



くるめすたいる

2009

2月号

Vol. 168

FREE

Slowlife

筑後
スローライフ
情報紙ゆったり・地産地消で・街を感じながら・家族を大切に暮らす。
……それが私たちの提案するスローライフです。■発行人／筒井博文 ■編集人／中野直美
■久留米市内を中心に約250ヶ所以上の店舗窓口等

くるめすたいる

検索

CONTENTS

02 オレンジ色の大人の隠れ家

～路地裏に漏れる優しい灯りと音楽の奏で～

04 健康と暮らし

からだの参考書

05 キッズルーム

06 NEWS BOX

07 街のチカラ ～元気モン～

08 第6回 久留米

09 ラーメンマンス

1杯340円でラーメンが食べられます

10 雛のある風景

11 美酒のある風景

12 すろーらいふ 身土不二

13 すろー風土

コラム SAKE STORY
スパイスな食育
くらしの知恵・食・養生 etc

14 今日のおでかけ

MUSIC BOX

15 今日のおのしみ

タロット、プレゼント

16 紙音だより 初春号

うまかラーメン
食べ歩きチケット発売!!

詳細は8・9ページをご覧下さい



宗野

Pearl Collection

フォーマルに、カジュアルに、
貴女の装いを華麗に彩るパールジュエリー。

宗野総本店では、この季節に
本物のパールとの出会いをご用意しました。
カジュアルからフォーマルまで、
色々なシーンに似合う
貴女のお気に入りのパールアイテムを
宗野で探してみませんか。



創業 136年  宗野総本店
くるめ六ツ門アーケード(井筒屋向い) TEL.0942-38-4611

オレンジ色の大人の隠れ家

→ 路地裏に漏れる優しい灯りと音楽の奏で
メインストリートから歩入り込むと
そこはもう路地の裏側…そう、
久留米にはたくさん「路地裏」があります
車で入り込めるか込めないか
自転車が通り抜け出来るかどうかの通路には
歴史と、昭和の香りが漂っています
小さな家の向こうには味の名店や老舗、
そしてお洒落な空間も
こんなところにこんなお店が!って
見つけた時は、ちょっと嬉しい

そんな久留米の路地裏に
オレンジ色の灯りと音楽で迎えてくれる空間があります
大人の隠れ家を感じさせる
路地裏に漏れる優しい灯りと音楽の奏で
今回は久留米の路地裏にある
「オレンジ色の大人の隠れ家」を紹介します



店長 大石 一輝さん(27歳)

家に遊びに来たように
気軽にドアを開く
優しい路地のダイニングバー
六ツ門の細いL字型の路地に入るとその
コーナーにある「カフェ・ド・ワット」。店の前に
置かれた手づくり感漂う看板はつい扉を開けたくなるかわいさ。中に入るとやっぱり
そこには壁、窓、床、チラシなどいたるところ
に手づくりのあたたかさを感じる空間。2月
で6周年を迎えるというこのお店の名前の
由来は〈Don't Worry about a thing〉と

いう言葉からそれぞれの単語の頭文字を
とって「D'WAT(ドワット)」。「例えば外国の映画でよくホームパーティしている
場面があるじゃないですか。皆でわいわい楽しんでいる雰囲気が大好きなん
です。人と人の繋がりを大切に気兼ねなく楽しめるお店にしたいですね。家に
遊びに来るような感覚で来てください」と大石店長。自らが好きで描く絵、その
イラストがシンボルにもなっている「路地裏の音楽会」は月に1回開催。大きい
音ではないボリュームで音楽好

きが集い演奏を楽しむ…アコースティックサウンドと暖かい灯りが
優しい路地の1コーナーだ。

DATA

- 住** 久留米市六ツ門町21-1
問 TEL0942-38-3940
営 17:00~24:00(OS) 休 月曜日
※ アルコール、カクテル、ノンアルコールカクテル、
カフェメニュー、ジュースまで。定食¥1,000。
その他のフードメニューも充実。



取材・文/中野直美
写真/小原亮

野菜が主役の お店です

現代人に不足しがちな野菜。
ぱった屋では、オーナーが目利きして選んだ旬の野菜を中心に、
一品料理やイタリアンが味わえます。
野菜本来の甘み、おいしさを大事にした料理の数々は最高!
安心・安全で健康にこだわった、体にやさしいお店です。



