
 ※駐車料金:12月1日(木)から3月15日(水)まで普通車300円、大型車1,000円に割引されます。

Present ふなばしアンデルセン公園入園券(有効期限2023年3月末日)を10組20名さまにプレゼント(右ページ参照)

絵本でひろくアジアの扉 日本と韓国のいま ブラチスラバ世界絵本原画展

世界最大規模の絵本原画コンクール「ブラチスラバ世界絵本原画展(BIB)」。本展示では、BIB2021から16組の受賞者の絵本を展示。実際に手にとってご覧いただけます。また、活躍目覚ましいアジアの中でも、日本と韓国の作家に焦点をあて、出品作品の原画やそれぞれの絵本文化を紹介します。

会期:~12月25日(日)



しおたにまみこくたまごのはなし(BIB2021金牌) 2020年 作家蔵 ©しおたにまみこ

千葉市美術館

開 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 休 毎月第1月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始(12月29日~1月3日) ※休室日は11月21日(月)
 料 一般1,000円、大学生700円、小・中学生、高校生無料 ※ナイトミュージアム割引|金・土曜日の18:00以降は観覧料半額
 交 京成津田沼駅から京成千葉線「千葉中央駅」徒歩10分
 画 043-221-2311(千葉市美術館) <https://www.ccma-net.jp/>

Present 「ブラチスラバ世界絵本原画展」ご招待券を5組10名さまにプレゼント(右ページ参照) ※締切は11月30日(水)当日消印有効

小中学生の研究を大発表

第7回 博物館アワード作品展

会期:
~12月11日(日)

松戸市立博物館が実施する「第7回博物館アワード」の作品を展示します。歴史自由研究部門やイラスト部門で入賞・入選を果たした、小学生・中学生の力作が並びます。ぜひご覧ください!(展示は観覧無料です)



松戸市立博物館(企画展示室)

開 9:30~17:00(入館は16:30まで)
 休 月曜(祝・休日の場合は開館し、翌日休館) 11月25日、12月23日、年末年始(12月28日~1月4日) 料 一般:310円 交 八柱駅徒歩15分。松戸新京成バス小金原団地循環または、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
 画 047-384-8181(松戸市立博物館) https://www.city.matsudo.chiba.jp/m_muse/

驚異的な技術と忍耐で生み出される銅版画 没後35年 清原啓子銅版画展

会期:~12月18日(日)

千葉県ゆかりの銅版画家・深沢幸雄の弟子・清原啓子は、緻密な技法による幻想的な銅版画で知られる作家です。長い時間と忍耐が要求される制作の末に生み出された唯一無二の作品をぜひご覧ください。 ※11/23(水・祝)・12/10(土)14:00~美術館2階展示室入口にて学芸員による解説を実施いたします。(申込不要/無料)



《凍花天使》 1984年 銅版画

佐倉市立美術館

開 10:00~18:00(最終入館は17:30) 休 月曜(祝日の場合はその翌日)、年末年始(12月28日~1月4日) 料 一般600円/大学・高校生400円/中学生以下無料 交 京成佐倉駅徒歩8分
 画 043-485-7851(佐倉市立美術館) <https://www.city.sakura.lg.jp/sakura/museum>

たくさんのご縁に感謝を込めて 親子で楽しむ パイプオルガン・クリスマス

開催日時:12月22日(木) 18:30開演(17:45開場)

習志野文化ホールの財産のひとつであるパイプオルガンの演奏を体感できるコンサートです。国内多数のホールで演奏を行っているオルガニスト・浅井美紀氏を迎え、パイプオルガンの生演奏を楽しめるだけでなく、曲の解説やレクチャーなど、子どもはもちろん大人も十分満足できるプログラムになっています。



演奏
浅井美紀



習志野文化ホール

料 全席指定1,000円(4歳以上入場可)
 ※習志野文化ホール・チケットぴあまたはセブンイレブン(Pコード:227-936)、Ro-Onチケットで販売中。 ※車イス席をご希望のお客さまは、前日までに習志野文化ホールへお申込みください。
 交 新津田沼駅徒歩10分、または京成津田沼駅徒歩15分
 画 047-479-1212(習志野文化ホール)

