

メール販促機能 →

顧客化で売上アップ!

高品質ホームページ →

新規集客で売上アップ!

2つの売上アップ!

マルチデバイス・ホームページ・システム

## 秀作ホームページ集 vol.6

P1 ~P9 飲食・和菓子

P10~P18 エステ・美容室・治療院

P19~P27 食品・飲料

P28~P42 衣料・宝石店・洋服直し・自動車部品販売

P43~P54 レジャー・寺院・不動産・便利屋

P55~P66 保険会社・土業・カメラマン・タレント

P67~P78 スクール・異業種交流・団体

【こだわりページを表示】

【おすすめページを表示】

【メニューページを表示】

【こだわりページを表示】



貝と魚と炭火 シェルまる

ページを選択

Home > メニュー

メニュー



前菜



秋保大滝佐藤農園さんの有機野菜炭火焼  
～仙台味噌バーニャカウダーソース～ ¥900

佐藤農園さんおすすめの獲れたて野菜を炭火で焼き、  
のある石巻の旨塩が、仙台味噌を使用したバーニャカウ  
ーで2つの味わいが楽しめます。  
有機野菜の旨さ2倍増!



シェルまるオス  
メ 本日の貝と魚  
の刺身盛り  
¥1,980



フランス産カルヴ  
アード産香林檎と  
マスカルポーネの  
パテ～林檎のプリ  
ュレ添え～  
¥1,100



オイスター香  
白レバーの和  
テ～京都産山  
味～  
¥890

自家製有機野菜のピクルス  
イタリア産生ハムと北海道スーパーフルーツ ハーフ  
マト 時間 ¥  
本日のオスメ殻付き生かきor蒸 時間 ¥

風間料理長おすすめアレンジ料



宮城県産活ホタテのアーヒージョ  
¥1,480

活ホタテが2枚も入っている贅沢アーヒージョ。  
気仙沼産完熟オイスターソースで仕上げます。  
ホタテ好きな方にはたまりません!



本日のおすすめ貝だけで作ったアックパツツア  
¥1,590

貝好きにはたまらない1品。  
一面にシェフおすすめの貝3種類が入ったイタリア料理で  
す。  
貝を堪能した後は、貝のだしがたっぷりのスープを召し上  
がれ。



牡蠣のクリームコロッケ  
2個 ¥880

食べ応えのある俄型のコロッケ!  
三段階で味を変えて召し上がれ!  
まずはレモンだけで、次は自家製のタルタルソースで、最  
後は愛知の太陽ソース(ワスターソース)で!

宮城県産ムールの酒蒸し	¥880
宮城県産牡蠣のアーヒージョ	¥1,000
宮城県産牡蠣の柚子みぞれ産物蒸し	¥1,100

いろいろ料理

【おすすめページを表示】



貝と魚と炭火 シェルまる

ページを選択

Home > こだわり

こだわり



料理のこだわり

生まれ持った素材の旨味を極限までトコトン引き出す  
『炭火焼き』は、シェルまるが大切にしている『こだわ  
り』です。

料理長が自ら吟味し、厳選した宮城・岩手を中心とした  
な魚貝をメインに、東北の大地で手間暇かけて育てられた  
ソンド肉、仙台市青葉区・秋保大滝の肥沃な土地で育った  
野菜を炭火でじっくりと美味しく仕上げます。

赤々と熱せられた炭から出る遠赤外線効果によって、赤  
表面は香ばしく、中はふっくらと柔らかく焼き上がりま  
す。更に旨味をしっかりと閉じ込めるため、素材が持っている  
の美味しさを十二分に堪能できます。

また、「天然特大海老の炭火焼き」はカウンター内にあ  
りて焼き上げ、  
香りと目で見て楽しむことができる驚きの逸品です。

メニューの種類も一般的な居酒屋のジャンルを遙かに越  
え、アックパツツア、アックパツツア、バーニャカウ  
アード産香林檎とマスカルポーネの  
パテ～林檎のプリ  
ュレ添え～  
¥890

自家製有機野菜のピクルス  
イタリア産生ハムと北海道スーパーフルーツ ハーフ  
マト 時間 ¥  
本日のオスメ殻付き生かきor蒸 時間 ¥

風間料理長おすすめアレンジ料

風間料理長の腕によって美味しく調理された料理をご堪能  
下さい。



～洋-taste～

今日は～洋-tasteで楽しみたいあなた!  
炭火焼き以外にも魚介をふんだんに使用したバスタやフ  
ランス産カルヴァトスを使用したマスカルポーネのパテな  
ど気分に合わせてお選び頂けます。  
こだわりのワインや果実酒なども豊富ですので、お料理と  
一緒に贅沢な時間をお過ごし頂けます!

～洋-taste

今日は～洋-tasteで楽しみたいあなた!  
炭火焼き以外にも魚介をふんだんに使用したバスタやフ  
ランス産カルヴァトスを使用したマスカルポーネのパテな  
ど気分に合わせてお選び頂けます。  
こだわりのワインや果実酒なども豊富ですので、お料理と  
一緒に贅沢な時間をお過ごし頂けます!

こだわりの空間づくり



店内に入ると隠れ家のような暖かみのある落ち着いた空間が広  
がります。  
カウンター席は一味違った空間をご提供!目の前で炭火焼き  
をお楽しみ頂けます。  
東北地方中心の新鮮な魚介と全国各地から厳選された日本酒  
などお楽しみ下さい  
お店には団体利用も可能な空間がございます。  
ゆったりくつろげる空間では少人数の会社宴会や女子会が楽  
しめます。  
10名様程度のご予約であれば、個室としてご利用可能です。  
お店までご相談下さい。  
貸切宴会は要相談。お気軽にご連絡下さい!



お問合せはこちら  
TEL:022-796-9960  
営業時間 17:30～24:00 定休日 日曜日

メールでのお問合せはこちら

ホットペッパー予約  
空席確認・予約する

【メニューページを表示】



貝と魚と炭火 シェルまる

ページを選択

Home > おすすめ

おすすめ

風間料理長おすすめアレンジ



シェルまるオスメ 本日の貝と魚の刺身盛り ¥1,980  
その日に仕入れた新鮮な貝2品と魚の刺身盛り。  
洋風の盛り付けで、見た目も楽しめるシェフおすすめ  
です。

◆価格はすべて税別



シェルまるイチ押し愛知県三河産超特大アサリの  
さ焼き  
時間 ¥1,000～

東北では珍しい三河の大アサリ。  
見た目の大きさにまずビックリ!アサリとおおきの  
、ついうなずいてしまうほどの一品です。  
必ず食べて頂きたい貝焼きです!



宮城県産活ホタテのアーヒージョ  
¥1,480

いろいろ貝のボンゴレソッロピアング  
¥1,680

本日のおすすめ貝で作るバスタ。  
表面の焼き具合、貝の山なバスタ。  
見た目よし、味よし!これで貝屋の贅沢バスタ!



本日のおすすめお魚いろり焼  
時間 ¥580～

その日に仕入れた新鮮な魚をシェフのこだわり振り塩で絶  
妙な塩加減で、一匹を串に刺し、いろりでじっくり焼き上  
げます。  
箸を使わず、ワイルドに召し上がれ!



本日のおすすめ貝だけで作ったアックパツツア  
¥1,590

貝好きにはたまらない1品。  
一面にシェフおすすめの貝3種類が入ったイタリア料理で  
す。  
貝を堪能した後は、貝のだしがたっぷりのスープを召し上  
がれ。



【こだわりページを表示】

【おすすめページを表示】

【メニューページを表示】

貝と魚と炭火 シェルまみ

メニュー  
TOP  
こだわり  
おすすめ  
メニュー  
コース  
ドリンク  
店舗情報  
お問合せ

シェルまるおススメ 本日の貝と魚の刺身盛り  
¥1,980

フナ産加ガアトス 香る林檎とマスカバネのパテ  
林檎のアリレ添え  
¥1,100

前菜

秋保大滝佐藤農園さんの有機野菜  
火焼  
～仙台味噌パニャカガアソース～ ¥96

佐藤農園さんおすすめの獲れたて野  
を炭火で焼き、旨みのある石巻の旨  
か、仙台味噌を使用したパニャカガア  
の味わいが楽しめます。  
有機野菜の旨さ2倍増！

自家製有機野菜のピクルス  
¥450

例ア産生ハムと北海道パフルツマト  
¥1,260

貝と魚と炭火 シェルまみ

メニュー  
TOP  
こだわり  
おすすめ  
メニュー  
コース  
ドリンク  
店舗情報  
お問合せ

また、「天然特大海老の炭火焼き」はか  
-内にある囲炉裏で焼き上げ、  
香りと目で見て楽しむことができる驚  
きの逸品です。

メニューの種類も一般的な居酒屋のジャンルを  
遥かに超え、パスタやアレルギー、アパ  
-ニャカガア等のアレンジ料理、そして何より  
も『風間シェフの本日のおすすめ料理』と  
毎日、豊富に取り揃えた日本酒・ワインは  
選ぶ楽しさに心を躍らせます。

-和-taste

今日は-和-tasteを楽しみたいあなたに  
は新鮮な魚介や肉を使用した炭火焼き  
がオススメです☆  
炭の遠赤外線効果で表面を焦がさずパ  
リッと焼け、中までふっくらと柔らかく  
焼き上げるため、旨味を逃さずより素  
材の美味しさを堪能できます！  
風間料理長の腕によって美味しく調理  
された料理をご堪能下さい。

料理のこだわり

生まれ持った素材の旨味を極限まで  
引き出す調理法『炭火焼き』は、シェ  
ルが大切にしている『こだわり』  
です。

料理長が自ら吟味し、厳選した宮城  
手を中心とした新鮮な魚介をメインに、  
北の大地で手間暇かけて育てられたア  
-肉、仙台市青葉区・秋保大滝の肥沃な  
土地で育った有機野菜を炭火でじっ  
りと美味しく焼き上げます。

赤々と熱せられた炭から出る遠赤外  
線効果によって、素材の表面は香ばしく  
中はふっくら柔らかく焼き上がり  
ます。  
更に旨味をしっかり閉じ込めるため、  
材が持っている本来の美味しさを十

-洋-taste

今日は-洋-tasteを楽しみたいあなた！  
炭火焼き以外にも魚介をふんだんに使  
用したパスタやフナ産加ガアトスを使用  
したマスカバネのパテなど気分に合わせて  
お選び頂けます☆  
こだわりのワインや果実酒なども豊富で  
すので、お料理と一緒に贅沢な時間  
をお過ごし頂けます！

貝と魚と炭火 シェルまみ

メニュー  
TOP  
こだわり  
おすすめ  
メニュー  
コース  
ドリンク  
店舗情報  
お問合せ

シェルまるイ押し愛知県三河産超特大  
アツのあおさ焼き  
時価 ¥1,000～

東北では珍しい三河の大アツ。  
見た目の大きさにまずビックリ！アツとあ  
おさの旨さは、ついうなずいてしまう  
ほどの一品です。  
必ず食べて頂きたい貝焼きです！

宮城県産活刺身のアツ  
¥1,480

活刺身が2枚も入っている贅沢アツ。  
気仙沼産完熟イスターソースで仕上げます。  
刺身好きな方にはたまりません！

風間料理長おすすめアレンジ

いろいろな貝のポテトレポート アツ  
¥1,680

本日のおすすめ貝で作るパスタ。  
表面の麺が見えない程、具沢山の  
見た目よし、味よし！これぞ貝屋の  
贅沢パスタ！

本日のおすすめお魚いろいろ焼  
時価 ¥580～

その日に仕入れた新鮮な魚をシェフのこ

※価格はすべて税別で

【味の蔵ページを表示】

【お品書きページを表示】

【店舗情報ページを表示】



【味の蔵ページを表示】

味の蔵のとうこつラーメンは本場博多有名店がルーツ。厳選したとうこつ時間以上煮込んだ極上のスープに、のエキスが凝縮された秘伝の元だれ、種野菜エキスを配合した香油、数種香辛料と味噌を熟成させた辛味噌が絡み合う「蔵味ラーメン」など、ならではの味をぜひご賞味ください。

メニュー  
味の蔵  
お品書き  
サイト/ドリンク  
店舗情報  
最新情報  
味の蔵のラーメン

味の蔵のとうこつは本場博多の店がルーツ。厳選したとうこつ14時間以上煮込んだ極上のスープに、のエキスが凝縮された秘伝の元だれ、各種野菜エキスを配合した各種種類の香辛料と味噌を熟成させた辛味噌が絡み合う「蔵味ラーメン」を主体に、「香味ラーメンこつラーメン」「味噌とんこつラーメン」などの多岐にわたるメニューをご用意。また、ご来店として名高い「尾道ラーメン」は西日本を代表する醤油ラーメンです。当店ならではの味をぜひご賞味ください。

ご注文の際、麺の固さが選べます。ツルツル、カリカリなど、お好みの固さでご注文ください。

【お品書きページを表示】

味の蔵のとうこつラーメンは本場博多有名店がルーツ。厳選したとうこつ時間以上煮込んだ極上のスープに、のエキスが凝縮された秘伝の元だれ、種野菜エキスを配合した香油、数種香辛料と味噌を熟成させた辛味噌が絡み合う「蔵味ラーメン」など、ならではの味をぜひご賞味ください。

メニュー  
味の蔵  
お品書き  
サイト/ドリンク  
店舗情報  
最新情報  
とうこつラーメン

選び抜いた豚骨をベースに秘伝の元だれをブレンド。絶妙なスープにまごころと愛情の隠し味。麺の種類・固さも選べて、いろんな食生活を楽しむ。いっぱい食べたら、やみつき間違いなし。

香味ラーメン 650円  
蔵味ラーメン 700円  
ちびラーメン ハーフサイズのラーメン ※替え玉はできません 350円  
替え玉 ※半玉60円もご置ます 110円  
尾道ラーメン 鶏がらと豚骨でじっくり煮込んだスープに瀬戸内の魚介・昆布・鰹節のダシをブレンド。歯ごたえある自家製平手打ち麺との相性も抜群です。瀬戸内の島々の如くスープに浮かぶ背脂が美味しさを引き立てます。

とうこつラーメン 600円  
尾道ラーメン 550円

【店舗情報ページを表示】

味の蔵のとうこつラーメンは本場博多有名店がルーツ。厳選したとうこつ時間以上煮込んだ極上のスープに、のエキスが凝縮された秘伝の元だれ、種野菜エキスを配合した香油、数種香辛料と味噌を熟成させた辛味噌が絡み合う「蔵味ラーメン」など、ならではの味をぜひご賞味ください。

メニュー  
味の蔵  
お品書き  
サイト/ドリンク  
店舗情報  
最新情報  
店舗情報

店舗名  
博多ラーメン 味の蔵 サファ福山本店  
電話番号  
084-951-0211  
店舗住所  
〒720-0838 広島県福山市瀬戸町山北300  
アクセス  
備後赤坂駅から1,120m  
営業時間  
11:00～24:00 (L.O 23:30)  
ランチ営業、夜10時以降入店可、日曜営業  
定休日  
なし

平均予算 [夜]～¥999 [昼]～¥999  
支払い方法  
現金  
席・設備  
67席 (カウンター7席、テーブル24席、小上がり席36席)  
貸切  
不可  
禁煙・喫煙  
分煙 (11:00～14:00まで全面禁煙)  
駐車場  
有

店舗写真

店舗名  
博多ラーメン 味の蔵 サファ福山本店  
電話番号  
084-951-0211  
店舗住所  
〒720-0838 広島県福山市瀬戸町山北300  
アクセス  
備後赤坂駅から1,120m  
営業時間  
11:00～24:00 (L.O 23:30)  
ランチ営業、夜10時以降入店可、日曜営業  
定休日  
なし

サファ福山本店へのアクセス  
tel:084-951-0211  
ご予約・お問い合わせ  
営業時間:11:00～24:00 (L.O 23:30)  
ランチ営業、夜10時以降入店可、日曜営業

【TOPページを表示】

【商品一覧ページを表示】

【店舗紹介ページを表示】

創業六十五年  
創作和菓子 北原堂製菓

創業六十五年 創作和菓子の北原堂です。お客様に感動していただける和菓子を作る事を。

TOP 商品一覧 店舗紹介 最新情報 お問い合わせ

私たちの目標

- お客様を笑顔にする接客サービス
- お客様に感動するしていただける美味しいお菓子を創る
- ボランティア奉仕活動への参加

丹沢蒸しどら

丹沢蒸しどら

1個 172円  
5個箱入り 1,029円  
10個箱入り 1,946円

製造工程はこちら>>>

モバイルサイト

スマホ・ケータイからアクセス！

このサイトを友達に教える

Search

ギャラリー

最近の投稿

神奈川県優良小売店として表彰していただきました。  
七五三  
ハロウィンの上生菓子  
おはぎ  
雛飾  
雛飾お見舞いフェアー  
新巻虎じょうねき  
丹沢蒸しどら餅の放物  
キャンペーン  
まようかん

- 第二十五回 全国菓子大博覧会 総務菓子博 2008 職業能力開発局長賞受賞
- 第二十五回 神奈川銘菓展 優秀賞受賞
- 平成二十四年より神奈川県指定銘菓

創業六十五年  
創作和菓子 北原堂製菓

創業六十五年 創作和菓子の北原堂です。お客様に感動していただける和菓子を作る事を。

TOP 商品一覧 店舗紹介 最新情報 お問い合わせ

商品一覧

丹沢蒸しどら

1個 172円  
5個箱入り 1,029円  
10個箱入り 1,946円

製造工程はこちら>>>

モバイルサイト

スマホ・ケータイからアクセス！

このサイトを友達に教える

Search

ギャラリー

最近の投稿

神奈川県優良小売店として表彰していただきました。  
七五三  
ハロウィンの上生菓子  
おはぎ  
雛飾  
雛飾お見舞いフェアー  
新巻虎じょうねき  
丹沢蒸しどら餅の放物  
キャンペーン  
まようかん

丹沢 餅巻光景中

1個 129円  
10個箱入り 1,560円  
15個箱入り 2,151円  
21個箱入り 2,970円

創業六十五年  
創作和菓子 北原堂製菓

創業六十五年 創作和菓子の北原堂です。お客様に感動していただける和菓子を作る事を。

TOP 商品一覧 店舗紹介 最新情報 お問い合わせ

店舗紹介

北原堂本店

〒257-0031 神奈川県横浜市青葉区2-1-38  
TEL 0463-81-0665  
FAX 0463-88-3272  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

北原堂浜沢支店

〒259-1315 神奈川県横浜市瀬谷区1-8-1  
TEL 0463-88-3272  
FAX 0463-88-3272  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

住所 千257-0031 神奈川県横浜市青葉区2-1-38  
電話番号 0463-81-0665  
FAX番号 0463-81-0665  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

モバイルサイト

スマホ・ケータイからアクセス！

このサイトを友達に教える

Search

ギャラリー

最近の投稿

神奈川県優良小売店として表彰していただきました。  
七五三  
ハロウィンの上生菓子  
おはぎ  
雛飾  
雛飾お見舞いフェアー  
新巻虎じょうねき  
丹沢蒸しどら餅の放物  
キャンペーン  
まようかん