ぱった屋

久留米市六ツ門町120-4
TEL0942-32-6023
営:17:00~24:00
休:年中無休





Cheek To Cheek チーク・トゥ・チーク



極上の生音楽を
インテリアにも魅了される
素敵な空間で

「ひとつのライブとの出会いがその後の人生にとって刺激や潤いを与えてくれることってありますよね。そんなHAPPYなエネルギーを感じに来てください」とオーナーの馬渡愛さん。「生演奏のお店がしたい」と以前この地で4万枚のレコードが揃い一世を風靡したといわれる喫茶店『フィガロ』のオーナーに頼み場所を借りて、5年前に『Cheek To Cheek』をはじめる。生の音楽を特別なものではなく身近な生活のなかに取り入れて欲しいと月に一回のペースで東京やNYからのゲスト生演奏ライブを積極的に開催。また、「こんなインテリアが欲しい」と思っていると不思議と巡り逢うという家具好きのオーナー。趣味は「模様替え」。そのためいつ来ても新鮮な空間を体感できる。明治通りから入った路地裏のビルの1F。目印の赤い扉を開くと奥に伸びた空間にグランドピアノやドラムが並ぶ。ここから漏れるJAZZの音色に誘われ足を運ぶお客様も少なくない。常識ある大人が集う、まさに路地裏の隠れ家。

DATA

- 住 久留米市東町515フィガロビル1F
- 問 TEL0942-39-5475
- 営 20:00~深夜 休 不定
- メ フレッシュを使ったジュース(アサイベリードリンク ¥800など)、ハニートースト¥800、チーク特製カレー ¥800



洗練された都会的な
雰囲気に包まれて
究極のおとの時間を

音楽、アルコール、お酒にあう食事…そして上質の大人の雰囲気を漂わせる空間は一度足を踏み入れると別世界に来た感覺に襲われる。エスプレッソマシン、グランドピアノ、お酒、そして生演奏時の音の響きを考えて塗られている壁の漆喰など一つ一つが雰囲気を高めている。今春33周年目を迎える。「JAZZミュージシャンが契約している店での演奏後、自由に演奏する時間を『アフター』と

言います。決まった時間から遅れたJAZZミュージシャンの気持ちでここでは演奏してもらおうと、この名前をつけました。地方にはないような都会っぽい大人の店づくりがコンセプト」と語るオーナーの姉川さん。ここで音楽をしたいというミュージシャンは後を絶たない。33年間この地で同じコンセプトで続けていることに「お客様に恵まれここを好きな方達に盛り立ててもらっています」とのこと。そんなオーナーの背中を押してくれるのは「ライブよかったですよ!」の一言。

DATA

- 住 久留米市東町32-3 2F
- 問 TEL0942-32-7285
- 営 11:30~14:30(LUNCH TIME)
19:00~24:00(BAR TIME)
- 休 LUNCH TIME/土、日、月曜日休み
BAR TIME/月曜日定休日
- メ 日替わりランチ ¥550、カクテル ¥800~
パスタ ¥700~、ピザ ¥800~
チーズの盛り合わせ ¥700~

~お酒&音楽の酒蔵バレンタインnight~ 大人の蔵 Jazz cafe



バレンタインの夜
筑後川の麓の酒蔵でお待ちしています

■とき: 2月14日(土) ■すとーと: 18:30~

■ところ: 若波酒造合名会社

福岡県大川市篠ヶ江752 TEL0944-88-1225
E-mail yuka-wakanami@star.ocn.ne.jp
URL http://amaou.seesaa.net

■ちけっと: ¥3,500(若波酒造のお酒・オードブル付き)

※若波酒造が利用するのは大川市篠ヶ江町デカタ代バス第1,000番地(後述あり)
18:00 大川市篠ヶ江町デカタバス停より徒歩10分(タクシーバス停から徒歩17分)に大川市篠ヶ江町の駅車あり
※駐車場有り パーキング料金1,000円(1時間)駐車料金1,000円(1時間)

■チケット問い合わせ: 0942-37-1439(くるめすたいる)