Present 「親子で楽しむ パイプオルガン・クリスマス」ご招待券を3組6名さまにプレゼント(右ページ参照) ※締切は11月30日(水)当日消印有効



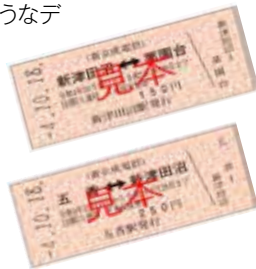
新京成の最新情報をお届け! 新京成 INFORMATION



「鉄道の日記念乗車券 新京成電鉄開業75周年」好評発売中

12月27日に新津田沼駅～薬園台駅間が開業75周年を迎えることを記念し、記念乗車券を発売しています。記念乗車券は「昭和30年ごろ」の券面をベースにB型硬券で作成し、台紙には、開業当初に活躍した木造車の写真や、過去の駅舎など貴重な写真を用いながら、新京成の歴史をしのんでいただけるようなデザインに仕上げました。

- 発売期間 2023年2月28日(火)まで
- 通用期間 2023年2月28日(火)まで
- 発売金額 900円
※B型硬券4枚セット
- 発売部数 1,500セット
- 発売箇所 新京成線各駅
(京成津田沼駅を除く)



新京成ドリームトレイン2022 運行中

子どもたちの夢を乗せた「新京成ドリームトレイン2022」が1編成限定で運行中です。小学生以下の子どもたちから夢をテーマに作品を募集し、その中から605点を車体、中づり、窓うえなどに掲出しています。2023年1月末ごろまでの期間限定の運行です。ぜひこの機会にドリームトレインにご乗車ください!



＜第3回京成グループウォーク＞ 「第85回新京成沿線健康ハイキング(期間設定型)」開催中

今回は、前原駅(船橋市)をスタートし船橋エリアのさまざまなスポットを巡る約10.0kmのコースです。指定したチェックポイントを巡ってくださったお客さまには、ゴールの三咲駅コンコースにあるセブン-イレブン新京成ST三咲店でお飲み物と完歩記念バッジ(先着4,000名さま)をプレゼントします。バッジデザインは、「ふなっしー×新京成電鉄」の特別仕様です。ぜひご参加ください。

- 開催期間 12月18日(日)まで
- スタート 前原駅
- ゴール セブン-イレブン新京成ST三咲店



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



ミーナ津田沼1階に「吉野家」オープン

吉野家がミーナ津田沼にオープンしました。皆さまのご来店をお待ちしています！



☎ 7:00~23:00 休 元日のみ休業 ☎ 047-409-3891



昭和第3ビル5階に「RI RA MO MI(リラモミ)」オープン

駅近リラクゼーションサロンで、日常の疲れも不調もリセットしませんか。身体をスッキリさせるもみほぐしや疲れを癒すオイルなど“癒し”の空間です。



☎ 10:00~22:00 休 不定休 ☎ 050-8884-8698



新津田沼駅駐輪場に100円利用エリアを新設しました

エスケーサービスが運営する新津田沼駅駐輪場の一時利用について、一部区画において100円で利用できるようになりました。(通常区画1日150円) ぜひご利用ください。

☎ 1日~24日 6:30~17:00 休 無休
25日~月末 6:30~19:00 ☎ 047-394-7355
土日祝日 6:30~12:00



80000形3次車の運行を開始しました

80000形3次車を1編成導入し、11月2日より、松戸駅~京成津田沼駅間で営業運転を開始しています。「80000形」は、2019年12月に1次車を導入。これまで積極的に採用し続けた先進的な技術を核とし、さらなる安全性、快適性、バリアフリー機能の向上につながる設備や最新の省エネ機器を導入している車両です。



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

種類	新京成プラチナバス		新京成プラチナ65	BUS通乗(3学期用)
(対象)	(70歳以上)		(65歳以上70歳未満)	(学生)
有効期間	1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 3月31日
発売金額	29,300円	15,700円	31,500円	15,700円 ※小学生は半額
発売期間	2022年12月16日(金)~2023年1月31日(火)			2022年12月25日(日)~2023年1月31日(火)

※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。

詳細は新京成電鉄公式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



駅員さんは どんなお仕事をしているの？

親しみがあって頼もしく、ピシッと決まった制服姿が
かっこいい駅員さん。みんなが安心して電車を利用でき
るように、毎日さまざまなお仕事をしているんだ。今
回は駅員さんがどんなお仕事をしているのか、その主
な内容について教えてもらったよ！