本店へのお問い合わせはこちら

0463-81-0665  
営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

北原堂浜沢支店

住所 千259-1315 神奈川県横浜市瀬谷区1-8-1  
電話番号 0463-88-3272

バックナンバー

- 2017年11月 (2)
- 2017年10月 (1)
- 2017年9月 (2)
- 2017年8月 (3)
- 2017年7月 (4)
- 2017年6月 (2)
- 2017年5月 (1)
- 2017年4月 (1)
- 2017年3月 (1)
- 2017年2月 (2)
- 2016年12月 (2)
- 2016年11月 (2)



【TOPページを表示】

### 創業六十五年 創作和菓子 北原堂製菓

創業六十五年 創作和菓子の北原堂です。お客様に感

ページを選択

TOP

私たちの目標

◆お客様を笑顔にする接客サービス  
◆お客様に感動するしていただける美味し菓子を作る  
◆ボランティア奉仕活動への参加

丹沢蒸しどら

丹沢蒸しどら

黒糖を使って蒸し上げた生地に落花生の煮豆を使った小豆こしあんをサンドしたふっくら柔らかな懐かしい味の和菓子にしてあげました

- 第二十五回 全国菓子大博覧会 相路菓子博 2008 職業開発局長賞
- 第二十五回 神奈川製菓展 優秀賞受賞
- 平成二十四年より神奈川県指定製菓

ページを選択

蒸しどら 1個	172円
蒸しどら 5個箱入り	1,029円
蒸しどら 10個箱入り	1,946円

※価格は税込表記となります。

◆◆蒸しどら友の会

メルマガに登録する場合は下記のリンクよりメールを送信して下さい。

メッセージアプリでメールを送信する

メールアプリでメールを送信する

◆◆お客様を笑顔にする接客サービス  
◆◆お客様に感動するしていただける美味し菓子を作る  
◆◆ボランティア奉仕活動への参加

「蒸しどら友の会」登録メール会員登録後、ご来店時、お買い上げのさいに、登録画面をスタッフにご提示ください。蒸しどら1つサービスいたします！ぜひ、ご登録ください。

メルマガ登録時の注意

ドメイン指定受信を設定されている方は、配信されるメールが届かなくなってしまうので、下記ドメインの受信許可設定をお願い致します。

kitabaradou.com

設定方法につきましてはキャリア毎に異なりますので、ご不明の方は下記ページをご参照下さい。

- docomoの方はこちら
- auの方はこちら
- softbankの方はこちら
- スマートフォンをご利用の方はこちら
- iPhoneをご利用の方はこちら

【商品一覧ページを表示】

### 創業六十五年 創作和菓子 北原堂製菓

創業六十五年 創作和菓子の北原堂です。お客様に感

ページを選択

Home > 商品一覧

商品一覧

商品一覧

※価格は税込表記となり

丹沢蒸しどら

1個	172円
5個箱入り	1,029円
10個箱入り	1,946円

製造工程はこちら>>>

製造工程 (蒸しどら)

丹沢味だより

1個	194円
10個箱入り	2,160円
15個箱入り	3,240円
20個箱入り	4,320円

製造工程はこちら>>>

ページを選択

Home > 店舗紹介

店舗紹介

北原堂本店

住所 〒257-0031 神奈川県秦野市曾屋2-1-38  
電話番号 0463-81-0665  
FAX番号 0463-81-0665  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

本店へのアクセス

本店へのお問い合わせはこちら

0463-81-066

営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

北原堂渋谷支店

住所 〒257-1315 神奈川県秦野市藤町1-8-1  
電話番号 0463-88-3272  
FAX番号 0463-88-3272  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

渋谷支店へのアクセス

渋谷支店へのお問い合わせはこちら

0463-88-3272

営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

販売店紹介

販売店名 名産センター 秦野駅北口  
住所 〒257-0034 神奈川県秦野市大栗町1-1  
電話番号 0463-83-6477  
営業時間 9:00~20:00  
定休日 年中無休

販売店名 弘法の里 湯内おみやげ処「やまなみ」  
住所 〒257-0001 秦野市鶴巻北3-1-2  
電話番号 0463-77-1576  
営業時間 10:00~21:00  
12月28日~12月30日及び1月1日~1月3日は17:00まで  
※受付は30分前までとなります。  
月曜日 (祝日の場合は翌平日)  
12月31日

【店舗紹介ページを表示】

### 創業六十五年 創作和菓子 北原堂製菓

創業六十五年 創作和菓子の北原堂です。お客様に感

ページを選択

Home > 店舗紹介

店舗紹介

北原堂本店

住所 〒257-0031 神奈川県秦野市曾屋2-1-38  
電話番号 0463-81-0665  
FAX番号 0463-81-0665  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

本店へのアクセス

本店へのお問い合わせはこちら

0463-81-066

営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

北原堂渋谷支店

住所 〒257-1315 神奈川県秦野市藤町1-8-1  
電話番号 0463-88-3272  
FAX番号 0463-88-3272  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

渋谷支店へのアクセス

渋谷支店へのお問い合わせはこちら

0463-88-3272

営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

販売店紹介

販売店名 名産センター 秦野駅北口  
住所 〒257-0034 神奈川県秦野市大栗町1-1  
電話番号 0463-83-6477  
営業時間 9:00~20:00  
定休日 年中無休

販売店名 弘法の里 湯内おみやげ処「やまなみ」  
住所 〒257-0001 秦野市鶴巻北3-1-2  
電話番号 0463-77-1576  
営業時間 10:00~21:00  
12月28日~12月30日及び1月1日~1月3日は17:00まで  
※受付は30分前までとなります。  
月曜日 (祝日の場合は翌平日)  
12月31日

ページを選択

Home > 店舗紹介

店舗紹介

北原堂本店

住所 〒257-0031 神奈川県秦野市曾屋2-1-38  
電話番号 0463-81-0665  
FAX番号 0463-81-0665  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

本店へのアクセス

本店へのお問い合わせはこちら

0463-81-066

営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

北原堂渋谷支店

住所 〒257-1315 神奈川県秦野市藤町1-8-1  
電話番号 0463-88-3272  
FAX番号 0463-88-3272  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

渋谷支店へのアクセス

渋谷支店へのお問い合わせはこちら

0463-88-3272

営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

販売店紹介

販売店名 名産センター 秦野駅北口  
住所 〒257-0034 神奈川県秦野市大栗町1-1  
電話番号 0463-83-6477  
営業時間 9:00~20:00  
定休日 年中無休

販売店名 弘法の里 湯内おみやげ処「やまなみ」  
住所 〒257-0001 秦野市鶴巻北3-1-2  
電話番号 0463-77-1576  
営業時間 10:00~21:00  
12月28日~12月30日及び1月1日~1月3日は17:00まで  
※受付は30分前までとなります。  
月曜日 (祝日の場合は翌平日)  
12月31日

【TOPページを表示】

創業六十五年  
創作和菓子 北原堂製

TOP  
商品一覧  
店舗紹介  
最新情報  
お問い合わせ

私たちの目標

- お客様を笑顔にする接客サービス
- お客様に感動するしていただける美味しいお菓子を創る
- ボランティア奉仕活動への参加

丹沢蒸しどら

北原堂製菓

黒糖を使って蒸し上げた生地に  
落花生の煮豆を使った小豆こしあんをサト

た  
ふっくら柔らかい懐かしい味の和菓子にして  
あげました。

- 第二十五回 全国菓子大博覧会 姫路菓子博 2008 職業能力開発局長賞受賞
- 第二十五回 神奈川銘菓展 優秀賞受賞
- 平成二十四年より 神奈川県指定銘菓

丹沢蒸しどら5個入り

北原堂製菓

丹沢蒸しどら10個入り

北原堂製菓

【商品一覧ページを表示】

創業六十五年  
創作和菓子 北原堂製

TOP  
商品一覧  
店舗紹介  
最新情報  
お問い合わせ

商品一覧

\*価格は税込表記となります

丹沢蒸しどら

1個 172円  
5個箱入り 1,029円  
10個箱入り 1,946円

製造工程はこちら>>>>

丹沢蒸しどら5個入り

北原堂製菓

丹沢蒸しどら10個入り

北原堂製菓

秦野味だより

1個 194円  
10個箱入り 2,160円  
15個箱入り 3,240円  
20個箱入り 4,320円

製造工程はこちら>>>>

北原堂製菓

丹沢味だより1.5個入り

北原堂製菓

【店舗紹介ページを表示】

創業六十五年  
創作和菓子 北原堂製

TOP  
商品一覧  
店舗紹介  
最新情報  
お問い合わせ

北原堂本店

住所  
〒257-0031  
神奈川県秦野市曾屋2-1-38  
電話番号  
0463-81-0665  
FAX番号  
0463-81-0665  
営業時間  
10:00~19:00  
定休日  
火曜日

本店へのアクセス  
本店へのお問い合わせはこちら  
0463-81-0665  
営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

北原堂渋谷支店

住所  
〒259-1315  
神奈川県秦野市柳町1-8-1  
電話番号  
0463-88-3272  
FAX番号  
0463-88-3272  
営業時間  
10:00~19:00  
定休日  
火曜日

渋谷支店へのアクセス  
渋谷支店へのお問い合わせはこちら  
0463-88-3272  
営業時間 10:00~19:00 定休日 火曜日

販売店紹介

【TOPページを表示】

“Merciエステティックサロン”は『ありがとう存じます』の感謝の心でお客様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアと信頼で全ての女性を元気にする“ハンドテクニク中心のこだわりサロン”です。

TOP フェイシャル ボディ サロン紹介 お客様の声 BLOG クーポン 予約状況

**体質改善はお任せください**

Merciでは、お客様の体質やトラブルを見極め、その時々に合ったコースをご提案しております。アロマセラピー(植物効果)とアロマラビー(芳香効果)を融合させ、心と身体と肌を癒す。エステ特級高級アロマセラピー(植物主義)ブランド【ポールシェリー】独自のメソッドに基づいて、リンパの流れを促進。

不要な老廃物の排泄を促し、自律神経やホルモンのバランスを整え、イライラや女性特有の身体の不調を緩和、冷え性・むくみ・セルライトを改善します。

この上質を極めるポールシェリーを中心に、東洋医学でいう経絡の流れに沿ったマッサージを行う事で恒常性維持機能を最大限に向上させ、骨格矯正、身体の歪みと顔のシワ・タルミを取る究極のリフトアップアンチエイジングの【モンテセラピー】五行・陰陽学説に基づき開発された神氣(しんき)漢方アロマオイルを使ったダイレクトに経絡、臓腑に働きかけ根本からトラブルと向き合う【神氣漢方別(かっさ)】など全てをしっかりと5感で感じて頂き、ポジティブなアンチエイジングを心からお手伝い致します。

2016年8月(4)  
2016年7月(20)  
2016年6月(14)

お知らせ  
オススメ  
キャンペーン  
ビフォーアフター

【サロン紹介ページを表示】

“Merciエステティックサロン”は『ありがとう存じます』の感謝の心でお客様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアと信頼で全ての女性を元気にする“ハンドテクニク中心のこだわりサロン”です。

TOP フェイシャル ボディ サロン紹介 お客様の声 BLOG クーポン 予約状況

**サロン紹介**

**完全予約制の女性専用サロンです。**

入会金は一切頂いておりません。お客様がご負担となるコース組みや無理な押し売りはございません。プライベートコースや集中ケアコースの方以外は1回づつのお支払いが基本となっておりますのでどうぞご安心下さいませ。

また、皆様が気持ちよく過ごし頂く為、商材の取扱い方や管理状態、商品類の衛生面に心掛け最後の使い直しなど、清潔感ある居心地の良い店内と技術です。

ポールシェリー認定サロン  
モンテセラピー認定店・優良店

〒530-0041  
住所 大阪府大阪市北区天神橋2-1-18  
ファーストタワニニュー天神2F  
天神橋筋商店街内 コインパーキング近隣に有り

TEL 06-4801-3330  
10:00~19:00 (最終受付)  
※ご希望に合わせた時間もお受けしておりますのでご連絡なくお申し付けください。

定休日 不定休

お支払い方法

JR大坂天満筋駅3番出口と地下鉄市島町駅4A出口は同じです。出口より徒歩約2分 (大坂天満筋方面)

2016年8月(4)  
2016年7月(20)  
2016年6月(14)

お知らせ  
オススメ  
キャンペーン  
ビフォーアフター

**ギャラリー**

花火  
リフレクソロジーのビフォー&アフター  
8月の予約状況  
フレッシュなエステティシャン  
ナツメチップ

2016年8月(4)  
2016年7月(20)  
2016年6月(14)

**ブログ新着記事**

花火  
リフレクソロジーのビフォー&アフター  
8月の予約状況  
フレッシュなエステティシャン  
ナツメチップ

2016年8月(4)  
2016年7月(20)  
2016年6月(14)

**バックナンバー**

2016年8月(4)  
2016年7月(20)  
2016年6月(14)

**カテゴリ**

お知らせ  
オススメ  
キャンペーン  
ビフォーアフター  
日記

SNS

モバイルサイト

【お客様の声ページを表示】

“Merciエステティックサロン”は『ありがとう存じます』の感謝の心でお客様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアと信頼で全ての女性を元気にする“ハンドテクニク中心のこだわりサロン”です。

TOP フェイシャル ボディ サロン紹介 お客様の声 BLOG クーポン 予約状況

**お客様の声**

皆様から頂いた嬉しいお声をご紹介させていただきます。

吹田市在住 (40代主婦)

モンテセラピーはリフトアップ効果が高く、顔と鍼灸の効果が融合したような施術です。本来の顔の筋の位置に戻す施術で即時に結果がでるのすごいです。

特に松山さんの技術は素晴らしい、必ずフェイスラインがすっきりして顔が上がり見えるので、行事のときなどには必ずお願いしています。

フェイスもボディもいつも頑張ってしまえば気持ちよく、たまにたれがれが一気にとれます。

サロンはとても清潔で落ち着いた雰囲気なので終始リラックスできます。鍼灸で明るくエステティックの王道を貫いておられる松山さん、勧誘などもなく価格も良心的なので安心して通えるところが気に入っています。

これからも、その一流の技術で癒して頂き、美と健康の維持をお手伝いしていただきたいと思います！

神戸市東灘区『兼業カブセルサロン ulu(ウリウリ)』オーナーとも子様

昔からマッサージが大好きで日本国内だけでなく、海外でも色んなマッサージを受けましたが松山さんのマッサージが一番好きです。

いつも安心してボディ&フェイシャルをお任せしています。

松山さんのポールシェリーとの出会いはもう15年以上前で、ポールシェリーのなんとも香えない香りとハンドテクニクと効果に衝撃を受け、それからファンになりました。最近、ポールシェリー以外のコースも受けてみてとても良かったです。

漢方アロマカッサもスッパリするし、リフトアップと矯正のモンテセラピーもこれからも健康に歳を重ねるために、神戸から通い続けたい！

2016年8月(4)  
2016年7月(20)  
2016年6月(14)

お知らせ  
オススメ  
キャンペーン  
ビフォーアフター  
日記

SNS

モバイルサイト

【TOPページを表示】

【サロン紹介ページを表示】

【お客様の声ページを表示】



**「Merciエステティックサロン」は『ありがとう存じます』の心でお客様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアで全ての女性を元気にする「ハンドテクニク中心のサロン」です。**

ページを選択



TOP

**体質改善はお任せください**

Merciでは、お客様の体質やトラブルを見極め、その合ったコースをご提案しております。フィトセラピー効果とアロマセラピー(芳香効果)を融合させ、心と身体への美しさを追求する、エステ界最高峰フィトアロマシーク(植物主義)ブランド【ボールシェリー】独自のードに基づいて、リンパの流れを促進。



不必要な老廃物の排泄を促し、自律神経やホルモンバランスを整え、イライラや女性特有の身体の不調を緩和、性・むくみ・セルライトを改善します。

この上質を極めるボールシェリーを中心に、東洋医学う経絡の流れに沿ったマッサージを行う事で恒常性機能を最大限に向上させ、骨格矯正、身体の歪みと顔のタルミを取る究極のリフトアップアンチエイジングモンテセラピー® 五行・陰陽学説に基づき開発されたしんき)漢方アロマオイルを使ってダイレクトに経絡、に働きかけ根本からトラブルと向き合う【神気漢方刮痧】など全てのこだわりをしっかりと五感で感じて頂くジェティブアンチエイジングを心からお手伝い致します。

**Merci esthetique salon**  
(メルシ)  
代表 松山 美麗  
Mire Matsuyama



エステティシャン一筋  
現在の大手サロンと言われる某エステティックサロンからの美容業界スタート。  
関西伝説のサロン、ヒルトンプラザ「ベラミエステティックサロン」のメンバーの一人。  
その後、他店 店長やマネージャーとしてエステティシャンの技術教育、マナー指導を経て  
2004年音楽園に「ボールシェリーサロン」をオープン。  
丁寧で結果が出る高い技術力で関西令嬢、高層マダムやタカラジェンヌ達が通いつめる「マイ隠れ家サロン」として2008年3月号の25ヴァンサンカンでも紹介。  
2016年大阪市北区にて店名改め「Merci ~メルシ~」としてサロンオープン。



**「Merciエステティックサロン」は『ありがとう存じます』の心でお客様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアで全ての女性を元気にする「ハンドテクニク中心のサロン」です。**

ページを選択

サロン紹介

**完全予約制の女性専用サロンです。**

入会金は一切頂いておりません。お客様がご負担となるコース組みや無理な押し売りはございません。プライベートや集中ケアコースの方以外は1回づつの支払いが基本となっておりますのでどうぞご安心下さいませ。

また、皆様からよくお過ごし頂く為に商材の取扱いや管理状態、備品の衛生面に心掛け直後の使い回しなく、清潔感ある居心地良い店内と技術です。

**ボールシェリー認定サロン  
モンテセラピー認定店・優良店**



〒530-0041
住所 大阪府大阪市北区天神橋2-1-18 ファーストタウンニュー天神2F 天神橋筋商店街内 コインパーキング隣に有り
TEL 06-4801-3330
営業時間 10:00~19:30 (最終受付) ※ご希望に合わせて20時以降もお受けしておりますのでご連絡をお申し付けください。
定休日 不定休
お支払い方法 AMEX, MASTER, VISA, 現金

JR大阪天神宮駅3番出口と地下鉄南森町駅4A出口は同所。出口より徒歩約2分  
(大阪天神宮方面)



よくある質問

お客様からよくいただくご質問と回答をまとめています。不明点などがある際には、お気軽にお問い合わせ下さいませ。

Q カウンセリングではどんなことをするの？

お客様お一人おひとりの体質やご要望を細かく伺い、その時に一番ベストなコースをおすすめさせて頂いております。カウンセリングもお手入れもマンツーマンなのでお身体やお肌の悩みも安心してご相談下さいませ。

Q どのように予約したいですか？

メールか電話でもお受けしております。メールに関しては、こちらから確認の返信を送らせて頂くので予約確定になります。予約空き状況も掲載しておりますので、どうぞご参考になさって下さい。

Q メイクはしていい大丈夫？  
また、髪を直したり、化粧をして帰ることはできますか？

フェイシャルコースの方は、クレンジングからさせていただきますので、メイクありでもメイクなしでも大丈夫です。お手入れ後は、ゆったりとした広いメイク台で、お茶を召し上がりながら、ゆっくりお化粧できます。

ドライヤーも2種類ございますので、髪の毛綺麗にセット出来ます。



**「Merciエステティックサロン」は『ありがとう存じます』の心でお客様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアで全ての女性を元気にする「ハンドテクニク中心のサロン」です。**