※チケットの販売は2/10(火)で締め切ります。ご了承下さい。

神秘的な夜の酒蔵
JAZZの音色と
今年できたてほやはやの新酒で
あったかい一夜を過ごしましょ



■えんそう: AIREGIN(エアジン)

Meyumi(Vo)と吉田正和(Dr)が織り成すペルセウスギターのユニット。
若狭で活動する二人の女性は音楽をめぐめて、ジャズにとどまらないフレー
ジーな音作りを追求したいと思い
2003年1月結成。
現在九州を中心にライヴハウス、イベン
ト等で活動している。

■サブライス サラダの

共能/若波酒造合名会社、くるめすたいる

ライブ情報

CAFE D'WAT

「路地裏の音楽会」

毎月第4日曜日
18:30(OPEN) 19:00(START)
どなたでも演奏OK!(要事前申し込み)
問 / 0942-38-3940(CAFE D'WAT)



After Hours' Bun

「松竹由美子トリオ with KEN G」

2月15日(日)
18:00(OPEN) 19:00(START)
チケット/¥3,500
問 / 0942-32-7285(アフター・アワーズ・バン)

Cheek To Cheek

「E.T.2coカルテット」

3月5日(木)
18:30(OPEN) 20:00(START)
チケット/¥3,000(当日¥3,500)
藤山E.T英一郎(ds)、西尾健一(tp)、坂本格(p)、木村英夫(ab)

Friday Jazz Night

毎週金曜日

21:00~24:00

「5周年スペシャルライブ」

5月31日(日)
MAMI(vo)、野力奏一(p)
問 / 0942-39-5475(チーク・トゥ・チーク)



ページ下に掲載している、くるめ都心部名店会のお店は地図に赤色で記しています。

くるめ都心部まるごとJOHO vol.66

POWER OF KURUME 街のチカラ

FREE 2月号

interview 今日の元気もん!

飲食店起業家を応援!



アステップフードクラブ株式会社
代表取締役 松尾 英伸さん

飲食店起業家の利害を支援する会社「アステップフードクラブ株式会社」。これまでうどん屋、「メンタリスト和食店」の創業を支援。その基盤にあるのは全て人づく「その不況の時代、人づくり」と、代表の取締役の松尾英伸社長は話す。この次とそれがちな風潮の中で、教えてそこにこだわる起業家の支援の姿勢に注目してみた。

「起業家の支援といっても私自身に困った人ではなく、何のために起業の姿勢に注目してみた。私は成長します。物でも人でも活かす発想を取り組んでいます。人は成長します。商品やサービスをたくさん開くことで、販路を広げます。そのためには、まず、自分が必要とするお金を他の人に見付けて貰うことです。そのためには、自分が儲かるところを見つけてそれを実現します。自分の利益を得るために、必ず誰かが手を貸さなければなりません。あなたが需要のなかで、それを手に入れなければならないのです。

（松尾）

アステップフードクラブ株式会社

代表取締役 松尾 英伸さん

[PROFILE]まつお ひでのぶ(41歳)
1965年生まれ。佐賀県出身。久留米市在住。福岡シティ銀行勤務後独立。2001年アステップフードクラブ株式会社を設立。2008年1月直営店舗ちゃんとばんセンターをオープン。左近の鶴は佐島一二三氏(福岡シティ銀行副頭取)の言葉を蓝本せよ。彼の意志と火の精神力。進行せず、信念の前に不可能ない。アステップフードクラブ株式会社

アステップフードクラブ株式会社

代表取締役 松尾 英伸さん

アステップフードクラブ株式会社



実践道場でもある「キッチンセンター」

心と経済の豊かさの
源を久留米に

専門職を育てられてるんですね。
なん人ながいてこそ成長できます。
従業員が全員プロばかりだと店

そうした基本理念のもと、同社は実践道場として「ちゃんぽんセンター」も経営。実際にお客様と一緒に、起業家の成長が企業としての運営の法則もあります。自分の店の利益だけを考慮していることは弊害しかないでしょう。

その考え方を行なったのは、松尾

元々は組織を店舗を運営していく。
その考え方を行なったのは、松尾の人生経験によるもので、実践道場として「ちゃんぽんセンター」も経営。実際にお客様と一緒に、起業家の成長が企業としての運営の法則もあります。自分の店の利益だけを考慮していることは弊害しかないでしょう。