Answer お客さまのご案内

改札窓口できっぷの精算をするほか、乗り換えや自動
券売機でのきっぷの買い方などをご案内しているよ。
定期券うりばでは定期乗車券や記念乗車券の発売もし
ているんだ。

車いすをご利用のお客さまには構内をご案内し、スロー
プを使用して電車の乗り降りのお手伝いをしているよ。
目の不自由なお客さまにはお声掛けをして、必要に応
じて車内までご案内しているんだ。

駅で困ったことがあったり、困っている人を見かけたり
したら、駅員さんに相談してね！



お客さまがスムーズに目的地まで
たどり着けるように、ご案内をわか
りやすく丁寧に行くことを心掛け
ています。お客さまから「ありがとう」のお言葉を頂くと、とてもうれ
しく、励みになります。



吉野
駅務掛



A

answer

線路の安全確認とホーム監視



電車がホームに到着する前に、線路上に異常がないか安全確認をしているよ。ホームの形によっては乗り降りするみんなの様子が車掌さんから見えにくい場所もあるので、戸閉表示器や合図灯を使って、安全確認の合図を車掌さんに送るんだ。電車が出発した後、電車がホームを出るまでしっかりと安全確認をしているよ。



A

answer

ホームでの案内放送

次に到着する電車の時刻や行き先のご案内を放送するよ。「黄色い点字ブロックの内側までお下がりください」「ドアが閉まります。ご注意ください」など、お客さまに注意を促す放送もして、電車が安全に時刻どおりに運行できるように努めているんだ。



A

answer

消毒作業

新型コロナウイルス感染症の感染予防や拡大防止に向けて、自動改札機や自動券売機など、みんながよく触れる場所を定期的に消毒しているよ。これも電車を安心して利用してもらうための大切なお仕事のひとつなんだ。



A

answer

忘れ物・落とし物の対応

電車内や駅構内に忘れ物をしたり、落とし物をしたたりしたことはないかな？ そんなときは改札窓口で尋ねると、なくした物が届けられていないか調べてくれるんだ。もし、線路に持ち物を落としたときは、必ずすぐに駅員さんに知らせてね。専用の道具を使って安全に拾ってくれるよ。



うさのしん

毎日たくさんの方が訪れる駅。みんなが電車を安全に、そして快適に利用できるのは駅員さんのおかげだね！



かめのしん

生まれ育った北習志野に 骨を埋めるつもりで活動して行く

生まれも育ちも、現在の活動拠点も北習志野の宮野下シリユウさん。木琴の仲間の鍵盤打楽器、マリンバの奏者です。コンサートでは現代音楽からポップスまで幅広いジャンルの曲を演奏し、聞き覚えのある曲を交えたステージは心が弾みます。マリンバとの出会いや地元への思いなど、お話を伺いました。

この街に育ててもらった
マリンバ奏者への道

宮野下さんは、子どもの頃の思い出にはすべて新京城線が絡んでいると話します。

「新鎌ヶ谷や新津田沼など、どこへ行くにも何をするにも必ず乗りました。初めて松戸まで乗ったときはドキドキして、先頭車両の一番前の窓からカーブの先はどうなっているんだろうと見ていたことを今でも覚えています」

マリンバと出会ったのは5歳でした。

「幼稚園のマリンバ教室で習い始め、小学2年から近くの楽器店の教室に通いました。でも、中学で反抗期がきて、スポーツをやっている方がもてるし、やめようと思ったんです。

そしたら父親が『二度やると決めただんだからやめる選択肢はない。コンクールで日本一になったならやめてもいいぞ』と言いついて（笑）。とにかくやめたい一心で猛練習し、第一回日本

ジュニア管打楽器コンクール打楽器部門で1位を取りました」

約束どおりマリンバをやめ、高校ではラグビー部に所属。大学進学の前準備をしているときにマリンバ教室の楽器店で接客のアルバイトをしたのだそう。

「楽器店では毎月1回スタッフコンサートを開いていて、僕も出演しなさいということになったんです。どうにかマリンバを練習し直して演奏したら、近所のお客さんたちがすごく喜んでくれて。ラグビーはチームプレーだから一人がこんなにか光を浴びることとはなかった。これだけ自分の存在意義を強く感じられる瞬間は生涯そうないだろうと思って、バイト後に毎日5時間くらい練習をし始めたんです。音楽大学の受験も考えるよう