ページを選択

お客様の声

皆様から頂いた嬉しいお声をご紹介させていただきます



吹田市在住 (40代主婦)

いつも安心してボディ&フェイシャルをお任せしています。  
松山さんのボールシェリーとの出会いはもう15年以上前で、ボールシェリーのなんとも言えない香りやハンドテクニクと効果に衝撃を受け、それから大ファンになりました。  
最近、ボールシェリー以外のコースも受けてみてとても良かったです。

漢方アロマカッサもスツキリするし、リフトアップと矯正のモンテセラピーも  
これからも健康に歳を重ねるために、神戸から通い続けます！！

Q 母の影響もあり、20代の頃から個人サロンから国内外のホテルSPAにも沢山行きました。30代になり友人の紹介のご縁あり、松山さんのハンドマッサージに出会って以来大ファンに。



神戸市東灘区「隼鷹カプセルサロン ululu(ウルクリ)」オーナーとも子様



苦楽園と東京青山ジュエリーショップ『ナンシー』オーナーの庄子様

サロンはとても清潔で落ち着いた雰囲気なので終始リラックスできます。誠実で明るくエステティックの王道を貫いておられる松山さん、勤務などもなく価格も良心的なので安心して通えるところが気に入っています。

これからも、その一流の技術で癒して頂き、美と健康の維持をお手伝いしていただきたいと思っています！

サロンはとても清潔で落ち着いた雰囲気なので終始リラックスできます。誠実で明るくエステティックの王道を貫いておられる松山さん、勤務などもなく価格も良心的なので安心して通えるところが気に入っています。

【TOPページを表示】

"Merciエステティックサロン"は「リがとう存じます」の感謝の心で様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアと信頼で全ての女性を元氣にする"ハンドテクニク中心のこだわりサロン"です。

メニュー  
TOP  
〒1位址  
ボディ  
紹介  
お客様の声  
BLOG  
クーポン  
予約状況

体質改善はお任せください

Merciでは、お客様の体質やトラブルを見極め、時々合ったコースをご提案しております。フィト(植物効果)とアロマ(芳香効果)を融合させ、身体と肌の美しさを追求する、業界最高アロマティック(植物主義)アランド【ボ-ルシェリ】シリーズに基づいて、リンパの流れを促進。

不必要な老廃物の排泄を促し、自律神経やホルモンバランスを整え、女性特有の身体の不調を緩和、冷え性・むくみ・細胞を改善します。  
この上質を極めるボ-ルシェリを中心に、東洋医学でいう経絡の流れに沿ったマッサージを行う事で恒常性維持機能を最大限に向上させ、骨格矯正、身体の歪みと顔のシワルミを取る究極のリフトアップアンチエイジングの【モンテラビ-】五行・陰陽学説に基づき開発された神氣(しんき)漢方アロマオイルを使ってゲイレトに経絡、臓腑に働きかけ根本からトラブルと向き合う【神氣漢方刮(かっさ)】など全てのごたわりをしっかり五感で感じて頂き、ボディが"リフトアップ"なアンチエイジングを心からお手伝い致します。

経絡(気)の流れを正し、本来の美しさを取り戻します。  
経絡(気)の流れを正し、本来の美しさを取り戻します。  
モンテラビ-は、美しい自然環境の中で育まれた「アロマティック植物効果成分」植物油

【サロン紹介ページを表示】

"Merciエステティックサロン"は「リがとう存じます」の感謝の心で様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアと信頼で全ての女性を元氣にする"ハンドテクニク中心のこだわりサロン"です。

メニュー  
TOP  
〒1位址  
ボディ  
紹介  
お客様の声  
BLOG  
クーポン  
予約状況

完全予約制の女性専用サロンです。  
入会金は一切頂いておりません。お客様がご負担となるコース組みや無理な売卸はございません。アロマコースや集中ケアの方以外は1回づつのお支払いが基本となっておりますのでどうぞご安心下さいませ。

また、皆様が気持ちよくお過ごし頂くに商材の取扱い方や管理状態、備品類衛生面に心掛け直後の使い直しなど、清潔感ある居心地良い店内と技術で

ボ-ルシェリ認定サロン  
モンテラビ-認定店・優良店

住所  
〒530-0041  
大阪府大阪市北区天神橋2-1-18  
777-7777-天神2F  
天神橋筋商店街内 コイバ-キョウ 近隣に有り  
TEL  
06-4801-3330  
営業時間  
10:00~19:30(最終受付)  
※ご希望に合わせて20時以降もお受けしておりますのでご遠慮なくお申し付けください。  
定休日  
不定休  
お支払い方法  
AMEX, MASTER, VISA, 現金  
JR大阪天満宮駅3番出口と地下鉄南森町駅4A出口は同じです。出口より徒歩約2分(大阪天満宮方面)  
Googleマップ

よくある質問  
お客様からよくいただくご質問と回答をまとめています。  
不明点などがある際には、お気軽にお問い合わせ下さい。

【お客様の声ページを表示】

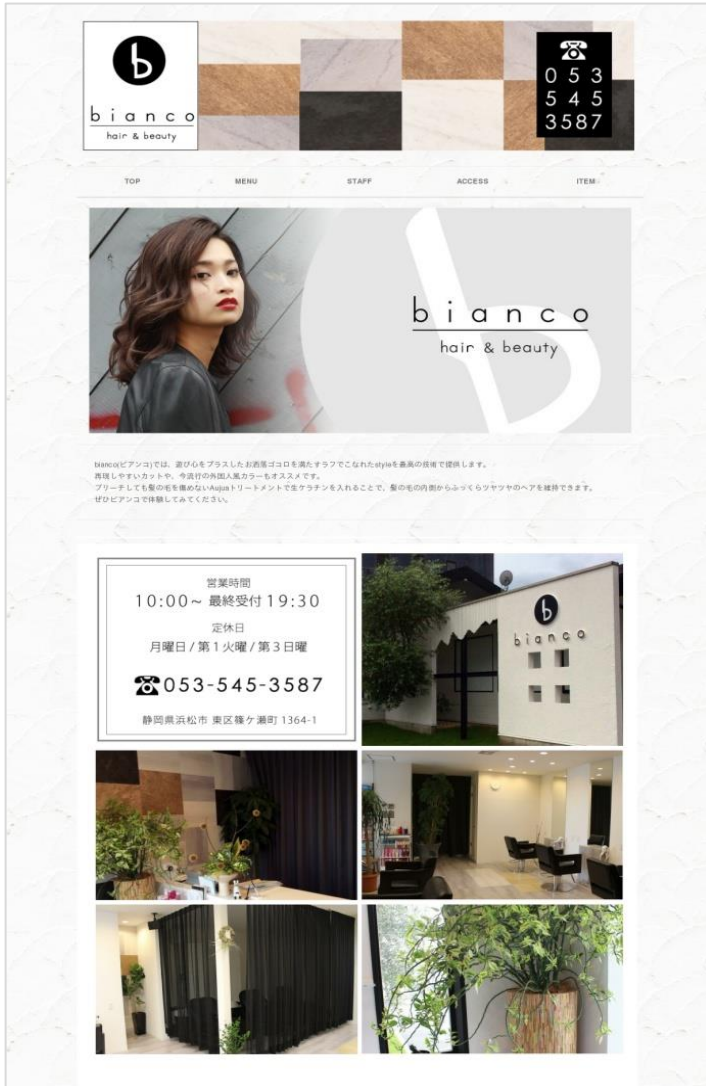
"Merciエステティックサロン"は「リがとう存じます」の感謝の心で様一人ひとりを大切に30年以上のキャリアと信頼で全ての女性を元氣にする"ハンドテクニク中心のこだわりサロン"です。

メニュー  
TOP  
〒1位址  
ボディ  
紹介  
お客様の声  
BLOG  
クーポン  
予約状況

皆様から頂いた嬉しいお声をご紹介します。  
吹田市在住(40代主婦)

モンテラビ-はリフトアップ効果が高く整体と鍼灸の効果が融合したような施術です。本来の顔の筋肉の位置に戻す施術で即時に結果がでるのがすごいと思います。  
特に松山さんの技術は素晴らしく、必ずフェイスラインがすっきりして顔が上がり若返るので、行事のときなどには必ずお願いしています。  
フェイスもボディもいつも眠ってしまうほど気持ち良く、たまった疲れが一気にとれます。  
肌はとても清潔で落ち着いた雰囲気なので終始リラックスできます。誠実で明るくエチケットの王道を貫いておられる松山さん、勧誘などもなく価格も良心的なので安心して通えるところも気に入っています。  
これからも、その一流の技術で癒して頂き、美と健康の維持をお手伝いしていただきたいと思っています！  
神戸市東灘区『酸素ケアサロン ululul(クリクリ)』オーナーとも子様  
昔からマッサージが大好きで日本国内だけでなく、海外でも色んなマッサージを受けましたが松山さんのマッサージが一番好きです。  
いつも安心してボディ&フェイスをお任せしています。  
松山さんのボ-ルシェリとの出逢いはもう15年以上前で、ボ-ルシェリ-のなんとも言えない香りとハンドテクニクと効果が衝撃を受け、それから大ファンになりました。  
最近、ボ-ルシェリ-以外のコースも受けてみてとても良かったです。  
漢方アロマもスリッパするし、リフトアップと矯正のモンテラビ-も  
これからも健康に歳を重ねるために、神戸市東灘区に決まっています！

【TOPページを表示】



【MENUページを表示】



【STAFFページを表示】



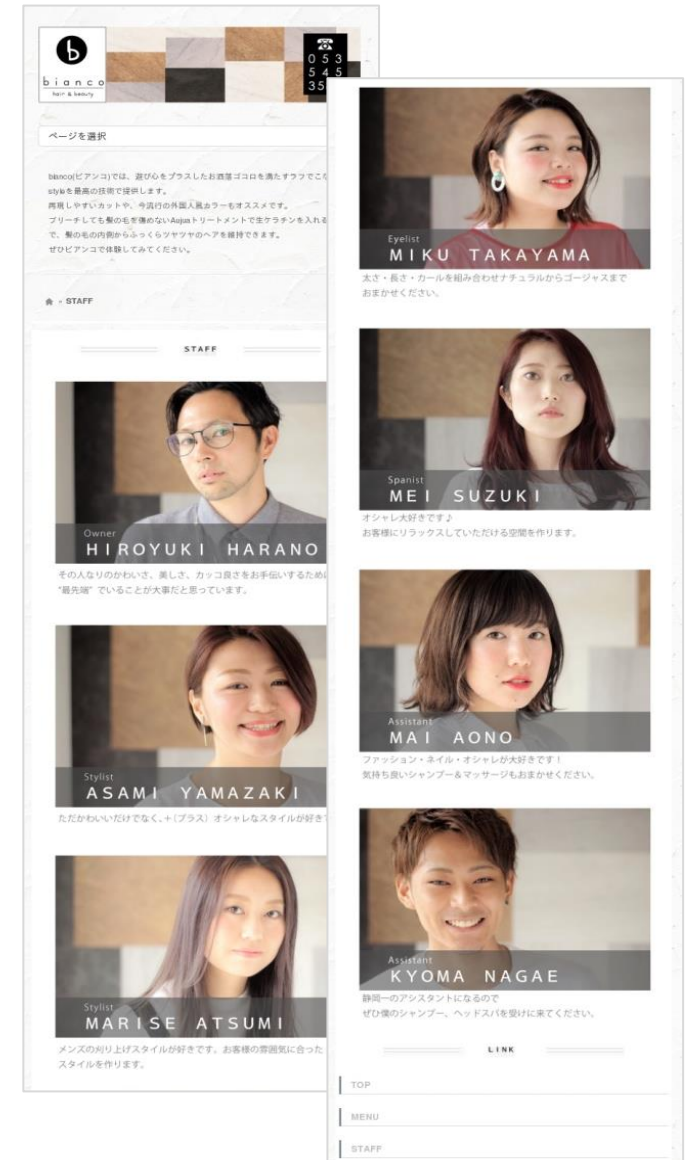
【TOPページを表示】



【MENUページを表示】



【STAFFページを表示】



【TOPページを表示】

【MENUページを表示】

【STAFFページを表示】

【テンプレート】クール10 (ホワイト) メイリオ



【治療案内ページを表示】

【ご利用者様の声ページを表示】

【当院の概要ページを表示】

## 藤田治療院

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療まで受け付けています。鍼灸治療も行っています。

- ホーム
- 当院のご紹介
- 治療案内
- 料金体系
- ご利用者様の声
- よくある質問
- アクセス
- 当院の概要
- お問い合わせ

Home > 治療案内

### 治療案内

当院は、予約制です。お気軽にお電話ください。ご予約の最終受付時間は、夜間治療の予約も含め17時までです。(土曜日は17時まで)

TEL:044-366-5911

治療時間  
午前 9:00~12:00(上段)  
午後 14:00~18:00(中段)  
夜間 18:00~20:00(下段)

月	火	水	木	金	土	日
○	○	○	○	○	休	休
○	○	休	▲	休		
○	○	休	○	休	休	休

※▲：14:00~17:00まで。

※ 予約は、来院時又は電話にて受付いたします。  
※ 予約制です。お気軽にお電話ください。  
※ 当日は、電話に出来ない場合がありますのでご了承ください。  
※ 初診時は、60~90分ほど掛かる場合があります。  
(症状により120分程度掛かる場合もあります。)  
※ 予約の最終受付時間は、夜間治療の予約も含め午後5時までです。  
(土曜日は午後5時まで) ※ 木曜午後・日曜・祝日は定休日です。

### 受付時間 (※予約制)

営業時間	月	火	水	木	金	土	日
9:00~12:00	○	○	○	○	○	休	休
14:00~18:00	○	○	○	休	○	▲	休
18:00~20:00	○	○	○	休	○	休	休

### 治療の流れ

**STEP1 受付**  
予約票に記入していただきます。(初診時)

**STEP2 問診**  
記入していただいた問診表を元に、国家資格を持ったスタッフが、状態を詳しくお伺いし、一番合った施術のご案内いたします。

**STEP3 検査**  
痛みなどの症状のある場所だけでなく、体全体の状態を丁寧に検査します。  
立った姿勢での体の傾きや前後左右のバランスのチェックをします。触診で背骨の歪み、関節の可動域、筋肉の硬さなどを調べ痛みの原因を探っていきます。  
検査後、身体の状態をご説明し、施術計画を立てていきます。

### 当院について

ホーム  
当院のご紹介  
治療案内  
料金体系  
ご利用者様の声  
よくある質問  
アクセス  
当院の概要  
お問い合わせ

Search

SNS

モバイルサイト

携帯・スマホからアクセス！

## 藤田治療院

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療まで受け付けています。鍼灸治療も行っています。

- ホーム
- 当院のご紹介
- 治療案内
- 料金体系
- ご利用者様の声
- よくある質問
- アクセス
- 当院の概要
- お問い合わせ

Home > ご利用者様の声

### ご利用者様の声

当院は、予約制です。お気軽にお電話ください。ご予約の最終受付時間は、夜間治療の予約も含め17時までです。(土曜日は17時まで)

TEL:044-366-5911

治療時間  
午前 9:00~12:00(上段)  
午後 14:00~18:00(中段)  
夜間 18:00~20:00(下段)

月	火	水	木	金	土	日
○	○	○	○	○	休	休
○	○	休	▲	休		
○	○	休	○	休	休	休

※▲：14:00~17:00まで。

※ 予約は、来院時又は電話にて受付いたします。  
※ 予約制です。お気軽にお電話ください。  
※ 当日は、電話に出来ない場合がありますのでご了承ください。  
※ 初診時は、60~90分ほど掛かる場合があります。  
(症状により120分程度掛かる場合もあります。)  
※ 予約の最終受付時間は、夜間治療の予約も含め午後5時までです。  
(土曜日は午後5時まで) ※ 木曜午後・日曜・祝日は定休日です。

### 受付時間 (※予約制)

営業時間	月	火	水	木	金	土	日
9:00~12:00	○	○	○	○	○	休	休
14:00~18:00	○	○	○	休	○	▲	休
18:00~20:00	○	○	○	休	○	休	休

### 治療の流れ

**STEP1 受付**  
予約票に記入していただきます。(初診時)

**STEP2 問診**  
記入していただいた問診表を元に、国家資格を持ったスタッフが、状態を詳しくお伺いし、一番合った施術のご案内いたします。

**STEP3 検査**  
痛みなどの症状のある場所だけでなく、体全体の状態を丁寧に検査します。  
立った姿勢での体の傾きや前後左右のバランスのチェックをします。触診で背骨の歪み、関節の可動域、筋肉の硬さなどを調べ痛みの原因を探っていきます。  
検査後、身体の状態をご説明し、施術計画を立てていきます。

### 当院について

ホーム  
当院のご紹介  
治療案内  
料金体系  
ご利用者様の声  
よくある質問  
アクセス  
当院の概要  
お問い合わせ

Search

SNS

モバイルサイト

携帯・スマホからアクセス！

## 藤田治療院

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療まで受け付けています。鍼灸治療も行っています。

- ホーム
- 当院のご紹介
- 治療案内
- 料金体系
- ご利用者様の声
- よくある質問
- アクセス
- 当院の概要
- お問い合わせ

Home > 当院の概要

### 当院の概要

当院は、予約制です。お気軽にお電話ください。ご予約の最終受付時間は、夜間治療の予約も含め17時までです。(土曜日は17時まで)

TEL:044-366-5911

治療時間  
午前 9:00~12:00(上段)  
午後 14:00~18:00(中段)  
夜間 18:00~20:00(下段)

月	火	水	木	金	土	日
○	○	○	○	○	休	休
○	○	休	▲	休		
○	○	休	○	休	休	休

※▲：14:00~17:00まで。

※ 予約は、来院時又は電話にて受付いたします。  
※ 予約制です。お気軽にお電話ください。  
※ 当日は、電話に出来ない場合がありますのでご了承ください。  
※ 初診時は、60~90分ほど掛かる場合があります。  
(症状により120分程度掛かる場合もあります。)  
※ 予約の最終受付時間は、夜間治療の予約も含め午後5時までです。  
(土曜日は午後5時まで) ※ 木曜午後・日曜・祝日は定休日です。

### 受付時間 (※予約制)

営業時間	月	火	水	木	金	土	日
9:00~12:00	○	○	○	○	○	休	休
14:00~18:00	○	○	○	休	○	▲	休
18:00~20:00	○	○	○	休	○	休	休

### 治療の流れ

**STEP1 受付**  
予約票に記入していただきます。(初診時)

**STEP2 問診**  
記入していただいた問診表を元に、国家資格を持ったスタッフが、状態を詳しくお伺いし、一番合った施術のご案内いたします。

**STEP3 検査**  
痛みなどの症状のある場所だけでなく、体全体の状態を丁寧に検査します。  
立った姿勢での体の傾きや前後左右のバランスのチェックをします。触診で背骨の歪み、関節の可動域、筋肉の硬さなどを調べ痛みの原因を探っていきます。  
検査後、身体の状態をご説明し、施術計画を立てていきます。

### 当院について

ホーム  
当院のご紹介  
治療案内  
料金体系  
ご利用者様の声  
よくある質問  
アクセス  
当院の概要  
お問い合わせ

Search

SNS

モバイルサイト

携帯・スマホからアクセス！

【治療案内ページを表示】

【ご利用者様の声ページを表示】

【当院の概要ページを表示】

## 藤田治療院

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療を受けています。鍼灸治療も行っています。

ページを選択

Home - 治療案内

### 治療案内

受付時間（※予約制）

営業時間	月	火	水	木	金	土
9:00~12:00	○	○	○	○	○	○
14:00~18:00	○	○	○	休	休	▲
18:00~20:00	○	○	○	休	休	休