創業後は組織を店舗を運営していく。そのため、組織が店舗を運営していく。そのため、組織が店舗を運営していく。

（松尾）

（松尾）

アステップフードクラブ株式会社

代表取締役 松尾 英伸さん

その考え方を行なったのは、松尾の人生経験によるもので、実践道場として「ちゃんぽんセンター」も経営。実際にお客様と一緒に、起業家の成長が企業としての運営の法則もあります。自分の店の利益だけを考慮していることは弊害しかないでしょう。

創業後は組織を店舗を運営していく。そのため、組織が店舗を運営していく。

（松尾）

（松尾）

アステップフードクラブ株式会社

代表取締役 松尾 英伸さん

プロの技術でお掃除しませんか?

水まわりの清掃、エアコンの清掃などお掃除にご用意あります。お手頃な料金で安心してお使いください。

プライト ジャパン

0120-046-128

TEL:0942-38-9542

新規取扱い:0942-93-5840

新規取扱い:0942-93-5841

新規取扱い:0942-93-5842

学校制服
各種制服の専門店

フルヒロ

平成21年4月(春)
中学校に予定の保護者様へ
学校制服について
お気軽にお問い合わせ下さい。

0120-29-0162

営業時間:10:00~19:30
久留米市六ツ門町22-42
(営業時間:平日10:00~19:30)
TEL:0942-38-1651/六ツ門町8-22
営業時間:10:00~19:30/休:木曜

一緒にうたいませんか!

**健康
うたごえ喫茶**

とき 毎月第4日曜より
13:30~16:00

ところ シーガルホテル3F
参加費 1,000円(ドリンク付)
毎月テーマを決めて
合唱します

問い合わせ TEL:0942-38-3751
(窓口)

診療時間

●平日 9:30~12:30

14:00~18:00

●土曜 9:30~12:30

◆日・祭日 休診

六ツ門町

TEL:0942-32-0308

●「街のチカラ」の広告及び記事に関するお問い合わせは、TEL:0942-37-1439/FAX:0942-30-9917/E-mail:k-style@kurume.ktarn.or.jpまで、どうぞ。

メガネ 宗野 六ツ門店
megane souou mutsumon

おかげさまで創業136年。
あの懐のスーパーブランドフレームも決算特価OFF!!

「決算セール」
2月14日(土)~28日(土)

TEL:0942-38-1651/六ツ門町8-22
営業時間:10:00~19:30/休:木曜

宗野総本店
sounousouhonten

おかげさまで創業136年。
お待せしました。決算特価、円高還元で、ビックリ特価の大奉仕!

「決算セール」
2月21日(土)~28日(土)

TEL:0942-38-1611/六ツ門町7-15
営業時間:10:00~19:30/休:木曜

**かきビーチヤンス
大抽選会**

2月5日(木)14時より

特賞...
1等...
2等...
3等...
4等...

抽選会場
久留米六角堂広場近特設会場
くるめスタンブ会

2月5日(木)14時より

特賞...
1等...
2等...
3等...
4等...

抽選会場
久留米六角堂広場近特設会場
くるめスタンブ会

TEL:0942-38-9369/六ツ門町10-34
営業時間:14:00~23:00/休:木曜

久留米の名物ぎょうざ「娘娘」。
手作りの皮と具が一体となって
もちもちとしたぎょうざに。

ぎょうざ 20枚700円
水餃子 700円

TEL:0942-38-9369/六ツ門町10-34
営業時間:14:00~23:00/休:木曜

TEL:0942-38-9369/六ツ門町10-34
営業時間:14:00~23:00/休:木曜

**アンネ各店
決算セール
50~70%OFF**

ANNEX アネックス
冬物 50~70%OFF

TOMORROWLAND 春物入荷中!!

冬物 50~70%OFF

ANNEX アネックス
冬物 50~70%OFF

冬物 50~70%OFF

GALERIE ANNE ギャルリー・アンヌ
冬物 50~70%OFF

冬物 50~70%OFF

冬物 50~70%OFF

冬物 50~70%OFF

冬物 50~70%OFF

冬物 50~70%OFF

リラクゼーションサロン ふりめ～ゆ

ふりめ～ゆ in 中川土藏

築140年の蔵で期間限定癒しのエステを!