になり、教室の先生の熱心なご指導やハードなレッスンのおかげで入学に至りました」

誰でも叩けば音が鳴って
気軽に楽しめるマリンバ

宮野下さんのマリンバは、横幅2.6m、重さ120kg。その祖先となる木製の

楽器は大昔からアフリカにあったと伝えられています。

「地面の穴に木の板を並べて叩いたことから生まれたようです。音を鳴らすだけでも楽しく、自然と体が動く楽器ですね。コンサートのお客さんからは演奏している姿がダイナミックといわれます。マリ

マリンバ奏者
みや の した
宮野下 シリユウさん





[プロフィール]

Shiryu Miyanoshta

千葉県船橋市出身。洗足学園音楽大学・大学院打楽器科を首席で卒業。ザルツブルク国際マリンバコンクールセミファイナリスト選出やイタリア国際打楽器コンクール国際マリンバ部門2位など、国内外のコンクールで優秀な成績をおさめる。全国各地のコンサートホール、ライブハウス、イベント、小中高校の芸術鑑賞会などさまざまな場所で演奏。作曲・編曲も行い、SQUARE ENIX『FINAL FANTASY III』復刻版レコード「悠久の風」のマリンバを担当。2021年にコンサート・イベント企画制作会社を設立。マリンバの普及と後進の育成にも努めている。

マリンバの端から端まで動きながら、1秒間に16回以上叩く曲もあるので運動量が多く、1回のコンサートで2kg痩せるときもありますよ(笑)

民族楽器として親しまれてきたマリンバが、今のような鍵盤と金属製の共鳴管をつけた形状になったのは1900年頃。まだ120年しか経っていないと宮野下さん。

「新しい演奏テクニックが生まれて、そのレベルもどんどん上がっている成長の機会を生み出すためです。」

段階の楽器です。もっとたくさんの人にマリンバの魅力を知ってもらいたくて、県内外のホール、新京成治線ではふなばしアンデルセン公園や船橋アリーナ、新鎌ヶ谷や北習志野、葉園台、新津田沼のライブハウス、カフェなどでもコンサートを行わせていただいています」

「応援してくれる人たちに音楽で恩返しをしたい」

年間100本以上のコンサートで演奏していた宮野下さんにとって、新型コロナウイルス感染症拡大の影響は大きいものでした。

「2020年はすべて中止になりました。インターネットで演奏を配信したり、リモートでレッスンしたりするための機材をそろえ、音楽活動を続けるためにできることを模索しました」

「父親の話に戻ります。一度やると決めたらやめない。続けることの難しさを知りながら続けることが重要だと思いました。幸いなことにいろいろな縁でコンサートの数は徐々に回復してきました。地元で演奏させていたただく際には、お世話になった楽器店の方や小中高校の友人たちも来てくれ、人の温かみを感じられてうれしいです」

自分が企画したコンサートで恩返しできたらと宮野下さんは言います。

「僕にとって子どもの頃からのつながりがある北習志野は大切な場所です。皆さんの手助けになれるような力が湧いてくる音楽をお届けしたい。今後もここに骨を埋めるつもりで活動していきたいと思っています」

宮野下さんのマリンバの音色は、優しく力強く心に響きます。ぜひコンサートに足を運んで聴いてみてはいかがでしょうか。

[コンサート情報]
 日時 / 12月19日(月) 19:00開演 (18:30開場)
 会場 / ヤマハホール(地下鉄銀座駅 A3出口より徒歩5分、JR新橋駅 銀座口より徒歩7分)

[マリンバレッスン情報]
 子どもから年配の方まで、初心者から音楽大学受験者、コンクール出場者まで。対面・リモート・出張のマンツーマンレッスンでマリンバの演奏を楽しみましょう。

コンサートやレッスンの詳細は宮野下さんの公式サイトをご覧ください。
<https://marimbist-shiryu-miyanoshta.net>

公式サイト

Present F

宮野下シリュウさん
直筆サイン入りCD
「MAICOPLASMA」を
3名さまにプレゼント!
(12ページ参照)