※▲：14:00~17:00まで。

- 予約は、来院時又は電話にて受付いたします。留守電での予約はできませんので、ご注意ください。
- 往診時は、電話に出られない時がありますのでご了承ください。
- 初診時は、60~90分ほど掛かる場合があります。（症状により120分程度掛かる場合もあります。）
- 予約の最終受付時間は、夜間治療の予約も含め午後です。（土曜日は午後5時まで） ● 木曜午後・日曜・祝日はです。

### 治療の流れ

### STEP1 受付

予約票に記入していただきます。（初診時）

### STEP2 問診

記入していただいた問診表を元に、国家資格を持ったスタッフが、状態を詳しくお伺いし、一番あった施術のご案内をいたします。

### STEP3 検査

痛みなどの症状のある場所だけでなく、体全体の状態丁寧に検査します。

立った姿勢での体の傾きや前後左右のバランスのチェックをします。触診で背骨の歪み、関節の可動域、筋内の硬さなどを調べ痛みの原因を探っていきます。

検査後、身体の状態をご説明し、施術計画を立てていきます。

### STEP4 施術

検査結果に基づき治療を行います。必要に応じて再検査を行います。

## 藤田治療院

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療を受けています。鍼灸治療も行っています。

ページを選択

Home - ご利用者様の声

### ご利用者様の声

### H様（30代男性・会社員）

症状：首のこり・肩こり

肩こりがひどかった私は、妻の薦めもあり、数年前から、藤田治療院にお世話になっています。

最初は、施術時の関節の鳴る音におどろかされましたが、通院している内に、仕事の後にも肩こりや首のこりが軽減してきました。カイロプラクティックによる根本的な身体の調整の重要性を感じました。

先生は非常に人柄も良く、毎回、私の質問や治療方針について話をしてくれるので安心して治療が受けられます。だから今でも、夫婦で都内から毎月イベントのように治療を受けて行っております。今後ともよろしくお祈りします。

### K様（50代男性・歯科医師）

症状：腰痛

54才の歯科医師です。職業上、年に何回か腰痛をおそわれます。

私は診察に東洋医学的療法をとり入れております。そのため気功法、姿勢などを行い以前よりも症状が出るのは少なくなりました。

裏に、マッサージやハリなども試しておりますが、根本的に治すためには代替療法であるカイロプラクティックが別作用も少なく、現在行われている治療法では手術が必要な症例を除き最良の方法と言えそうです。

また、腰痛という症状だけでなく他の内臓の異常も観察して頂けるので助かっています。これからのカイロプラクティック療法の発展を期待しております。

### S様（30代女性・公務員）

症状：肩こり・腰痛・膝痛

もともと肩こりがひどいので、こちらの治療院には何前からお世話になっています。

自分の首の関節が「バキッ!」「ゴキッ!」と鳴るの今でもびっくりしますが、そのかわり身体がスッカリの助かります。

また、こちらの先生は、カイロプラクティックの治療が改善できて、なにができないのかをハッキリと言ってくれます。

できないことを「なんでも治しますよ」とはけっして悪いフェアな先生です。特にありがたいのは、妊娠中でもしてもらえるところです。妊娠中は、腰痛をはじめ、い肩こりやひどい背中のこりに悩まされるのですが、一マッサージのお店では、「妊婦」と言っただけで何軒も拒まれました。

しかし、こちらでは妊娠後期でも妊婦にあわせた治療をもらえるので助かっています。これからもお世話になって

## 藤田治療院

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療を受けています。鍼灸治療も行っています。

ページを選択

Home - 当院の概要

### 当院の概要

### 当院の概要

名称 藤田治療院  
所在地 千210-0836 川崎市川崎区大島上町11-14 (フジタフラット111)  
TEL 044-366-5911  
休診日 木曜日午後・日曜・祝日  
支払い方法 現金  
● カイロプラクティック  
● オステオパシー  
● はり  
● きゅう  
● マッサージ (健康保険取扱いは無同意が必要ですが)  
● 各種物理療法  
● 訪問治療  
● 一般健康相談  
● 講師講演

### アクセス方法

#### 電車・バスでお越しの方

JR川崎駅東口バスターミナル  
臨港バス7番のりばバス番号川23「大師」行き  
臨港バス8番のりばバス番号川22「三井埠頭」行き  
バス停「大島一丁目」下車徒歩3分

#### バス停からの道順

アクセスをご参照ください。

※お車で越しの方は、近隣のコインパーキングをご利用ください。

### 院内の様子

#### エントランス

#### 受付

こちらで保険証・診察券等をお預かりいたします。

#### 施術スペース

【治療案内ページを表示】

## 藤田治療院

留守電での予約はできませんので、ご注意ください。

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療まで受け付けています。鍼灸治療も行っています。

● 往診時は、電話に出られない時がありますのでご了承ください。

● 初診時は、60～90分ほど掛かる場合があります。(症状により120分程度掛かる場合もあります。)

● 予約の最終受付時間は、夜間治療の予約も含め午後6時までです。  
(土曜日は午後5時まで) ● 木曜午後・日曜・祝日は定休日です。

メニュー

- [当院のご紹介](#)
- [治療案内](#)
- [料金体系](#)
- [ご利用者様の声](#)
- [よくある質問](#)
- [アクセス](#)
- [当院の概要](#)
- [お問い合わせ](#)

治療の流れ

STEP1 受付

予診票に記入していただきます。(初診時)

STEP2 問診

記入していただいた問診表を元に、国家資格を持ったスタッフが、状態を詳しくお伺いし、一番あった施術のご案内をいたします。

※▲：14:00～17:00まで。

● 予約は、来院時又は電話にて受付いたします。

【ご利用者様の声ページを表示】

## 藤田治療院

治療院には何年も前からお世話になってます。

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療まで受け付けています。鍼灸治療も行っています。

自分の首の関節が「バキッ!」「ゴキッ!」と鳴るのは、今でもびっくりしますが、そのかわり身体がスッキリするので助かります。

また、こちらの先生は、カイロプラクティックの治療で何が改善できて、なにができないのかをハッキリと言ってくれます。

できないことを「なんでも治しますよ」とはけっして言わないフェアな先生です。特にありがたいのは、妊娠中でも治療してもらえるところです。妊娠中は、腰痛をはじめ、ひどい肩こりやひどい背中のかりに悩まされるのですが、一般のマッサージのお店では、「妊婦」と言っただけで何軒も断られました。

しかし、こちらでは妊娠後期でも妊婦にあわせた治療をしてもらえるので助かります。これからもお世話になっていくと思います。

メニュー

- [当院のご紹介](#)
- [治療案内](#)
- [料金体系](#)
- [ご利用者様の声](#)
- [よくある質問](#)
- [アクセス](#)
- [当院の概要](#)
- [お問い合わせ](#)

H様 (30代男性・会社員)

症状：首のこり・肩こり

肩こりがひどかった私は、妻の薦めもあり、数年前から、藤田治療院にお世話になっていました。

これまでカイロプラクティックに通院したことがなく、はじめは半信半疑でした。

最初は、施術時の関節の鳴る音におどろかされましたが、通院している内に、仕事の後にいつも気になる肩こりや首のこりが軽くなりました。カイロプラクティックによる根本的な身体の調整の重要性を感じま

S様 (30代女性・公務員)

症状：肩こり・腰痛・膝痛

もともと肩こりがひどいので、こちら

【当院の概要ページを表示】

## 藤田治療院

癒しのマッサージから本格的なカイロプラクティック治療まで受け付けています。鍼灸治療も行っています。

業務内容

- ・カイロプラクティック
- ・針灸施術
- ・はり
- ・きゅう
- ・マッサージ (健康保険取扱いは医師の同意が必要です)
- ・各種物理療法
- ・訪問治療応需
- ・一般健康相談
- ・講師講演

メニュー

- [当院のご紹介](#)
- [治療案内](#)
- [料金体系](#)
- [ご利用者様の声](#)
- [よくある質問](#)
- [アクセス](#)
- [当院の概要](#)
- [お問い合わせ](#)

アクセス方法

電車・バスでお越しの方

JR川崎駅東口バスターミナル  
臨港バス7番のりばバス番号川23「大師」行き  
臨港バス8番のりばバス番号川22「三井埠頭」行き  
バス停「大高一丁目」下車徒歩3分

当院の概要

名称  
藤田治療院  
所在地  
〒210-0836  
川崎市川崎区大島上町11-14  
(フタバラット111)  
TEL  
[044-366-5911](tel:044-366-5911)  
休診日  
木曜日午後・日曜・祝日  
支払い方法  
現金

バス停からの道順

アクセスをご参照ください。

【地産地消&マーク品ページを表示】

「津幡町」が富山県と接する「倶利伽羅峠」は、木曾義仲が「火牛の計」を

webチラシ&店舗情報 地産地消&マーク品 地域一番の取り組み 自信の品 スタッフ募集

地産地消&マーク品

店舗情報  
Aコープつばた店

▼ Open 9:30~22:00  
▼ 定休日 年中無休（元旦除く）  
▼ Tel 078-289-8600  
▼ Access 〒929-0325 石川県河北郡津幡町字加賀尻A99  
▼ Concept ☆Aコープといえば「地産地消」そして「国産」にこだわります。だから「安心」「安全」

▼ Open 9:30~22:00  
▼ 定休日 年中無休（元旦除く）  
▼ Tel 078-289-8600  
▼ Access 〒929-0325 石川県河北郡津幡町字加賀尻A99  
▼ Concept ☆Aコープといえば「地産地消」そして「国産」にこだわります。だから「安心」「安全」

わくわく会員登録  
メルマガ会員様にクーポンや耳より情報をお届け。メルマガ会員登録！！

【地域一番の取り組みページを表示】

「津幡町」が富山県と接する「倶利伽羅峠」は、木曾義仲が「火牛の計」を

webチラシ&店舗情報 地産地消&マーク品 地域一番の取り組み 自信の品 スタッフ募集

地域一番の取り組み

★地域を元気にしたい！だから私達は「地域一番」にこだわります。

Aコープつばた店の地域一番は・・・  
生産者直売コーナーはもちろんですが、地元漁港から鮮度地域一番の「お魚」

店舗情報  
Aコープつばた店

▼ Open 9:30~22:00  
▼ 定休日 年中無休（元旦除く）  
▼ Tel 078-289-8600  
▼ Access 〒929-0325 石川県河北郡津幡町字加賀尻A99  
▼ Concept ☆Aコープといえば「地産地消」そして「国産」にこだわります。だから「安心」「安全」

わくわく会員登録  
メルマガ会員様にクーポンや耳より情報をお届け。メルマガ会員登録！！

【自信の品ページを表示】

「津幡町」が富山県と接する「倶利伽羅峠」は、木曾義仲が「火牛の計」を

webチラシ&店舗情報 地産地消&マーク品 地域一番の取り組み 自信の品 スタッフ募集

自信の品

★私達には、「お客様の声」を代弁して「こだわり続けている商品」があります。

私達が大切にしていること・・・それは「お客様の声」です。  
「お客様が欲しい鮮度、品揃え」を  
お客様の声の代弁者としてこだわり続けることこそ私達の使命と考えています。

店舗情報  
Aコープつばた店

▼ Open 9:30~22:00  
▼ 定休日 年中無休（元旦除く）  
▼ Tel 078-289-8600  
▼ Access 〒929-0325 石川県河北郡津幡町字加賀尻A99  
▼ Concept ☆Aコープといえば「地産地消」そして「国産」にこだわります。だから「安心」「安全」

わくわく会員登録  
メルマガ会員様にクーポンや耳より情報をお届け。メルマガ会員登録！！

【地産地消&マーク品ページを表示】

ページを選択

- ▲「津幡町」が富山県と接する「界村信濃町」は、本郷農産が「火牛の計」を用いて作ったという有名な田舎が残っています。
- ▲「津幡町」は、人口約37,000人。古くから、北陸道の継ぎ道への分岐点でもあり、町として栄えてきました。
- ▲その「津幡町」で、「地産地消」「地元産優先」「国産」にこだわり、食を通じた民の健康生活に貢献しているのが、Aコープつばた店です。

地産地消 & マーク品

地産地消と言えば、見逃して欲しくないのが「店頭精米」です。

地元で穫れた玄米をお客様のご要望に応じて、その場で精米します。

エコープ・マーク品

「安全・安心」にこだわる  
**エコープマーク品**

Aコープつばた店には、沢山の「エコープ・マーク品（画像参照）」があります。安心 安全にこだわる「JAブランドの品」です。

原材料を国産を中心に厳選して、品質（味、ヘルシー）を最優先に開発された「健康アトシ」商品です。

石川県で生まれ、地元で育てられている私達とて、地元を大切にするのは当たり前のことなの

【地域一番の取り組みページを表示】

ページを選択

- ▲「津幡町」が富山県と接する「界村信濃町」は、本郷農産が「火牛の計」を用いて作ったという有名な田舎が残っています。
- ▲「津幡町」は、人口約37,000人。古くから、北陸道の継ぎ道への分岐点でもあり、町として栄えてきました。
- ▲その「津幡町」で、「地産地消」「地元産優先」「国産」にこだわり、食を通じた民の健康生活に貢献しているのが、Aコープつばた店です。

地域一番の取り組み

★地域を元気にしたい！だから私達は「地域一」にこだわります。

Aコープつばた店の地域一番は・・・生産者直売コーナーはもちろんですが、地元産から鮮度地域一番の「お魚」

店舗情報  
Aコープつばた店

▼ Open  
9:30～22:00  
▼ 定休日  
年中無休（元且除く）  
▼ Tel  
076-289-8600  
▼ Access  
〒929-0325  
石川県河北郡津幡町字加賀爪ハ99

【自信の品ページを表示】

ページを選択

- ▲「津幡町」が富山県と接する「界村信濃町」は、本郷農産が「火牛の計」を用いて作ったという有名な田舎が残っています。
- ▲「津幡町」は、人口約37,000人。古くから、北陸道の継ぎ道への分岐点でもあり、町として栄えてきました。
- ▲その「津幡町」で、「地産地消」「地元産優先」「国産」にこだわり、食を通じた民の健康生活に貢献しているのが、Aコープつばた店です。

自信の品

★私達には、「お客様の声」を代弁して「こだわり続けている商品」があります。

私達が大切にしていること・・・それは「お客様の声」です。

「お客様が欲しい鮮度、品揃え」をお客様の声の代弁者としてこだわり続けるこそ私達の使命と考えています。

店舗情報  
Aコープつばた店

▼ Open  
9:30～22:00  
▼ 定休日  
年中無休（元且除く）  
▼ Tel  
076-289-8600  
▼ Access  
〒929-0325

【地産地消&マーク品ページを表示】

【地域一番の取り組みページを表示】

【自信の品ページを表示】

**Aコープつばた店**

▲ 「津幡町」が富山県と接する「伊利伽羅峠」は、木曾義仲が「火牛の計」を用いて平家を破ったという有名な伝説が残っています。

▲ 「津幡町」は、人口約37,000人。古くから、北陸道の能登国への分岐点でもあり、宿場町として栄えてきました。

▲ その「津幡町」で、「地産地消」「地元産優先」「国産」にこだわり、食を通じた「町民の健康生活」に貢献しているのが、Aコープつばた店です。

メニュー

webページ&店舗情報  
地産地消&マーク品  
地域一番の取り組み  
自信の品  
スタッフ募集

石川県生まれ、地元で育てられている私達として、地元を大切にすることは当然のことなのです。

地元で収穫された野菜や果物、地元で水揚げされた鮮度抜群のお魚、そして地元の健康で衛生的な自然環境の中で育った能登牛等、私達のお店は、正に「丸ごと石川県」なのです。

**Aコープつばた店**

▲ 「津幡町」が富山県と接する「伊利伽羅峠」は、木曾義仲が「火牛の計」を用いて平家を破ったという有名な伝説が残っています。

▲ 「津幡町」は、人口約37,000人。古くから、北陸道の能登国への分岐点でもあり、宿場町として栄えてきました。

▲ その「津幡町」で、「地産地消」「地元産優先」「国産」にこだわり、食を通じた「町民の健康生活」に貢献しているのが、Aコープつばた店です。

メニュー

webページ&店舗情報  
地産地消&マーク品  
地域一番の取り組み  
自信の品  
スタッフ募集

★地域を元気にしたい！だから私達は地域一番にこだわります。

Aコープつばた店の地域一番は..生産者直売コーナーはもちろんですが、地元漁港から鮮度地域一番の「お魚」

★「お魚惣菜」「産直野菜手作り惣菜」

更にお魚屋さんのアロが作った「お魚惣菜」そして地元産直野菜を使った「産直野菜手作り惣菜」等です。

**Aコープつばた店**

▲ 「津幡町」が富山県と接する「伊利伽羅峠」は、木曾義仲が「火牛の計」を用いて平家を破ったという有名な伝説が残っています。

▲ 「津幡町」は、人口約37,000人。古くから、北陸道の能登国への分岐点でもあり、宿場町として栄えてきました。

▲ その「津幡町」で、「地産地消」「地元産優先」「国産」にこだわり、食を通じた「町民の健康生活」に貢献しているのが、Aコープつばた店です。

メニュー

webページ&店舗情報  
地産地消&マーク品  
地域一番の取り組み  
自信の品  
スタッフ募集

★私達には、「お客様の声」を代弁してご協力している商品があります

私達が大切にしていること..それ「お客様の声」です。

「お客様が欲しい鮮度、品揃え」をお客様の声の代弁者としてご協力することこそ私達の使命と考えています。

【テンプレート】シンプル17 (グリーン) メイリオ

【トップページを表示】

【稲庭うどんの製法ページを表示】

【稲庭うどんの調理方法ページを表示】

**株式会社 稲庭うどん販売**

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。また、当社が自信を持って推奨する「秋田の産品」もご紹介しております。

トップ | 稲庭うどんの製造 | 稲庭うどんの調理方法 | あきた方言講座 | お客様の声 | 営業日のご案内 | 会社概要 | 稲庭オンラインショップ

**トップ**

最新情報

2015年9月29日：ホームページ開設のお知らせ

**当社の「稲庭手業うどん」について**

当社の「稲庭手業うどん」は、この道三十有余年の熟練の職人が古式伝承製法の「手練り」「手馴い」「手馴べ」「手馴」を4日間変えて完全手造りにて製造しております。

日本酒や味噌醤油製造所などにも「菌」があるのと同じ、うどん工場にもこの「菌」が有り、この良い菌も「旨さ」を決める一因となっております。

**手造りのうどん＝稲庭手業うどん＝人づくり**

当社は江戸時代から伝わる手法を守り、現在も完全手造り製法にて製造しております。

小麦粉の配合から良質な水を使用し、安全、安心を基本とし美味しい「稲庭うどん」を自社工場にて熟練の職人が製造し、お客様へ直接届けております。

多くのお客様に伝統製法の実味しさを「ご納得価格」で提供し、「稲庭手業うどん」という食材でお客様に喜んでもらえ、地域の人づくりに貢献したいと考えております。

**会社概要**

株式会社 稲庭うどん販売  
〒012-0105  
秋田県湯沢市川邊町字大越千刈2-4

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

**モバイルサイト**

携帯・スマホからアクセス

**お問い合わせの方へ**

このサイトを友達に教える

**リンクメニュー**

トップ  
稲庭うどんの製法  
稲庭うどんの調理方法  
あきた方言講座  
お客様の声  
営業日のご案内  
会社概要  
稲庭オンラインショップ

**新着記事**

ホームページ開設のお知らせ

2015年9月(1)