3年ぶりに開放された築140年の蔵「中川土藏」に「リラクゼーションサロン ふりめ～ゆ」がエスティコナーをOPEN! 蔵の1Fではお雛様展示やお土産販売でふりめ～ゆ、そして3Fのエスティコナーでお友達と「ちょっとエスティでもやってみようか?」という感覚で和の空間に包まれた「藏廻し」を体験してみませんか?

うきは市吉井町1340
中川土藏(むかわどぞう)3F
TEL.090-8918-6600
営:10:00~17:00
休:不定休

●フェイシャル ¥3,000~
●お友達と一緒にコース ¥1,000~
※その他のコースもあり ※オイル使用プラス¥500

MENU



ひな祭りの風景

ひなまつり情報

第十七回 筑後吉井おひなさまめぐり

2月10日(火)~4月3日(金)

豪華なもの、江戸時代から代々伝わっているもの、珍しいものなど色々な表情のおひなさまが、各店舗や商店、公共施設に展示されています。おひなさまたちに囲まれて、吉井の町並みをのんびり歩きたくなる期間です。イベント中、雰囲気作りや灯籠、ぬり絵コンクールなど催し物、展示多数。

〈問い合わせ〉筑後吉井おひなさまめぐり実行委員会事務局
吉井支局TEL.0943-76-3980、浮羽支局TEL.0943-77-5611

柳川雛祭りさげもんめぐり

2月11日(祝)~4月3日(金)

離境の運びに「さげもん」を飾る慣わしがある柳川の雛祭り。色鮮やかに部屋いっぱいに飾られた「さげもん」に心を奪われます。初節句の民家のほか、立花家別邸「御花」「北原白秋生家」「旧戸島家住宅」などで見学できます。また期間中は、雅な御所車行列などによる「始祭」、「おひな様水上パレード」、家庭で不要になったお雛様の里親になつていただく「里親さがし」、子供たちが願いを込めた短冊を流す「流し雛祭」などが行われます。

〈問い合わせ〉柳川市観光協会 TEL.0944-73-2145

雛の里 八女ぼんぼりまつり

2月15日(日)~3月22日(日)

古き時代の雛の古里、そして九州一の人物づくりの町である八女。明治・大正・昭和・平成のおひなさまと関連道具を展示します。会場は、八女の歴史を感じる白壁の街並を中心とした福島地区の民家や商店、約100軒。町中がおひなさま一色に染まります。

〈問い合わせ〉八女市役所商工観光課
TEL.0943-23-1596

第九回 佐賀城下ひなまつり

2月21日(土)~3月31日(火)

佐賀市には、佐賀藩鍋島家の当主夫人のお雛様や佐賀藩のお留守である鍋島小紋のお雛様など今も貴重なお雛様が伝わっています。「微古館」「佐賀市歴史民族館」「恵比須ギャラリー」他会場、お得な前売券あります。期間中、佐賀市や手づくり作家の作品市などイベント多数。

〈問い合わせ〉佐賀観光協会 TEL.0952-20-2200

第五回 くるめおひなさま祭り 千人雛コンサート

2月22日(日)12:20~16:00

会場 久留米六角堂広場

日吉子ども太鼓、スタジオMJJダンスなどイベント盛りだくさん。会場にお越しの方の中から抽選で商品券が当たります! また、会場では甘酒(あられセット)、白玉ぜんざいの販売もあります。

◆創作雛めぐりスタンプラリー開催◆

2月20日(金)まで

会場 六つ門アーケード内商店街

〈問い合わせ〉久留米市文化財保護課
TEL.0942-33-0214(南波)

有馬記念館春の企画展 お姫様のひなあそび

~姫君の婚礼とひな道具~

2月5日(木)~3月30日(月)

会場 有馬記念館

(嬉山田)

久留米藩主有馬家に伝わる雛人形や、藤紋入りの着せ替え衣装を展示。有馬家に嫁いだお姫様たちの小さい雛道具をご覧下さい。

■入館料:高校生¥100、小・中学生¥50、65歳以上無料

■休館日:火曜(祝日の場合はその翌日)

〈問い合わせ〉久留米市文化財保護課
TEL.0942-30-9225

「いぐさブティック草 大川本店」

早春の風を感じてください

手づくりお雛あそび展

◆期間/開催中~3月1日(日)
今日は京都ろくろのちりめん吉布を使った一点物の木目込みお雛様を中心に約220点を展示中。ちりめんの華やかな色合と吉布特有の落ち着いた風合いが古雛の高貴な表情をより一層引き立てています。さげもんや雛道具もたくさん展示中。一つ一つ違うお雛様に出会いにまません!