宮野下さんがスティールパン奏者の宮本まいこさんとパーカッション奏者の中丸達也さんと組む民族打楽器バンド「MAICOLOGY」によるミニアルバムです。

ス / テ / キ / な / 寄 / り / 道

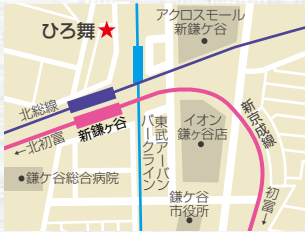


1



①エビ天が揚げたてサクサクの「冷し天とうどん」800円。おろし生姜を加えてさっぱりと食べるのもおすすめ。うどんはゆでたてを提供しているため、10分前後待つ場合も。②「ためきうどん牛めしセット」850円。ためきうどんの揚げ玉も牛めしの具も油っぽくならないように丁寧に作られています。③近隣の会社員、家族連れ、女性一人客も多いお店。④安心して食事を楽しんでほしいと、浮遊ウイルスを抑えるエアコンを新設し、ドアノブやメニュー表に抗菌剤を塗布するなど感染症対策も徹底。

Present G 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)



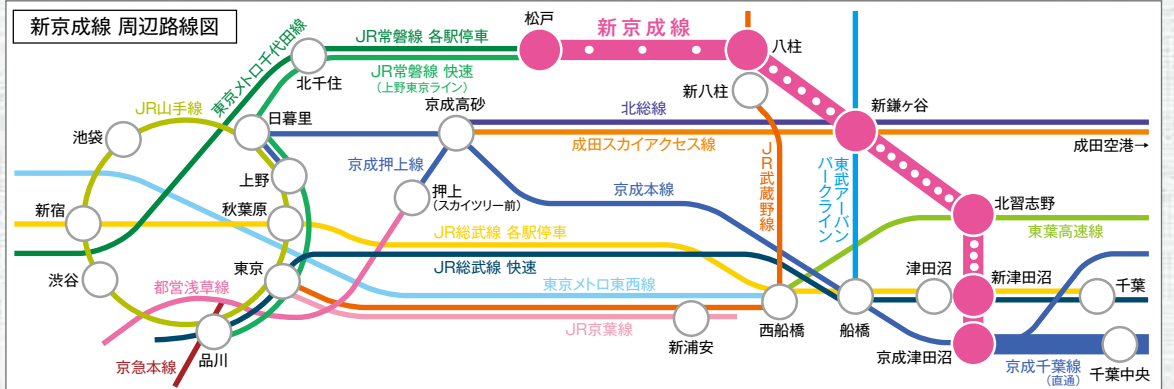
- 📍 鎌ヶ谷市新鎌ヶ谷1-16-20
- 🕒 営 11:00~14:30 (L.O.14:00) 、17:30~20:20 (L.O.19:40)
- 🗄 休 木曜
- 🚶 新鎌ヶ谷駅徒歩2分
- ☎ 電話対応が難しいため非公開

新鎌ヶ谷 ひろ舞

まい

新鎌ヶ谷駅北口から徒歩2分。「つるッしこもちモチさぬきうどん」の看板がある一軒家の1階が「ひろ舞」です。今年で開業13年、夫婦で切り盛りしているお店です。
店主は四国・高松でうどん作りの基礎を学び、松戸の名店「源平うどん」で修業したのだそう。四国から取り寄せた小麦粉を使い、毎晩、足踏み作業を繰り返して生地を熟成。朝5時から打ち、えりすぐった昆布やいりこでだしを作っています。ゆでたてのうどんは艶やかでコシが強く、看板どおりの食感。あっさりとした上品なだしはうま味が豊かで、飲み干してしまいうほどです。
メニューは天ぷら、ため

き、きつね、肉、山菜などがあり、一年を通じて冷たいうどんも提供しています。「冷し天とうどん」はエビ天の上に山芋のところがかり、喉越し抜群の一品。「ためきうどん牛めしセット」など、ミニ牛めしやミニ天丼とのセットメニューも選べ、おなかも大満足です。
また、うどんの乾燥を防ぐ高湿の冷蔵庫を使用しているため、ほかの食材も鮮度が保たれ、サラダの野菜がシャキシャキ。奥さまが作る煮物の野菜も食感が良く、味もしっかりと染み込んでいます。どちらもうどん定食やおつまみで味わえ、常連客に人気。優しいおいしさにも心もほっとします。



※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。