**バックナンバー**

検索

**カテゴリ**

イベント、観光情報(1)

**株式会社 稲庭うどん販売**

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。また、当社が自信を持って推奨する「秋田の産品」もご紹介しております。

トップ | 稲庭うどんの製法 | 稲庭うどんの調理方法 | あきた方言講座 | お客様の声 | 営業日のご案内 | 会社概要 | 稲庭オンラインショップ

**稲庭うどんの製法**

**原材料**

稲庭手業うどんの原材料は小麦粉に食塩水を加えただけでもシンプルなものです。当社の小麦粉は数種類を独自に配合し、多加水製法による技法を用い、熟練の職人が全行程手造りにて製造しております。

**手仕込み**

職人の手によって独自の配合された小麦粉に、一晩かせた塩水を多加水(約90%)製法を用い、手で練り上げます。

一度手練された生地は熟成の時を過ごし、その日の熟成状態を判断しながら、再度手によって練り返されます。

薄身の力をため、絞りを生地の中に入れてながら丁寧に練り上げると、空気を含む独特の生地に仕上げられ半日の熟成の時を過ごす。

全ての作業の原産。乾燥は仕込みで決まると職人は言う。

**めん切り**

**会社概要**

株式会社 稲庭うどん販売  
〒012-0105  
秋田県湯沢市川邊町字大越千刈2-4

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

**モバイルサイト**

携帯・スマホからアクセス

**お問い合わせの方へ**

このサイトを友達に教える

**リンクメニュー**

トップ  
稲庭うどんの製法  
稲庭うどんの調理方法  
あきた方言講座  
お客様の声  
営業日のご案内  
会社概要  
稲庭オンラインショップ

**新着記事**

ホームページ開設のお知らせ

2015年9月(1)

**バックナンバー**

検索

**カテゴリ**

イベント、観光情報(1)

**株式会社 稲庭うどん販売**

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。また、当社が自信を持って推奨する「秋田の産品」もご紹介しております。

トップ | 稲庭うどんの製造 | 稲庭うどんの調理方法 | あきた方言講座 | お客様の声 | 営業日のご案内 | 会社概要 | 稲庭オンラインショップ

**稲庭うどんの調理方法**

稲庭うどん本来の美味しさを味わっていただくためにも以下の上手なゆで方のポイントをお教えします。

**稲庭うどんの美味しいゆで方・洗い方**

- 1 たっぷりのお湯(麺100gに対しお湯1L)を沸騰させます。
- 2 麺をバラバラと入れ、静かに箸で回らないようにほぐします。
- 3 麺が泳ぐ位に火加減を調整し、約3分半ゆでます。
- 4 麺が泳ぎ過ぎてきたらザルに上げ、すぐに流水で洗います。
- 5 流水で4～5回良く洗い、水気を切ります。

**【冷たい麺のお召し上がり方】**

前もって作っておいた氷水で冷たくするまで冷めます。

お好みにより、薬味は「ねぎ・わさび・青しり・海苔・加南」などでお楽しみください。

**【温かい麺のお召し上がり方】**

一度沸騰したお湯に流し、よくお湯を切ってどんぶりに入れ、蓋かおっつゆをかけてお召し上がり下さい。薬味は「ねぎ・しょうが・青しり・海苔・七味」など。

**【お話し】**

氷水で頂くことで麺の表面が引き締まり、更に美味しくなります。頂くようなツヤ、絶品の色こしをぜひ、コシの強さをご賞味ください。

**お問い合わせはこちら**

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

**会社概要**

株式会社 稲庭うどん販売  
〒012-0105  
秋田県湯沢市川邊町字大越千刈2-4

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

**モバイルサイト**

携帯・スマホからアクセス

**お問い合わせの方へ**

このサイトを友達に教える

**リンクメニュー**

トップ  
稲庭うどんの製法  
稲庭うどんの調理方法  
あきた方言講座  
お客様の声  
営業日のご案内  
会社概要  
稲庭オンラインショップ

**新着記事**

ホームページ開設のお知らせ

2015年9月(1)

**バックナンバー**

検索

**カテゴリ**

イベント、観光情報(1)

【トップページを表示】

株式会社 いなにわうどん販売

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。  
また、当社が自信を持って推奨する「秋田の逸品」もご紹介しております。

ページを選択

トップ

新着情報

2015年9月29日：ホームページ開設のお知らせ

当社の「稲庭手業うどん」について

当社の「稲庭手業うどん」は、この道三十有余年の熟練の職人が古式伝承製法の「手練り」「手鞠い」「手延べ」「乾燥」日間を要して完全手造りにて製造しております。

日本酒や味噌醤油製造所などにも「菌」があるのと同じ、うどん工場にもこの「菌」が有り、この良さこそ「旨さ」を決める一因となっております。

茹で上げると艶やかなコシのあるしっかりした麺となり、箸と滑る触感と適度な歯触りは手造りならではの独特の旨さとなります。

秋田を代表する「稲庭手業うどん」を始め、「地元産の果物や田の特産品」をご紹介します。よろしくお願いいたします。

手造りのうどん=稲庭手業うどん=人づくり

当社は江戸時代から伝わる手法を守り、現在も完全手造り製法にて製造しております。

小麦粉の配合から良質な水を使用し、安全、安心を基本と美味しい「稲庭うどん」を自社工場にて熟練の職人が製造、お客様へ直接納品しております。

お問い合わせはこちら

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

メールでのお問い合わせはこちら

会社概要

株式会社 稲庭うどん販売

〒012-0105  
秋田県湯沢市川連町字大鏡千列24

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

モバイルサイト

【稲庭うどんの製法ページを表示】

株式会社 いなにわうどん販売

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。  
また、当社が自信を持って推奨する「秋田の逸品」もご紹介しております。

ページを選択

稲庭うどんの製法

原材料

稲庭手業うどんの原材料は小麦粉に食塩水を加えたとてもシブシブなものです。

当社のお麦粉は数種類を独自に配合し、多加水製法による粘りを用い、熟練の職人が全行程手造りにて製造しております。

手仕込み

職人の勘によって独自の配合された小麦粉を、一晩寝かせた水を多加水(約60%)製法を用い、手で練り上げます。

手鞠い製法

一晩熟成された生地を二本の棒に、手で練りながら八の字にかけていく。

この工程で手で揉むようにねじれを加えることにより手揉みかすべての生地に行われ、弾力のある丈夫なうどんとなる。

約30cm幅で手鞠いされた生地は保管箱で一定の時を過ごし、約1m50cmまで手延べされても切れないコシの強さとなる。

めん切り

熟成されたうどん生地は台の上で、職人によってほぼ正方形に成形され、3cm幅の棒状に整えられていく。

ローラーを使い厚さ約3cm、打ち棒と包丁を使い幅約3cm、職人がもくもくと、絶妙な手作業で仕上げていく。

この太さにより、手鞠いの良し悪しに差が左右されてしまう。

小巻作業

3cmで成形された四角い生地を、職人の手により角が無くなるように転がされ、更に細く成形されます。柔らかい生地は力加減によっては潰れたり、平らになつたりと、難度の高い工程の一つです。

練りをかけられた生地は渦巻き状に保管され、一晩の熟成の時を過ごす。

一度手練された生地は熟成の時を過ごし、その日の熟成状態判断しながら、再度手によって練り返されます。

渾身の力を込め、親指を生地の中に入れてながら丁寧に練り上げると、空気を含む独特の生地に仕上がります。小半日の熟成の時を過ごす。

全ての作業の原点、乾燥は仕込みで決まると職人は言う。

お問い合わせはこちら

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

メールでのお問い合わせはこちら

モバイルサイト

【稲庭うどんの調理方法ページを表示】

株式会社 いなにわうどん販売

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。  
また、当社が自信を持って推奨する「秋田の逸品」もご紹介しております。

ページを選択

稲庭うどんの調理方法

【温かい種のお召し上がり方】

一度沸騰したお湯に浸し、よくお湯を切ってどんぶりに入れ、温かいおつゆをかけてお召し上がり下さい。薬味は「ねぎ・しょうが・青しそ・海苔・七味」など。

【お願い】  
氷水で揉むことで麺の表面が引き締まり、更に美味しくなります。程くようなツツ、絶品の幅ごしをぜひ、コシの強さを貴客へお伝えください。

お問い合わせはこちら

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

メールでのお問い合わせはこちら

会社概要

株式会社 稲庭うどん販売

〒012-0105  
秋田県湯沢市川連町字大鏡千列24

電話番号 0183-42-5311  
FAX番号 0183-42-5312  
営業時間 午前9:00～午後5:30  
定休日 第1・3土曜、日曜、GW、お盆、SW、正月

モバイルサイト

携帯・スマホからアクセス

お問い合わせの方へ  
このサイトを友達に教える

リンクメニュー

トップ  
稲庭うどんの製法  
稲庭うどんの調理方法  
あきた方言講座  
お客様の声  
営業日のご案内  
会社概要  
稲庭オンラインショップ

【冷たい種のお召し上がり方】

前もって作っておいた氷水で冷たくするまで揉みます。  
お好みによりますが、薬味は「ねぎ・わさび・青しそ・漬・胡麻」などでお楽しみください。



【トップページを表示】

**株式会社 いなにわうどん販売**

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。また、当社が自信を持って推奨する「秋田の逸品」もご紹介しております。

トップ  
稲庭うどんの製法  
稲庭うどんの調理方法  
あきた方言講座  
お客様の声  
営業日のご案内  
会社概要

新着情報

当社の「稲庭手業うどん」について

当社の「稲庭手業うどん」は、この道三十有余年の熟練の職人が古式伝承製法の「手練り」「手摘み」「手延べ」「乾燥」と4日間を要して完全手造りにて製造しております。

日本酒や味噌醤油製造所などにも「菌」があるのと同じ、うどん工場にもこの「菌」が有り、この良し悪しも「旨さ」を決める一因となっております。



茹で上げるのと艶やかなツツのあるしっかりした麺となり、喉もとを滑る触感と適度な歯触りは手造りならではの独特の旨さとなります。

秋田を代表する「稲庭手業うどん」を始め、「地元の果物や秋田の特産品」をご紹介させていただいております。

**手造りのうどん=稲庭手業うどん=人づくり**

当社は江戸時代から伝わる手法を守り、現在も完全手造り製法にて製造しております。

小麦粉の配合から良質な水を使用し、安全、安心を基本とし美味しい「稲庭うどん」を自社工場にて熟練の職人が製造し、お客様へ直接納品をしております。

多くのお客様に伝統技法の美味しさを「ご納得価格」で発信し、「稲庭手業うどん」という食材でお客様に喜んでもらえ、地域の人づくりに貢献したいと考えております。

今後も末永いお付き合いをいただけますようお願い申し上げます。



【稲庭うどんの製法ページを表示】

**株式会社 いなにわうどん販売**

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。また、当社が自信を持って推奨する「秋田の逸品」もご紹介しております。

トップ  
稲庭うどんの製法  
稲庭うどんの調理方法  
あきた方言講座  
お客様の声  
営業日のご案内  
会社概要

**原材料**

稲庭手業うどんの原材料は小麦粉に食塩水を加えたとてもツツツなものです。

当社の小麦粉は数種類を独自に配合し、多加水製法による技法を用い、熟練の職人が全行程手造りにて製造しております。



**手仕込み**

職人の勘によって独自の配合された小麦粉に、一晩寝かせた塩水を多加水(約60%)製法を用い、手で練り上げます。



【稲庭うどんの調理方法ページを表示】

**株式会社 いなにわうどん販売**

稲庭手業うどんは江戸時代からの古式伝承方式を守り、完全手造り製法にて熟練の職人が真摯に造り上げている「こだわりの稲庭」です。また、当社が自信を持って推奨する「秋田の逸品」もご紹介しております。

トップ  
稲庭うどんの製法  
稲庭うどんの調理方法  
あきた方言講座  
お客様の声  
営業日のご案内  
会社概要

**稲庭うどんの美味しいゆで方・洗い方**

1

たっぷりのお湯(麺100gに対しお湯1L)を沸騰させます。

2

麺をパラパラと入れ、静かに箸で固まらないようにほぐします。

麺をパラパラと入れ、静かに箸で固まらないようにほぐします。

3

麺が泳ぐ位に火加減を調整し、約3分半茹でます。

4

麺が透き通ってきたらザルに上げ、すぐに流水で洗います。

5

流水で4~5回良く洗い、水気を切り取ります。



**【冷たい麺のお召し上がり方】**

前もって作っておいた氷水で冷たくなるまで揉みます。

お好みによりますが、薬味は「ねぎ・わさび・青しそ・海苔・胡麻」などで楽しんでみてください。



**【温かい麺のお召し上がり方】**

一度沸騰したお湯に浸し、よくお湯を切ってどんぶりに入れ、温かいお湯

【TOPページを表示】

【新田製茶のこだわりページを表示】

【会社紹介ページを表示】

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清涼の朝露立ちこめる白川の地で私たちが丹精込めて作り上げた香瑞豊かな白川茶を全国へお届けします。

美濃白川茶  
農薬不使用  
農産物検査一等受賞  
第六回中目茶葉賞  
製新茶田

農業生産法人(有)新田製茶

TOP 新田製茶のこだわり 商品紹介 会社紹介 お問い合わせ ネットショッピング

商品カテゴリ

- >お試しセット
- >煎茶
- >ほうじ茶
- >抹茶入り玄米茶
- >粉末緑茶
- >ティーバッグ
- >未出し煎茶
- >お土産ギフト
- >お年賀ギフト
- >ギフト商品
- >抹茶入りやわらか茶粉
- >ティーバッグ
- >フィルターインポトル

メールマガジン

モバイルサイト

最近の投稿

試飲&詰め放題  
WEBサイトリニューアルのお知らせ

投稿カテゴリ

お知らせ (1)  
イベント情報 (1)

最近の投稿ギャラリー

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清涼の朝露立ちこめる白川の地で私たちが丹精込めて作り上げた香瑞豊かな白川茶を全国へお届けします。

美濃白川茶  
農薬不使用  
農産物検査一等受賞  
第六回中目茶葉賞  
製新茶田

農業生産法人(有)新田製茶

TOP 新田製茶のこだわり 商品紹介 会社紹介 お問い合わせ ネットショッピング

商品カテゴリ

Home - 新田製茶のこだわり

新田製茶のこだわり

美味しさへのこだわり

白川は豊かな自然に恵まれ、高麗茶の産地としても誇っています。特に当農園では、「堆肥」「有機質肥料」を主体とした土作りの栽培で良質なお茶を育てています。

栽培から製造工程をしっかりと管理

- 1.有機質肥料  
肥料は植物性、動物性のバランスと内質にこだわり、アミノ酸などの栄養を多く含む肥料を施しています。これにより土壌中の微生物が増え、土壌環境がよくなり良質なお茶が出来上がります。
- 2.自家製堆肥  
地元で出た籾殻や米糠を利用して堆肥を作り、数になることを考慮にしています。土壌も柔らかくなり、根の張りも良く育ちます。病気や害虫に強い健全な茶の葉に育ちます。
- 3.「びんくろーん農業」認証茶園  
白川はお茶の栽培ができる北限の産地であるため、害虫の発生が少なく、農薬の使用量はかなり少なくて済みます。さらに当園では、「びんくろーん農業」の認証を受けて、減農薬栽培を行っています。  
「びんくろーん農業」とは有機物等を有効に活用した土作り並びに環境への負荷の大きい化学肥料、化学合成農薬等の効率的な使用と節減を基本とした

メールマガジン

モバイルサイト

最近の投稿

試飲&詰め放題  
WEBサイトリニューアルのお知らせ

投稿カテゴリ

お知らせ (1)  
イベント情報 (1)

最近の投稿ギャラリー

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清涼の朝露立ちこめる白川の地で私たちが丹精込めて作り上げた香瑞豊かな白川茶を全国へお届けします。

美濃白川茶  
農薬不使用  
農産物検査一等受賞  
第六回中目茶葉賞  
製新茶田

農業生産法人(有)新田製茶

TOP 新田製茶のこだわり 商品紹介 会社紹介 お問い合わせ ネットショッピング

商品カテゴリ

Home - 会社紹介

会社紹介

会社情報 About us

会社名 農業生産法人 有限会社 新田製茶  
〒509-1107  
所在地 岐阜県加茂郡白川町河津2966-1  
電話番号 0574-72-2695  
FAX番号 0574-72-2696  
代表者名 代表取締役 新田哲也  
営業時間 9:00～17:00  
定休日 日曜日  
アクセス ・JR白川口駅より車で10分  
・R41号線 白川道の駒ビヤチエーレ交差点より美濃白川ゴルフ場裏道へ向かって約20km

モバイルサイト

最近の投稿

試飲&詰め放題  
WEBサイトリニューアルのお知らせ

投稿カテゴリ

お知らせ (1)  
イベント情報 (1)

最近の投稿ギャラリー

新田製茶へのアクセス

【TOPページを表示】

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清流の朝霧立ちこめる白川の地で私たち農家が丹精込めて作り上げた味豊かな白川茶を全国へお届けします。

美濃白川茶

農業生産法人(有)新田製茶

ページを選択

TOP

最新のお知らせ

2016年2月25日：試飲販売のお知らせ

2016年2月25日：WEBサイトリニューアルのお知らせ

ご挨拶 **About**

美濃白川茶とは・・・

美濃白川茶は岐阜県美濃地方の山間地域の白川町、東白川村で生産されています。

国内の主要産地の中では北側に位置しており、冷涼で昼夜の気温差が大きい気候風土により、高い香気と強い滋味が特徴となっています。

美濃白川茶

おすすめの商品 **Pick**

高級煎茶 100g入 1,080円

特上煎茶なごみ 100g入 1,620円

上煎茶 100g入 648円

特選茶 500g入 1,404円

ほうじ茶 250入 540円

特上かりがね茶 100g入 648円

【新田製茶のこだわりページを表示】

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清流の朝霧立ちこめる白川の地で私たち農家が丹精込めて作り上げた味豊かな白川茶を全国へお届けします。

美濃白川茶

農業生産法人(有)新田製茶

ページを選択

新田製茶のこだわり

美味しさへのこだわり

白川は豊かな自然に恵まれ、高級茶の産地としてとても適しています。特に当農園では、「堆肥」「有機質肥料」を主体とした土壌の栽培で良質なお茶を育てています。

栽培から製造工程をしっかりと管理

1.有機質肥料

肥料は植物性、動物性のバランスと内質にこだわり、アミノ酸などの栄養を多く含む肥料を施しています。これにより土壌中の生物が増え、土壌環境がよくなり良質なお茶が出来ます。

2.自家製堆肥

地元で出た籾殻や米糠を利用して堆肥を作り、秋になるとこれを茶畑に施しています。土壌も柔らかくなり、根の張りも良く地力も向上し、病気や害虫に強い健全な茶の樹に育ちます。

3.「ぎふクリーン農業」認証茶園

白川はお茶の栽培ができる北限の産地であるため、害虫の発生が少なく、農薬の使用量はかなり少なくて済みます。さらに当園では、「ぎふクリーン農業」の認証を受けて、減農薬栽培を行っています。