桜の器とのれん展 一體をそえて~

2月11日(水)~28日(土)
・陶器、磁器、ガラス、麻、絹絞、和紙

大川市中本東23-1
TEL.0944-87-7432
営:10:00~18:00
休:毎月1日

2月1日(日)は、お雛様開催中ため営業致しません。(3/2~は営業)

和菓子屋

カラヤ

生菓子を作った桜、梅、桃、雛餅、雛餅、古箇句ぬ在祝い菓子として喜ばれる
ひととおりひとつづくりした創作雛
期間限定のお菓子です。
また、バレンタインデーの
お返しにも人気です。

お雛様菓詰合せセット 1,103円(要予約)
期間2月下旬~4月上旬

・桜もち(漆絵製)95円・うぐいすもち 84円
4月中旬まで

瀬の下本店TEL.32-1472 岩田屋久留米店

料亭はとやのお雛様めぐり

お食事のお客様へ
女性手作りのマイ箸袋プレゼント

女性のお客様のみ(3月1日~4月3日まで)

●お昼の会席料理
藤壺コース 2,500円

●季節の会席料理
4,200円より お部屋(4~5名様から)
お料理はあらかじめ御預約下さい
お雛様飾りは4月3日まで展示しています

料亭・総合結婚式場

鳩屋別駅

0942-32-4880
●マイクロバス無料送迎(10名様以上)
●カラオケご利用出来ます●駐車場5台分

http://www.hatoyabekkan.co.jp

すろーらいふ 身土不二



わらしこ保育園
久留米市荒木町
「すべてのモノにいら立ちはないものはない」
園長先生語
園長先生語
園長先生語
園長先生語

「すべてのモノにいら立ちはないものはない」
園長先生語
園長先生語
園長先生語
園長先生語

元気野菜を作ろう 生ゴミリサイクル奮戦記

vol.10
久留米市循環型
リサイクル教育室
TEL:0942-30-9143



◆エコバザール◆ 資源物回収 アルミ缶1個1円

日時／2月8日(日) 11:00～14:00 場所／久留米六角堂広場

◆お預かりフリーマーケット◆

日時／2月11日(祝)～15日(日) 10:00～18:00
場所／六ツ門六角堂プラザ2F

問：090-3732-4942(今村)

出店は必ず事前に
お申し込み下さい。

企業のオーナーから個人事業者までこの一冊で生き方を変える

一日のはじまりにあなたは何を考えますか?

仕事のこと、家族のこといろいろな思いを一日の始まりに考えながらスタートを切ります。そんなあなたの一日を元気もって迎えるため、仕事のための金言集が久留米から出ました。その名も「成功の心得一日一言・元氣玉」、著者の王道敬一氏は久留米の経営者と共に創して40年のキャリアをもつ経営のベテランアドバイザー。「決意からすべてが始まる」「できないではできない」「悪い情報はいい情報」「困難は飛躍のチャンス」などこの本にある31の元氣玉(言葉)であなたの一日一日の生きるヒントを指南でみませんか。

■購入・お問い合わせは TEL0942-38-0429/FAX0942-38-0246



「成功の心得一日一言・元氣玉」
著者 王道敬一
制作発行 スタジオギズモ
価格 480円

うちのコが いちばん!

ペット写真ライブラリー

ペットの写真大募集!!

ペットコーナーの写真を募集します。あなたの写真のペット写真と名前、コメントをくるめすたいる編集部までご応募下さい。(お写真は15枚まで)♪



もも(みけ・メス)／男い主:佐々木さん
上向き目隠のポーズ



バレ(ヨークシャテリア・メス)／男い主:神田さん
生後1年…、脚に足てど~ってもおんぱです!