「ぎふクリーン農業」とは有機物を有効に活用した土作り並びに環境への負荷の大きい化学肥料、化学合成農薬等の効果的な使用と節減を基本とした環境にやさしい農業です。

4.製造工程を厳しくチェック

お茶ができるまでには、たくさんの工程があります。畑で採り取られた茶葉は、少しでも早く、みずみずしい新鮮なうちに加工していきます。熟練した茶師が、その日に採り取られた茶葉に合った置き時間、製茶工程を決めて、色、味、香りを工程ごとに厳しく吟味しながら作り上げています。

確かな実績

関西、県品会に出品し、専門家の厳しい評価を受けることで販売しているお茶の品質向上に努めております。

- ★関西品評会1等
- ★農薬園芸局長賞
- ★全国茶生産団体連合会長賞
- ★県品評会1等
- ★東海農政局長賞
- ★岐阜県農業技術研究局長賞
- ★茶園の部特別優秀賞

【会社紹介ページを表示】

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清流の朝霧立ちこめる白川の地で私たち農家が丹精込めて作り上げた味豊かな白川茶を全国へお届けします。

美濃白川茶

農業生産法人(有)新田製茶

ページを選択

Home > 会社紹介

会社紹介

会社情報 **About**

商品は、「自園工場内の小売店舗」、「開とれたた広場」、「野菜村チャオ」にて小売販売。及び通信販売を行っています。

自園工場内小売店舗

開とれたた広場売り出しの様子

会社名 農業生産法人 有限会社 新田製茶

所在地 〒509-1107 岐阜県加茂郡白川町河東 2966-1

電話番号 0574-72-2695

FAX番号 0574-72-2696

代表者名 代表取締役 新田哲也

営業時間 9:00～17:00

定休日 日曜日

アクセス

- ・JR白川口駅より車で10分
- ・R41号線 白川道の駅ピアアエール交差点より美濃白川ゴルフ倶楽部へ向かって約2Km

新田製茶へのアクセス

お問い合わせはこちら

0574-72-2695

営業時間 9:00～17:00 定休日 日曜日

商品カテゴリ

- >お茶セット
- >煎茶
- >ほうじ茶
- >抹茶入り玄米茶
- >粉末緑茶
- >ティーバッグ
- >水出し煎茶
- >お歳暮ギフト
- >お年賀ギフト
- >ギフト商品
- >抹茶入りやわらか茶碗
- >一皿メッセージ
- >フィルタインボトル

メールマガジン

【TOPページを表示】

【新田製茶のこだわりページを表示】

【会社紹介ページを表示】

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清流の朝霧立ちこめる白川の地で私たち  
家が丹精込めて作り上げた香味豊かな白  
川茶を全国へお届けします。



TOP  
新田製茶のこだわり  
商品紹介  
会社紹介  
お問い合わせ

最新のお知らせ

ご挨拶

About

美濃白川茶とは・・・

美濃白川茶は岐阜県美濃地方の山間地  
域の白川町、東白川村で生産されています。

国内の主要産地の中では北限に位置し  
ており、冷涼で昼夜の気温差が大きい気候  
土により、高い香気と強い滋味が特徴とな  
っています。



おすすめ商品

Pick



高級煎茶  
100g入 1,080円



特上煎茶なごみ  
100g入 1,620円



上煎茶  
100g入 648円



特上かりがね茶  
100g入 648円



特選茶  
500g入 1,404円



ほろ茶  
250入 540円

※価格は税込です

商品カテゴリ

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清流の朝霧立ちこめる白川の地で私たち  
家が丹精込めて作り上げた香味豊かな白  
川茶を全国へお届けします。



TOP  
新田製茶のこだわり  
商品紹介  
会社紹介  
お問い合わせ



美味しさへのこだわり

白川は豊かな自然に恵まれ、高級茶の産地とし  
ても通しています。特に当農園では、「堆肥」「有機  
肥料」を主体とした土作的栽培で良質なお茶を  
作っています。

栽培から製造工程をしっかりと管  
理



1.有機質肥料

肥料は植物性、動物性のバランスと内質に  
こだわり、アミノ酸などの栄養を多く含む肥料を  
施しています。これにより土壌中の微生物が  
増え、土壌環境がよくなり良質なお茶が  
出来上がります。

木上から採り。



2.自家製堆肥

地元で出た籾殻や米糠を利用して堆肥を  
作り、秋になるとこれを茶畑に施しています。土  
壌も柔らかくなり、根の張りも良く、地力も向上  
し、病気や害虫に強い健全な茶の樹に育ち  
ます。



3「ぎふクリーン農業」認証茶園

白川はお茶の栽培ができる北限の産地で  
あるため、害虫の発生が少なく、農業の使用  
量はかなり少なく済みます。さらに当園では  
「ぎふクリーン農業」の認証を受けて、減農薬  
栽培を行っています。  
「ぎふクリーン農業」とは有機物等を有効に活  
用した土作り並びに環境への負荷の大きい  
化学肥料、化学合成農薬等の効率的な  
使用と節減を基本とした環境にやさしい農業  
です。



4.製造工程を厳しくチェック

お茶ができるまでには、たくさんの工程があり  
ます。畑で摘み取られた茶葉は、少しでも早く  
みずみずしい新鮮なうちに加工していきます。  
熟練した茶師が、その日に摘み取られた茶葉  
に合った蒸し時間、製茶工程を決めて、色、  
艶、味、香りを工程ごとに厳しく吟味しながら  
作り上げていきます。

確かな実績

農業生産法人 有限会社 新田製茶

～ようこそ新田製茶へ～  
清流の朝霧立ちこめる白川の地で私たち  
家が丹精込めて作り上げた香味豊かな白  
川茶を全国へお届けします。



TOP  
新田製茶のこだわり  
商品紹介  
会社紹介  
お問い合わせ



会社情報

About

会社名  
農業生産法人 有限会社 新田製茶  
所在地

〒508-1107  
岐阜県加茂郡白川町河東2966-1  
電話番号  
0574-72-2695  
FAX番号  
0574-72-2696  
代表者名  
代表取締役 新田哲也  
営業時間  
9:00～17:00  
定休日  
日曜日  
アクセス  
・JR白川口駅より車で10分  
・R41号線 白川道の駅ヒアチャー交差点より  
美濃白川ゴルフ倶楽部へ向かって約2Km

新田製茶へのアクセス



【HOMEページを表示】

【detail(商品詳細)ページを表示】

【BLAND LISTページを表示】



【HOMEページを表示】



【detail(商品詳細)ページを表示】



【BLAND LISTページを表示】



【テンプレート】シンプル13 (オレンジ) メイリオ

【HOMEページを表示】



【detail(商品詳細)ページを表示】



【BLAND LISTページを表示】



【HOMEページを表示】

LYDIA

HOME LYDIAの品質 オーダースーツ タキシード お店情報 お問い合わせ

Home > LYDIAの品質

LYDIAの品質

### INFORMATION



国内縫製工場

オーダーいただいたスーツは職人の手によって一つ一つ丁寧に作られています

私達は、熟練したカッター（裁断師）とテーラー（縫製師）が連携して、お客様の持っている職人的技法を用いて仕立てることで、その状況やシーンに合わせたスーツ作りをしています。このような気持ちはフルオーダー（ハンドメイドオーダー）というジャンルでしか出来ないと思われがちです。

日本で初めて職人技と機械縫製の融合で、誰にでも手が届くフルオーダーの驚きの価値を実現しました。

お客様の様々なニーズを多岐取り扱え、一人ひとりの体型・好み・こだわりを細部まで実現いたします。

2000枚を超える豊富な生地

LYDIAの強みのひとつ、それは選べる生地の多さ。

店頭にも並んでいるものだけでなく、冊子にまとめた生地ブックもご用意しております。

表地の数は2000枚以上！普通のお店では作れない生地やデザイン、サイズ感を当店では可能にします。

企業理念

LYDIAがお客様に提供していきたいこと

- 洋服をお売りのではなくお客様の幸せをお売ります。
- ただ、スーツを売るのではなくお客様の喜びをお売りたい。
- 最後に自分を売りますのが最後の目標です。

LYDIA

〒231-0033 横浜市中区長者町8-123-7 第五浜銀ビル1F  
営業時間 11:00-20:00  
定休日 不定休  
お問い合わせはこちら

FACEBOOK

LYDIA

〒231-0033 横浜市中区長者町8-123-7 第五浜銀ビル1F  
営業時間 11:00-20:00  
定休日 不定休  
お問い合わせはこちら

モバイルサイトはコチラ

お問い合わせの方へ友達へこのサイトも友達に教える

ギャラリー

新着記事 NEWS

バックナンバー 2017年7月

カテゴリー

検索

バックナンバー 2017年7月

カテゴリー


【オーダースーツページを表示】

LYDIA

HOME LYDIAの品質 オーダースーツ タキシード 店舗紹介 お問い合わせ

Home > オーダースーツ

### SUITS



オーダースーツ

LYDIA

〒231-0033 横浜市中区長者町8-123-7 第五浜銀ビル1F  
営業時間 11:00-20:00  
定休日 不定休  
お問い合わせはこちら

FACEBOOK

モバイルサイトはコチラ

お問い合わせの方へ友達へこのサイトも友達に教える

ギャラリー

新着記事 NEWS

バックナンバー 2017年7月

カテゴリー

検索

バックナンバー 2017年7月

カテゴリー

ホストフルオーダースーツ

POINT 01 POINT 02 POINT 03 POINT 04 POINT 05

探してみてくださいわかるのですが、左右の足や腕の長さが異なることが多々あります。

そんな時でも既着服とはちがひ、一人ひとり全身に適合して縫製まで採寸するLYDIAなら、それぞれの身体にピッタリと合ったスーツを仕立てることができます。


【タキシードページを表示】

LYDIA

HOME LYDIAの品質 オーダースーツ タキシード 店舗紹介 お問い合わせ

Home > タキシード

### BRIDAL



タキシード

LYDIA

〒231-0033 横浜市中区長者町8-123-7 第五浜銀ビル1F  
営業時間 11:00-20:00  
定休日 不定休  
お問い合わせはこちら

FACEBOOK

モバイルサイトはコチラ

お問い合わせの方へ友達へこのサイトも友達に教える

ギャラリー

新着記事 NEWS

バックナンバー 2017年7月

カテゴリー

検索

バックナンバー 2017年7月

カテゴリー

結婚式はオーダータキシード。二次会はLydiaでお作りになったスーツで出席してみたい方が多いのでは？

インポートの生地（カノニコ、ロロ・ピアーナ、ダンヒル、ゼニア...）を ¥120,000 という低価格で、日本の縫製工場にて入念なお仕立てと提供させていただきます。そして、お客様の最大のメリットとしては、ご自身のお好みのデザインによるオーダータキシードを、無料でレンタルさせて頂けます。



【LYDIAの品質ページを表示】

LYDIAの強みのひとつ、それは選べる生地が多さ。

店頭に並んでいるものだけでなく、冊子にまとめた生地ブックもご用意しております。

表地の数は2000枚以上！普通のお店では作れない生地やデザイン、サイズ感を当店では可能にします。

**企業理念**

**LYDIAがお客様に提供していきたいこと**

- 洋服をお売りするのではなくお客様の幸せをお売りします。
- ただ、スーツを売るのではなくお客様の喜びをお売りたい。
- 最後に自分を売りたいのが我々の目標です。

**STYLIST**

オーナースタイリスト  
大成 且行  
Katsuyuki Onari

生地の仕入れから、縫製工場と、世界中を飛び回っています！

【オーダースーツページを表示】

ホストフルオーダースーツ

歌舞伎町だけでなく、全国からも注文が殺到しています。

オーダースーツ 1着 ￥36,800～  
Yシャツ 1着 ￥7,000～

納期目安：3週間

**オーダースーツ**

採寸してみるとわかるのですが、左右の足や腕の長さが異なることが多々あります。

そんな時でも既製服とはちがひ、一人ひとり全身に選んで細部まで採寸するLYDIAなら、それぞれの身体にピッタリ合ったスーツを仕立てることができます。

**STYLE**

【タキシードページを表示】

**BRIDAL**

**STYLE**

コレクション

オーダータキシード

結婚式は オーダー タキシード。  
二次会は Lydiaでお作りになったスーツで出席してみてもいかがでしょうか？

インポートの生地（カノニコ、ロロ・ピアーナ、ダンヒル、ゼニア...）を ￥120,000という低価格で、日本の縫製場に入念なお仕立て上げて提供させていただきます。そして、お客様の最大のメリットとしては、ご自身の好みやデザインのデザインによるオーダータキシードを、無料にてレンタルさせていただきます。

【LYDIAの品質ページを表示】

LYDIA

国内最高クラスの専門家集団で構成されたプロデザイナー 30人余りを有し、国内トップスター及びセルロブリアイそして水準の高いお客様にLYDIA (リディア) ならではの最高品質の名品オーダーメイドスーツをご提供しています。

メニュー  
HOME  
LYDIAの品質  
オーダースーツ  
タキシード  
お店情報  
お問い合わせ

INFORMATION



国内縫製工場



オーダーいただいたスーツは職人の手によって一つ一つ丁寧に作られています

私達は、熟練した cutter (裁断師) と tailor (裁縫師) が連携して、各々の持っている職人的技法を用いて仕立てることで、その状況やシーンに合わせたスーツ作り

をしています。このような事はオーダー (ハンドメイドオーダー) というジャンルでしか出来ないかと私達は考えています。



日本で初めて職人技と機械縫製の融合で、誰にでも手が届くオーダースーツの驚きの価格を実現しました。

お求めやすく良質な生地を多数取り揃え、一人ひとりの体型・好み・こだわりを細部まで実現いたします。

2000枚を超す豊富な生地



LYDIAの強みのひとつ、それは選べる生地の多さ。

店頭に並んでいるものだけでなく、冊子にまとめた生地ブックもご用意しております。

表地の数は2000枚以上！普通のお店では作れない生地やデザイン、サイズ感を当店では可能にします。

企業理念

LYDIAがお客様に提供していきたいこと

1. 洋服をお売りするのではなくお客様のお幸せをお売りします。

【オーダースーツページを表示】

LYDIA

メニュー  
HOME  
LYDIAの品質  
オーダースーツ  
タキシード  
店舗紹介  
お問い合わせ

SUITS



オーダースーツ



採寸してみるとわかるのですが、左右の足や腕の長さが異なることが多々あります。

そんな時でも既製服とはちがいで、一人ひとり全身に渡って細部まで採寸するLYDIAなら、それぞれの身体にぴったり合ったスーツを仕立てることができます。

STYLE





【タキシードページを表示】

LYDIA

メニュー  
HOME  
LYDIAの品質  
オーダースーツ  
タキシード  
店舗紹介  
お問い合わせ

BRIDAL



オーダータキシード

結婚式はオーダータキシード。二次会は Lydiaでお作りになったスーツで 出席してみたいかがでしょうか？

インポートの生地 (カニコ、ロ・ピアーナ、ダニエル・ゼニア...) を ¥120,000 という低価格で、日本の縫製工場にて入念なお仕立て上げて提供させていただきます。そして、お客様の最大のメリットとして、ご自身の好みのデザインによるオーダータキシードを、無料にてレンタルさせていただきます。




STYLE

コレクション



【テンプレート】クール9 (ブルー) メイリオ

【HOMEページを表示】

【ジュエリーページを表示】

【修理ページを表示】



【HOMEページを表示】

【ジュエリーページを表示】

【修理ページを表示】

【HOMEページを表示】

【ジュエリーページを表示】

【修理ページを表示】

中央線三鷹駅南口、駅前中央通りをへ約8分、宝飾・メガネ・時計の「クレアタナカ」です。フォーマルからジュエル、アクセサリまで。お好みの商品にきっと出会えるジュエリー、ご年配の方からお子様まで違和感のない「掛け心地」を目指したメガネ、ギフトにも喜ばれる掛時計や腕時計を取り扱っているお店です。是非一度「クレアタナカへ」へお気にお立ち寄り下さい。

メガネはオヤシのアイテムでありながら、視力を守る医療器具でもあります。

今この「メガネ」は遠用や老眼鏡の他にも遠近・中近・近々レンズや調光・偏光レンズなど多種多様な機能レンズがあります。

当店では、メガネ調整士HOYA .....[続きはこちら>>>](#)

**補聴器**  
HEARING AID

最近「テレビ」の音が大きい...「二度聞きが多い...」とか、ご家族やお仲間から言われたり、悩んだりしていませんか？

聞こえに関する悩みなど、お気軽にご相談ください。お客様の聞こえに合わせた補聴器の.....[続きはこちら>>>](#)

**時計**

中央線三鷹駅南口、駅前中央通りをへ約8分、宝飾・メガネ・時計の「クレアタナカ」です。フォーマルからジュエル、アクセサリまで。お好みの商品にきっと出会えるジュエリー、ご年配の方からお子様まで違和感のない「掛け心地」を目指したメガネ、ギフトにも喜ばれる掛時計や腕時計を取り扱っているお店です。是非一度「クレアタナカへ」へお気にお立ち寄り下さい。

石のロゴネックレスやアレスレット、イヤリング、ピアスを取り扱っております。

パソナで仕入れたルビーをデザイナーオリジナルデザインを纏って展示中。もちろん販売いたします。

**JEWELRY**

ドイツのメウカメオ・ソング・ト・ア・ローチ。クストラ(日本でいう人間国宝)の称号を与えられているケルハルト・シュミット氏製作。ジュエリーを超えた芸術作品です。

イタリヤ社製、吟味され選んだランクの揃ったダイヤを使用したペンダントネックレス(K18WG)

中央線三鷹駅南口、駅前中央通りをへ約8分、宝飾・メガネ・時計の「クレアタナカ」です。フォーマルからジュエル、アクセサリまで。お好みの商品にきっと出会えるジュエリー、ご年配の方からお子様まで違和感のない「掛け心地」を目指したメガネ、ギフトにも喜ばれる掛時計や腕時計を取り扱っているお店です。是非一度「クレアタナカへ」へお気にお立ち寄り下さい。

ったことになり、その部分は強度が弱くなります。症状が軽くて今回は仮に直せたととしても、次の時は折れてしまう恐れがあります。

メガネに気付かず、おしりで踏んでしまいフレームを折り曲げてしまったのですが、直りますか？

基本、折れてしまったフレームはロ付け(溶接)をすれば直すことができます。但し、1週間程お預かりさせていただくと、工賃が6~7千円程掛かってしまいます。

**時計**

時計が止まってしまったので電池交換してください。

よくある話ですが...この時計は太陽の光を蓄電して時計を動かすソーラーウォッチなので、しっかりと太陽の光を与えてください。もし十分に太陽にあてても動かない場合はメカ修理になります。

時間が狂うので電池交換してください。

壁にぶつかりメガネが曲がってしまったのですが、直りますか？

正直見てみないとお答えできないのですが、ぶつかったりして変形してしまっているものにはフレームに傷や亀裂をいれてしま...

【寸法・丈直しページを表示】

【リメイク・リフォームページを表示】

【よくある質問ページを表示】

**かたぎり洋服  
洋服直しセンター**  
tel: 053-436-0240

浜松市中区「かたぎり洋服直しセンター」です。  
洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。  
既製のドレスやステージ衣装のお直し、制服、法被の補修・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。  
駐車場を完備しております。お気軽にお越しください。

ホーム	寸法・丈直し	修理・補修	リメイク・リフォーム	よくある質問	店舗情報
-----	--------	-------	------------	--------	------

Home > 寸法・丈直し

### 寸法・丈直し

裾、袖の丈直し、ウエスト、身幅、袖幅、肩幅などの詰め、出しなど、特なお直しもお任せください。

\*このページの後半には、一般的なお直しと費用（目安）の一覧があります。  
※記載されている金額はすべて「税込」です。

→「一般的なお直し例と費用の目安はこちら」

寸法・丈直しの事例紹介

**CASE1**  
☞ **タンクトップの裾ぐり**

お気に入りのタンクトップの裾ぐり、袖ぐりを小さくしたいのご依頼のお品です。  
肩の部分で詰めて仕上げました。単独に詰めただけでは前後で背中に出てしまいますが、そうならないよう全体を合わせてお直ししています。

お直し前

お直し後

費用の目安 1,500円～2,500円

**CASE2**  
☞ **デザインシャツの丈詰め**

デザインシャツの丈詰めのご依頼のお品です。  
サイズのお直しの後、特約的な袖口や裾のフリルも再現し、元のお品物の雰囲気を保つように仕上げました。このような特約なお直しもお任せください。

お直し前

お直し後

HOME

寸法・丈直し

修理・補修

リメイク・リフォーム

よくある質問

店舗情報

**かたぎり洋服  
洋服直しセンター**  
tel: 053-436-0240

浜松市中区「かたぎり洋服直しセンター」です。  
洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。  
既製のドレスやステージ衣装のお直し、制服、法被の補修・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。  
駐車場を完備しております。お気軽にお越しください。

ホーム	寸法・丈直し	修理・補修	リメイク・リフォーム	よくある質問	店舗情報
-----	--------	-------	------------	--------	------

Home > リメイク・リフォーム

### リメイク・リフォーム

着物や愛着のあるお品物を新たなアイテムとして再生いたします。各種ご提案いたします。あきらめていたものでも、ぜひ一度ご相談ください。  
また、お持ち込み生地での、新作製作も受け付けています。  
※記載されている金額はすべて税込です。

リメイク・リフォームの実例紹介

**CASE1**  
☞ **着物を作務衣にリメイク**

お持込のお着物を作務衣にリメイクしました。

変更があっても、なかなか出番のなかったお着物を、日常的にお使いいただけるおしなやかな作務衣に生まれ変わりました。

費用の目安33,000円～  
(素材代含む)

**CASE2**  
☞ **スカートの新規製作**

お持ち込みの生地でお仕立てした、裏付きのタイトスカートです。後ろにはペンが伸びます。

HOME

寸法・丈直し

修理・補修

リメイク・リフォーム

よくある質問

**かたぎり洋服  
洋服直しセンター**  
tel: 053-436-0240

浜松市中区「かたぎり洋服直しセンター」です。  
洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。  
既製のドレスやステージ衣装のお直し、制服、法被の補修・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。  
駐車場を完備しております。お気軽にお越しください。

ホーム	寸法・丈直し	修理・補修	リメイク・リフォーム	よくある質問	店舗情報
-----	--------	-------	------------	--------	------

Home > よくある質問

### よくある質問

お客さまからよくいただくご質問と回答をまとめました。  
他にご不明な点がございましたら、お気軽にお問合せください。

よくある質問

**Q** お店に行く前に連絡は必要ですか？

事前のご連絡や予約などは必要ありません。  
営業時間に、直接ご来店ください。

**Q** 来店なくても見取りは可能ですか？

お見取りは、実際にお品物を見せていただき、お客様のご要望を伺った上で提示させていただきます。金額のおよその目安については各ページの、事例と料金をご覧ください。

**Q** 配達、引き取りはしてくれますか？

店頭でのお振り（送料）、店頭での仕上がり品のお渡しとなります。

**Q** 駐車場はありますか？

店舗前に2台駐車可能です。また、道路の向かい側にも2台分の駐車スペースをご用意しています。（計4台分）

HOME

寸法・丈直し

修理・補修

リメイク・リフォーム

よくある質問

【寸法・丈直しページを表示】

【リメイク・リフォームページを表示】

【よくある質問ページを表示】

浜松市南区「かたぎり洋服直しセンター」です。洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。既製のドレスやステージ衣装のお直し、羽織、法被の袴替・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。靴染場も完備しております。お気軽にお越しください。

ページを選択

Home > 寸法・丈直し

寸法・丈直し

裾、袖の丈直し、ウエスト、身幅、袖幅、肩幅などの詰め、出しなど、特殊なお直しもお任せください。

※このページの後半には、一般的なお直しと費用（目安）の一覧があります。  
※記載されている金額はすべて「税込」です。

→「一般的なお直し例と費用の目安はこちら」

**寸法・丈直しの事例紹介**

CASE1

**タンクトップの裾ぐり**

お気に入りのタンクトップの裾ぐり、袖ぐりを小さくしたいのご依頼のお品物です。肩の部分で詰めて仕上げました。単純に詰めだけでは前後で肩巾に差が出てしまいますが、そうならないよう全体を合わせてお直ししています。

お直し前

お直し後

浜松市南区「かたぎり洋服直しセンター」です。洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。既製のドレスやステージ衣装のお直し、羽織、法被の袴替・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。靴染場も完備しております。お気軽にお越しください。

ページを選択

Home > リメイク・リフォーム

リメイク・リフォーム

着物や愛着のあるお品物を新たなアイテムとして再生いたします。各種ご提案いたします。あきらめていたものでも、ぜひ一度ご相談ください。また、お持ち込み生地での、新製作もお受けしています。  
※記載されている金額はすべて税込です。

**リメイク・リフォームの実例紹介**

CASE1

**着物を作務衣にリメイク**

お持込のお着物を作務衣にリメイクしました。

愛着があっても、なかなか出番のなかったお着物が、日常にお使いいただけるおしゃれな作務衣に生まれ変わりました。

費用の目安33,000円～  
(素材代含まず)

浜松市南区「かたぎり洋服直しセンター」です。洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。既製のドレスやステージ衣装のお直し、羽織、法被の袴替・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。靴染場も完備しております。お気軽にお越しください。

ページを選択

Home > よくある質問

よくある質問

お客さまからよくいただくご質問と回答をまとめました。他にご不明な点がありましたら、お気軽にお問合せください。

**よくある質問**

Q お店に行く前に連絡は必要ですか？

事前のご連絡や予約などは必要ありません。営業時間に、直接ご来店ください。

Q 来店しなくても見積りは可能ですか？

お見積りは、実際にお品物を見せていただき、お客様のご要望を伺った上で提示させていただいております。金額のおよその目安については各ページの、実例と料金をご覧ください。

Q 配達、引き取りはしてくれますか？

店頭でのお預かり（受付）、店頭での仕上り品のお渡しとなります。

Q 駐車場はありますか？

店舗前に2台駐車可能です。また、道路の向かい側にも2台分の駐車スペースをご用意しています。（計4台分）

Q 支払いはどのようなになりますか？

お品物を持って店頭にお越しいただいた際にお見積りいたします。基本的に前払いをお願いしています。なお、お支払いは現金のみとなります。ご了承ください。

Q 急いで（すぐに、当日中に）直しをお願いしたいのですが、対応してもらえますか？

お急ぎでのお直しも、ご相談の上、可能な限り対応させていただきます。ただし当日のお直しは、お受けしていません。

Q バッグのファスナー、止め金具などの交換もできますか？

お直しできるのは洋服のみとなります。バックなどの修理、補修はお受けできません。

Q どんな素材でもお直し可能ですか？

布素材のみとなります。革製品やダウン製品などのお直しはお受けしていません。布素材の場合でも生地の種類や状態により対応ができませんこともあります。ご心配な場合には、お手数ですが、現物をお持ちになってご来店いただければ確実です。

【寸法・丈直しページを表示】

【リメイク・リフォームページを表示】

【よくある質問ページを表示】

かたぎり洋服  
**洋服直しセンター**  
tel: 053-436-0240

浜松市中区「かたぎり洋服直しセンター」です。  
洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。

既製のドレスやステージ衣装のお直し、制服、法被の補修・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。  
駐車場を完備しております。お気軽にお越しください。


メニュー

ホーム  
寸法・丈直し  
修理・補修  
リメイク・リフォーム  
よくある質問  
店舗情報

裾、袖の丈直し。ウエスト、身幅、袖幅、肩幅などの詰め、出しなど、特殊なお直しもお任せください。

※このページの後半には、一般的なお直しと費用（目安）の一覧があります。  
※記載されている金額はすべて「税込」です。

->[一般的なお直し例と費用の目安はこちら]



寸法・丈直しの事例紹介

CASE1  
タンクトップの襟ぐり

お気に入りのタンクトップの襟ぐり、袖ぐりを小さくしたいとのご依頼のお品物です。肩の部分で詰めて仕上げました。単純に詰めだけでは前後で肩巾に差が出てしまいますが、そうならないよう全体を合わせてお直ししています。

お直し前



お直し後



費用の目安  
1,500円~2,500円

CASE2  
デザインシャツの丈詰め

デザインシャツの丈詰めのご依頼のお品物です。  
サイズのお直しの後、特徴的な袖口や裾のワリも再現し、元のお品物の雰囲気を保つように仕上げました。このような特殊なお直しもお任せください。

お直し前



かたぎり洋服  
**洋服直しセンター**  
tel: 053-436-0240


浜松市中区「かたぎり洋服直しセンター」です。  
洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。

既製のドレスやステージ衣装のお直し、制服、法被の補修・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。  
駐車場を完備しております。お気軽にお越しください。

メニュー

ホーム  
寸法・丈直し  
修理・補修  
リメイク・リフォーム  
よくある質問  
店舗情報

着物や愛着のあるお品物を新たなアイテムとして再生いたします。各種ご提案いたします。あきらめていたものでも、ぜひ一度ご相談ください。  
また、お持ち込み生地での、新たな製作もお受けしています。  
※記載されている金額はすべて税込です。



リメイク・リフォームの実例紹介

CASE1  
着物を作務衣にリメイク

お持込のお着物を

作務衣にリメイクしました。

愛着があっても、なかなか出番のなかったお着物が、日常的にお使いいただけるおしゃれな作務衣に生まれ変わりました。

費用の目安33,000円~  
(素材代含まず)



CASE2  
スカートの新規製作

お持ち込みの生地でお仕立てした、裏付きのタイトスカートです。後ろにはパンツがあります。

正面



バック



かたぎり洋服  
**洋服直しセンター**  
tel: 053-436-0240

浜松市中区「かたぎり洋服直しセンター」です。  
洋服のお直し全般、なんでもご相談ください。

既製のドレスやステージ衣装のお直し、制服、法被の補修・お直し、着物や帯のリフォーム・リメイクまで幅広くお引き受けします。  
駐車場を完備しております。お気軽にお越しください。

メニュー

ホーム  
寸法・丈直し  
修理・補修  
リメイク・リフォーム  
よくある質問  
店舗情報



よくある質問

Q  
お店に行く前に連絡は必要ですか？

事前のご連絡や予約などは必要ありません。  
営業時間に、直接ご来店ください。

Q  
来店しなくても見積りは可能ですか？

お見積りは、実際にお品物を見せていただき、お客様のご要望を伺った上で提示させていただいております。  
金額のおよその目安については各ページの、実例と料金をご覧ください。



Q  
配達、引き取りはしてくれますか？

店頭でのお預かり（受付）、店頭での仕上がり品のお渡しとなります。

Q  
駐車場はありますか？

店舗前に2台駐車可能です。また、道路の向かい側にも2台分の駐車スペースをご用意しています。（計4台分）



Q  
支払いはどのようになりますか？

お品物を持って店頭にお越しください。



【ガラスリペアページを表示】

**Kongoo358**

フロントガラスリペア・ヒビ割れ修理始め、経年のタイヤ空気セラミックスエア、車内セラミックスオゾン除菌・脱臭、セラミックスエアコン添加剤、モール磨き、ガラスウロコ除去。  
 要車のことなら、すべての悩みをご相談ください。お客様の満足と笑顔のために。  
 コングーショップがすべての窓口をひとつにします。

ガラスリペア セラミックスエア エアコン添加剤 高音化 モール磨き ガラスウロコ除去 施工料金 店舗情報 初めての方へ 最新情報

信頼のカーケアブランド 施工依頼 コングー358ショップ

カーケアのプロフェッショナルブランド

お気軽にお問い合わせください

OPEN 9:00 052-485-7509 愛知県あま市坂牧阿原120-1  
 CLOSE 20:00 080-4966-0358 http://kongooshop.com

ガラスリペア

会社情報

**Kongoo358**

コングー358ショップ  
 〒490-1115  
 愛知県あま市坂牧阿原120-1  
 TEL: 052-485-7509  
 FAX: 052-485-7519

■モバイルサイト

携帯やスマホからアクセス

このサイトを友達に教える

リンクメニュー

- ガラスリペア
- セラミックスエア
- 驚異の脱臭力
- 驚きの高音化
- モール磨き

携帯やスマホからアクセス

**ガラスリペア生活応援価格!**

1箇所目	15,000円(税別) ⇒ さらに半額!! 7,500円(税別)
2箇所目から	7,500円(税別) ⇒ さらに半額!! 3,750円(税別)

【セラミックスエアページを表示】

**Kongoo358**

フロントガラスリペア・ヒビ割れ修理始め、経年のタイヤ空気セラミックスエア、車内セラミックスオゾン除菌・脱臭、セラミックスエアコン添加剤、モール磨き、ガラスウロコ除去。  
 要車のことなら、すべての悩みをご相談ください。お客様の満足と笑顔のために。  
 コングーショップがすべての窓口をひとつにします。

ガラスリペア セラミックスエア エアコン添加剤 高音化 モール磨き ガラスウロコ除去 施工料金 店舗情報 初めての方へ 最新情報

セラミックスエア

Home: セラミックスエア

会社情報

**Kongoo358**

コングー358ショップ  
 〒490-1115  
 愛知県あま市坂牧阿原120-1  
 TEL: 052-485-7509  
 FAX: 052-485-7519

■モバイルサイト

携帯やスマホからアクセス

このサイトを友達に教える

リンクメニュー

- ガラスリペア
- セラミックスエア
- 驚異の脱臭力
- 驚きの高音化
- モール磨き

携帯やスマホからアクセス

**エア・グー (セラミックスエア装置)**

「まるで高級じゅうたんを走っている様」  
 「んんっ!! なんか違う?」  
 そんな声を聞いていただきます。

最高級セラミックスが浸透!  
 タイヤの性能が飛躍的に向上!

世界初! Ceramics AIR GOO  
 セラミックスエア装置

空気注入魔法!

- ぬれかかったように路面からの汚泥を吸引し、車内から排出します。
- 乾いた路面が大幅に乾涸 燃費が向上します。
- 直線安定性・コーナーの安定性、制動時の滑り防止など、多岐にわたるシーンで威力を発揮!
- 車の目など、濡れた路面でもしっかりと乾涸!
- バイク・自転車でも使用可能!
- 持ち手約1000gの軽量化で交通

タイヤの空気を入れ替え!  
 その瞬間から違いを体験!

燃費向上は当たり前!  
 みんなカラでも愛用人気!!

「燃費計の数字が上がりました!!」  
 「コトコトした道路からの突き上げが薄らくなりました!」  
 「カーブを曲がるときとスムーズに曲がります!」

エアグーは世界初の体験できるセラミックス空気添加装置です!  
 理由は...? ですが知っていただければわかります! とうとう少し不思議な商品ですが、不思議な商品でかたつけるのはもったいないすぎる商品です!  
 体験していただければわかります。そしてきっとやみつきになること間違いなしです!

【店舗情報ページを表示】

**Kongoo358**

フロントガラスリペア・ヒビ割れ修理始め、経年のタイヤ空気セラミックスエア、車内セラミックスオゾン除菌・脱臭、セラミックスエアコン添加剤、モール磨き、ガラスウロコ除去。  
 要車のことなら、すべての悩みをご相談ください。お客様の満足と笑顔のために。  
 コングーショップがすべての窓口をひとつにします。

ガラスリペア セラミックスエア エアコン添加剤 高音化 モール磨き ガラスウロコ除去 施工料金 店舗情報 初めての方へ 最新情報

店舗情報

Home: 店舗情報

会社情報

**Kongoo358**

コングー358ショップ  
 〒490-1115  
 愛知県あま市坂牧阿原120-1  
 TEL: 052-485-7509  
 FAX: 052-485-7519

■モバイルサイト

携帯やスマホからアクセス

このサイトを友達に教える

リンクメニュー

- ガラスリペア
- セラミックスエア
- 驚異の脱臭力
- 驚きの高音化
- モール磨き

携帯やスマホからアクセス

**ご挨拶**

コングーショップは、長年、外車カーディーラー様を中心にカーケアサポートの施工・カーケア商品の提供をまいりました。これまで積み上げた経験と技術力を発揮して、今よりも多くのお客様の愛車で、長く楽しく乗りつづけていただくために、一般向けのサービスを行える店舗を出店いたしました。  
 気軽に愛車の回りごとを相談できる場所として、愛されるカーケアショップを作りま。

**コングー358 3つのこだわり**

**こだわり1**  
 弊社の全商品は、効果が出なければ全額返金します!  
 弊社の商品は、まるで魔法のような効果に、初めのお客様は半信半疑ですが、施工半額キャンペーンでお試しください。  
 しかし、施工後の結果に、驚きとともに納得され大変喜んでいただいています。  
 「次もコングーさんをお願いします! ありがとう!」  
 そう言っていただけるのが、私たちの仕事の誇りです。

**こだわり2**  
 すぐ見える、感じる効果をもっと開発しています。  
 ガラスリペアも大粒のガラスウロコ除去剤、モール磨き剤も、そして今、世界に注目されつつあるセラミックスエアの技術も、施工してすぐわかる結果を出せるまで、磨きを惜しまず、最善な手チェックを経て開発しています。  
 貴社の会社が保証する唯一無二の製品を、コングーはこれからあなたにお届けしてまいります。どうぞご期待ください!

**こだわり3**  
 世の中にまだない、みんなが求める良い商品・サービスをこれからもお届けします。  
 あなたの「ありがとう」の笑顔を感じながら、日々サービスを提供しております。  
 「良いものをよやく」愛車は1年を通し維持がかりです。  
 大切な足として、安全に、快適に、そして運転が楽しくなるように、弊社の施工は、料金を半額で提供することになりました! 是非、コングー358もお試し下さい。最高のサービスを受け取ってください!