おいしさパッケン!! 安心・安全な馬肉ドッグフード



馬タンパク低カロリーでミネラル豊富な馬肉。マックジャパンの馬肉ドッグフードは景品認定・手作りなので安心。毛並みも良くなる人気賞品です!

ホースドライ(生肉)
¥4,610(500g) ¥1,890(100g)

今までのドライパウチよりも柔軟な新アイテムが登場! 鮮度UP! 上質の

馬肉がおもちゃ代わりに使えて便利です。

マックジャパン

久留米市長門石1丁目5-39-1

TEL:0942-30-8696

営業時間 9:00～18:00 (休:日曜)

<http://www.mg777.com/horsemeat/>

お口の中をチェックしませんか。

歯の手入れが悪いために起こってくる症状

- ・食物を食べにくい
- ・歯が痛い、口が臭い
- ・口を気にして手で触る
- ・食欲も落ちてくる
- ・体が接せてくる
- ・歯にブラック(垢歯)が付く
- ・歯石も付いてくる
- ・歯ぐきに炎症がみられる



悪い歯が口臭の原因となっています。

(ひとこモノ手すり) コンビニに行ったとき、商品を手で渡されました。手で渡してよー!(国分町/23歳/タロウ)

シュガーペット動物病院

久留米市鷹狩野町1-26

TEL:0942-32-3366

日曜・祝日開院

診療時間 9:00～19:00

ゆったりスペースの
駐車場!



ひなまつり
今日は紙音で
春の訪れを慶ぶ…
色鮮やかに

期間限定

全16品

- 一、豪華盛り
- 一、紙小鉢
- 一、煮物
- 一、季節のお造り
- 一、向付け
- 一、甘藷・桜餅・接ぎ輪
- 一、茶碗蒸し
- 一、白百合
- 一、百合巻
- 一、海老そぼろ鮭かけ
- 一、中華
- 一、生駒三色田楽
- 一、煮物
- 一、焼き物
- 一、霜降り美濃豚
- 一、丼飯
- 一、アイス・有機栽培コーヒー



色鮮やかな紙音の

ひなまつり会席 ¥4,200

配達 ¥5,250 2月5日(木)~4月5日(日)まで

*配達は、路線が変わることがございます。ご了承ください。

ホームページを開設しました!

四季彩膳「紙音」

検索



★夜クーポン券★
「ノンアルコールカクテル」サービス

※夜の間のご使用となります。
※路線コースでの注文の方に限ります。
※本券1枚で4名様までご利用いただけます。
〔有効期限/H21.2月26日まで〕



新しく始めました!

デザート単品メニュー
各¥315~

ノンアルコールカクテル
各¥400~



新しく始めました!
桃原農園産(黒木町)、中村農園産(立花町)の有機野菜をたっぷり使った野菜のせいろ鍋。豆腐や美濃豚も入ったヘルシー食材を5種類(ポン酢、レモン風味甘酢、柚ソース、バジルソース、コラーゲン入り紙音秘伝のだし)の特製たれで食せます。おぼろ豆富、茶碗蒸し、味噌汁、ごはん付きです。蒸し鍋のみのご注文もできます。

蒸し鍋コース

全7品 [一人前] 2,310円

蒸し鍋のみ [一人前] 1,575円

期間限定
2月28日(土)
まで

※コース、単品ともに2人前からのご注文になります。

季膳 紙音

だより 初春号

お客様さまに喜ばれる
おもてなしを…

紙音では2月5日より毎年恒例の「おひなさま会席」を開催いたします。お嬢様のお祝いはもちろん、お友達との会席やご家族様のお食事の席に是非ご利用ください。

用くださいませ。

また2月までの季節限定で「蒸し鍋コース」もはじめています。黒木の桃原農園産の有機野菜や豆腐、美濃豚を使ったヘルシーなお鍋です。

美味しい野菜がたくさんこの時期に、野菜を

一番美味しい味わっていただきたいと思います。
疲れた体を芯からあつため、代謝アップにも繋がります。またノンアルコールカクテルやデザート単品でのご提供もはじめました。コース料理、単品料理とともに充実しています。是非ご賞味くださいませ。



店主
堤 隆三