【ガラスリペアページを表示】

## Kongoo358

フロントガラスリペア・ヒビ割れ修繕始め、経路のタイヤ空気セラミックエア、車内ミクスゾーン除菌・脱臭、セラミックエアコン添加剤、モール磨き、ガラスウロコ除去。乗車のことなら、すべての悩みをご相談ください。お客様の満足と笑顔のために、コンゴウショップがすべての窓口をひとつにします。

ページを選択

信頼のカーケアブランド 施工依頼 コンゴウ358ショップ

営業時間  
 OPEN 9:00 052-485-7509 徳島県美波市美波町120  
 CLOSE 20:00 080-4906-0359 http://kongooshop.com

ガラスリペア

**ガラスリペア生活応援価格!**  
 1箇所目 15,000円(税別) ⇒ さらに半額!! 7,500円(税別)  
 2箇所目から 7,500円(税別) ⇒ さらに半額!! 3,750円(税別)

**ウインドウリペアのメリット**  

- 修復したら視界や強度ともに大幅に向上いたします。  
※ただしキズの状態によっては修復跡が残ります。
- ※走行上、跡が気になるような方にはガラス交換をおススメします。
- ガラス交換よりも安価で修繕できます。
- 短時間(30分から1時間程度)での修繕が可能です。

**ガラスのヒビは、放っておくと大変危険です!**  
 ガラスにヒビ割れができてから、時間が経てばそれだけ割れた部分からゴミや塵が入ってきます。

- 温度変化によってヒビ割れが広がってしまう
- 走行中の風圧により、ヒビ割れが広がる
- 走行中の振動や車体のねじれで、割れが広がる
- ドアの開閉時の内圧で、割れが広がる

■できるだけ早い修復をおススメしますが、それまでヒビ内部にゴミや塵などの異物が入らないように傷口はテープなどでふさいでください。

【セラミックエアページを表示】

## Kongoo358

フロントガラスリペア・ヒビ割れ修繕始め、経路のタイヤ空気セラミックエア、車内ミクスゾーン除菌・脱臭、セラミックエアコン添加剤、モール磨き、ガラスウロコ除去。乗車のことなら、すべての悩みをご相談ください。お客様の満足と笑顔のために、コンゴウショップがすべての窓口をひとつにします。

ページを選択

セラミックエアエーグー  
 Home | セラミックエアエーグー

**エアエーグー (セラミックエアエーグー)**

「まるで高級じゅうたんを走っている様」「んっ!! なんかに違う?」  
そんな声を一番にいただきます。

最高級セラミックが浸透!  
タイヤの性能が飛躍的に向上!

世界初  
**Ceramics AIR GOO**  
セラミックエアエーグー

空気中に浸透!  
●軽量化かつ空気抵抗を減らす効果があります。  
●燃費向上効果。燃費が向上します。  
●乗り心地が大幅に改善。燃費が向上します。  
●雨の日の視界が向上。雨の日の視界が向上します。  
●タイヤの寿命が延びます。タイヤの寿命が延びます。  
●タイヤの空気圧を自動で調整。タイヤの空気圧を自動で調整。  
●タイヤに約10,000kmの寿命を延長。タイヤに約10,000kmの寿命を延長。

タイヤの空気圧を自動で調整!  
その瞬間から違いを体感!

**燃費向上は当たり前!**  
 みんなでも密かな人気!!  
 「燃費計の数字が上がりました!!」  
 「コックピットとした道路からの突き上げが滑らかなった!!」  
 「カーブを曲がる時すっくとスムーズに曲がります!!」

**エアエーグーは世界初の体感できるセラミック空気添加装置です!**  
 理由は、...? が乗っていただければわかります! とい

**注入後の変化**  
 ■3~4日間位タイヤが固くなるため、ゴツゴツ感・タイヤノイズが出ます。  
 セラミックが浸透している証拠です。  
 (ゴツゴツ感、タイヤノイズはタイヤメーカーによって異なります)  
 ■セラミックがタイヤゴム、ホイール等に時間をかけて浸透していきます。  
 (完全に浸透するまでに約一か月間ですが、タイヤメーカーによって異なります)  
 ■1日1日が変化していきます。  
 ・路面からのショックを吸収し、乗り心地が変化します。  
 ・転がりが抵抗が大幅に低減し、燃費が向上します。  
 ・直進安定性・コーナーの追従性、悪路での走破性などあらゆるシーンで威力を発揮します。  
 ・雨の日のなど、ぬれた路面でも吸い付く感覚が味わえます。  
 ・高速道路での車線変更が今まで以上にスムーズな動きが味わえます。  
 ■1か月過ぎた再度注入するとベストです。又は1年に1度注入をお勧めいたします。  
 ■エアが減った場合は、通常のエアを足してください。

**体験されたお客様の声**  
 ミニカーで大阪から来店されたS様  
 「少し走っただけですぐに違いが分かりました! いつもお預りするルームミラーがブレていない! 車自体が変わった感じがして!」

【店舗情報ページを表示】

## Kongoo358

フロントガラスリペア・ヒビ割れ修繕始め、経路のタイヤ空気セラミックエア、車内ミクスゾーン除菌・脱臭、セラミックエアコン添加剤、モール磨き、ガラスウロコ除去。乗車のことなら、すべての悩みをご相談ください。お客様の満足と笑顔のために、コンゴウショップがすべての窓口をひとつにします。

ページを選択

店舗情報  
 Home | 店舗情報

**ご挨拶**  
 コンゴウショップは、長年、外車ディーラー様を中心にカーサポートの施工・カーケア商品の提供をしてまいりました。これまで積み上げた経験と技術力を発揮して、今より多くの方の愛車で、長く楽しく乗りつづけていただくために、縦向けのサービスを行える店舗を出店いたしました。気軽に愛車の困りごとを相談できる場所として、愛されるカーショップを作ります。

**コンゴウ358 3つのこだわり**

**こだわり1**  
 弊社の全商品は、効果が出なければ全額返金します! 弊社の商品は、まるで魔法のような効果に、初めてのお客様半信半疑ですが、施工半額キャンペーンでお試されます。しかし、施工後の結果に、驚きとともに納得され大変喜んでいただいています。「次もコンゴウさんお願いします! ありがとうございます!」そう言っていただけるのが、私たちの仕事の誇りです。

**こだわり2**  
 すぐ見える・感じる効果を第一に開発しています。ガラスリペアも大好評のガラスウロコ除去剤、モール磨き剤、そして今、世界に注目されつつあるセラミックエアエーグーも、施工してすぐわかる結果を出せるまで、資源を惜みず、厳重なチェックを経て開発しています。他の会社が嫉妬するような唯一無二の商品を、コンゴウはこれからもあなたにお届けしてまいります。どうぞご期待ください。

**こだわり3**  
 世の中にまだない、みんなが求める良い商品・サービスをこれからもお届けします。あなたの「ありがとう」の笑顔を感じながら、日々サービスを提供しております。「良いものをより安く!」愛車は1年を通し維持費がかかります。大切な足として、安全に、快適に、そして運転が楽しくなるように、弊社の施工は、料金を半額で提供することにいたしました! 是非、コンゴウ358へお越しいただき、最高のサービスを受け取ってください!

**会社情報**  
 店舗名 コンゴウ358ショップ (こんぐーさんごーはちよっぷ)  
 住所 〒490-1115 愛知県あま市坂牧河原120-1  
 TEL 052-485-7509  
 FAX 052-485-7519  
 営業時間 9:00~20:00  
 定休日 なし  
 駐車場 3台駐車可

**アクセスマップ**

**会社情報**

【ガラスリペアページを表示】



【セラミックエアージェーページを表示】

【店舗情報ページを表示】

【ペダルハウスとはページを表示】

『ペダルハウス』は知多半島のサイクリングコース・駐車場・食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ペダルハウスとは
最新情報
Foods
Rentals&tours
会員登録
アクセス

ペダルハウスとは

**ペダルハウスとは**

『ペダルハウス』は株式会社知多半島ナビが、安心して知多半島でのサイクリングを楽しめる環境のニーズに応えるために、駐車場の案内、サイクリングコース案内、食事案内、お土産等の物販などさまざまなサービスを提供する、「道の駅」ならぬ、自転車のための「ピットインハウス」です。

イオンモール常滑店は、第1号店・中部の拠点としてオープンしました。本郡別荘も今後北部、南部と拡大し、更にはフロンティア展開も目指し地域の活力を得ながら地域活性化に貢献する事業に取組みます。今後は、様々なスポーツ施設により、高齢化社会に対応すべく、健康寿命延伸へと繋がる企画づくりへもチャレンジしていきます！

**楽しみ方**

ズバリ知多半島を丸ごと自転車にのって楽しみましょう！サイクリスト専用のツアー情報や、観光地のご案内、スタンド設置店にあるおともなしとして、お弁当お土産なども用意しております。(時間・内容はそれぞれとなります)初心者からアスリートまで、お楽しみ頂けるコースをご用意いたします。マイカーでお越しの方も自転車のレンタルのご用意もございます。

**参加の仕方**

ツアーのお申込みは簡単、事前にお電話か当日窓口にてお申込み下さい。自転車のレンタルにつきましては台数に制限があるため、事前確認をおすすめいたします。

**店舗情報**

ペダルハウス & ちたペニンシュラ

愛知県常滑市りんくう町 2丁目20番5号

TEL/FAX 0569-89-4215

営業時間 10:00~19:00 (自転車貸出受付は17:30、貸出は18:30まで)

閉店時間 1月15日~3月14日 (初年度は営業致します。)

**モバイルサイト**

携帯・スマホからアクセス

**リンクメニュー**

ペダルハウスとは  
最新情報  
Foods  
Rentals&tours  
会員登録  
アクセス

**最近の投稿**

第47回中部サイクリング大会 大会結果報告・実績内容

**バックナンバー**

2015年11月 (1)

**カテゴリー**

お知らせ

【Foodsページを表示】

『ペダルハウス』は知多半島のサイクリングコース・駐車場・食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ペダルハウスとは
最新情報
Foods
Rentals&tours
会員登録
アクセス

Home > Foods

**ちたペニンシュラ**

**Foods & Sweets**

Chita Peninsula

お楽しみ頂いた皆様、先ご知多半島を味わって頂きたい！そんな思いから「ちたペニンシュラ」は誕生いたしました。季節により限定メニューも登場いたします。地元地産にこだわった、一味違うFoods&Sweetsをお楽しみください！

※お取り置きではアルコール類も販売しておりますが、20歳以上の方及びお車、自転車をお持ちの方、ペダルハウスにて自転車のレンタルをされる方への提供は、一時的にありませんので、ご了承くださいませ。

**定番メニュー**

季節のフルーツ「フレッシュ生搾りソーダ」  
370円(税込400円)  
知多半島の生のフルーツを使用した爽やかなソーダです。その時期が一番おいしい旬なフルーツのすっきりとしたソーダです。

プロお特製ワインナー盛り合わせ  
500円(税込540円)  
半田にある「ファーマーズマーケットプロ」のワインナーを使用しています。あらびき・ハーブ・チオリソーに加え、石川製菓場のオリジナルプラントの断面を使用し、たあいぐく4種類の果物をお楽しみいただけます。

生ビール	500円(税込540円)
ノンアルコールビール	400円(税込432円)

**オンシーズン用**

フルーツパフェ  
Small 483円(税込509円)  
Large 602円(税込638円)

季節のフルーツパフェ  
Small 483円(税込509円)  
Large 602円(税込638円)

ジェラートバー  
324円(税込350円)  
イタリア生まれのジェラート。アスタリよりも低カロリーなのに噛みごかがあるジェラートが、片手で食べられるバーになっていまず美味しい方は、愛用の両足のクローバーが入っているかも！味は、ブラッドオレンジ、マンゴー、キウイ、マスカット・ネストロペーの4種類。

**オフシーズン用**

老舗大福餅 白玉ぜんざい  
370円(税込400円)  
常滑・半田にお店を構える老舗大福餅。優しい甘さで、温かなぜんざいは寒い冬にぴったりのおやつメニューです。

**店舗情報**

ペダルハウス & ちたペニンシュラ

愛知県常滑市りんくう町 2丁目20番5号

TEL/FAX 0569-89-4215

営業時間 10:00~19:00 (自転車貸出受付は17:30、貸出は18:30まで)

閉店時間 1月15日~3月14日 (初年度は営業致します。)

**モバイルサイト**

携帯・スマホからアクセス

**リンクメニュー**

ペダルハウスとは  
最新情報  
Foods  
Rentals&tours  
会員登録  
アクセス

**最近の投稿**

第47回中部サイクリング大会 大会結果報告・実績内容

**バックナンバー**

2015年11月 (1)

**カテゴリー**

お知らせ

【Rentals&toursページを表示】

『ペダルハウス』は知多半島のサイクリングコース・駐車場・食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ペダルハウスとは
最新情報
Foods
Rentals&tours
会員登録
アクセス

Home > Rentals&tours

**レンタサイクル料金**

アシスト付き自転車	1時間 500円 3時間 800円 6時間 1500円
子供自転車	1日 300円
ロードバイク	1時間 3,000円

**■ 電動アシスト自転車 『epovele(エポヴェロ)』**

デザイナーの感性と職人の技が共創して生まれた電動アシスト自転車「epovele」。

バッテリーもデザインの一部に組み込んだ。従来の電動アシスト自転車にはないスタイル。

愛知県半田市に本拠をおき、50年以上産業車両のプレス・板金部品の製造をしている大衆技研工業が新たに電動アシスト自転車の製造へ着手し、2010年に発売。日本が世界に誇る「カイセイ社」のクロモリを使った繊細なフレームは、デザインだけでなく走行にもこだわり0.5mmの厚みのパイプを使用することで車体重量16.8kgという軽さを実現した。パーツはシマノ社の外装10段変速ギアと最低抵抗が少ないスポーツタイヤなどを選定することで、まず自転車としての走行性を高めた。さらにアシストが坂道や加減速時に力を発揮し、ボタリンを今まで以上に楽しむものにしていく。

受注生産で1台1台手仕事感覚で作り上げられるためダイカカラーのカスタムなどもでき、大人の遊び心をつくすぐる自転車になっている。

**ツアー情報**

只今準備中です。

**スタンド設置店情報**

- ・大府市・東海市・知多市・東浦町
- ・半田市・常滑市・阿久比町・武豊町
- ・美浜町
- ・南知多町

**協賛店紹介**

サイクルピット&イノベーション 刈谷店	〒448-0812 刈谷市高須町1丁目8番 10 TEL 0566-25-7090 FAX 0566-25-7098 担当 岩井 聖 E-mail info@cycle-pit.com
サイクルショップバイ	〒491-0919 一宮市住吉2丁目8-4 TEL 0569-45-0316 FAX 0569-42-0830 担当 堀田 直樹

**店舗情報**

ペダルハウス & ちたペニンシュラ

愛知県常滑市りんくう町 2丁目20番5号

TEL/FAX 0569-89-4215

営業時間 10:00~19:00 (自転車貸出受付は17:30、貸出は18:30まで)

閉店時間 1月15日~3月14日 (初年度は営業致します。)

**モバイルサイト**

携帯・スマホからアクセス

**リンクメニュー**

ペダルハウスとは  
最新情報  
Foods  
Rentals&tours  
会員登録  
アクセス

**最近の投稿**

第47回中部サイクリング大会 大会結果報告・実績内容

**バックナンバー**

2015年11月 (1)

**カテゴリー**

お知らせ

【ペダルハウスとはページを表示】

【Foodsページを表示】

【Rentals&toursページを表示】

『ペダルハウス』は知多半島のサイクリングコース・駐車場、食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ページを選択

ペダルハウスとは

### ペダルハウスとは

『ペダルハウス』は株式会社知多半島ナビが、安心して知多半島のサイクリングを楽しんで頂けるように、自転車利用の観光客と地元のお客様のニーズに応える為に、駐車場の案内、サイクリングコース案内、食事案内、お土産等の物販などさまざまなサービスを提供する、「道の駅」ならぬ、自転車のための「ピットインハウス」です。

イオンモール常滑店は、第1号店・中部の拠点としてオープンしました。

本部拠点も今後北部、南部と拡大し、更にはフランチャイズ展開も目指し地域の協力を得ながら地域活性化に繋がる事業に取組みます。

今後は、様々なスポーツ振興により、高齢化社会に対応すべく、健康寿命延伸へと繋がる企画づくりへもチャレンジしていきます！

### 楽しみ方

ズバリ知多半島を丸ごと自転車にのって楽しみましょう！サイクリスト専用のツアー情報や、観光地のご案内、スタンド設置店によるおもてなしとして、お得意の特典などもご用意いたしております。(時期・内容はそれぞれとなります)初心者からアスリートまで、お楽しみ頂けるコースをご用意いたします。

マイカーでお越しの方も自転車のレンタルのご用意もございます。

### 参加の仕方

ツアーのお申込みは簡単、事前にお電話か当日窓口にてお申込み下さい。

自転車のレンタルにつきましては台数に制限があるため、事前確認をおすすめいたします。

### ペダルハウスの前身

#### 「おいなあ知多半島」企画沿革

2012年9月	「おいなあ知多半島」サイクリストへのおもてなし企画会発足
2012年10月	バイクスタンド完成・スタンド設置店参加告知開始
2012年11月	「おいなあ知多半島」キックオフ(ホテル小野浦にて)「さらみど」冬号発行(サイクリスト向けMAP)
2013年3月	「おいなあ知多半島MAP Vol.2」2013年度版発行
2014年4月	「おいなあ知多半島MAP Vol.3」2014年度版発行
2015年5月	「おいなあ知多半島MAP Vol.4」2015年度版発行
2015年9月	第47回中部日本サイクリング大会 in 愛知 運営

### ■ 第47回中部サイクリング大会 大会結果報告・実績内容

監修: AISAN Racing Team  
代表中根賢二様より  
知多半島の東浦町に本拠地を置くAISAN Racing Teamは、アジアを舞台に戦う自転車のプロチームです。

また、競技力向上のため、毎年、欧州のレースにも参戦しています。

世界の道を走り続けることで、自動車と自転車が共存し安全で誰もが楽しめる環境を肌で感じています。

近年、日本でも生涯スポーツとしてサイクリングを楽しむ方が増加傾向にあります。

大きな施設を必要としないサイクリングを通して、安全で健康増進にもつながる情報発信基地「ペダルハウス」を応援します。

Webサイト <http://www.aisanracingteam.com/3/namblog/index.html>

『ペダルハウス』は知多半島のサイクリングコース・駐車場、食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ページを選択

Home・Foods

Foods

### チタペニンシュラ

#### Foods & Sweets メニュー

お越し頂いた皆様に、丸ごと知多半島を味わって頂きたいそんな思いから「チタペニンシュラ」は誕生いたしました。季節により限定メニューも登場いたします。

地産地消にこだわった、一味違うFoods&Sweetsどうかお楽しみください！

※お断り 当店ではアルコール類も販売しておりますが、20歳以下の方びお断り、自転車でお越しの方、ペダルハウスにて自転車のレンタルをされ方への提供は、一切行っておりませんので、ご了承くださいませ。

### 定番メニュー

季節のフルーツ「フレッシュ生搾りソーダ」  
370円(税込400円)

知多半島の生のフルーツを使用した贅沢なソーダです。その時期に一番おいしい旬なフルーツのすっきりしたソーダです。

ブリオ特製ウイナナー盛り合わせ  
500円(税込540円)

半田にある「ファーマーズマーケットブリオ」のウイナナーを使用しています。

あらびき・ハーブ・チョリソーに加え、石川養豚場のオリジナルプラントの豚肉を使用したあいぼーく4種類をお楽しみいただけます。

生ビール	500円(税込540円)
ノンアルコールビール	400円(税込432円)

生ビール	500円(税込540円)
ノンアルコールビール	400円(税込432円)

### オンシーズン用

フルーツパフェ	Small 463円(税込500円) Large 602円(税込650円)
季節のフルーツパフェ	Small 463円(税込500円) Large 602円(税込650円)

### ジェラートバー

324円(税込350円)

イタリア生まれのジェラート。アイスクリームよりも低カロリーなのに味にコクがあるジェラートが、片手で食べられるパーになっています。選べる甘い方には、食用の四葉のクローバーが入っているかも！味は、ブラッドオレンジ、マンゴー、キウイ、マスカルポーネストロベリー4種類の。

### オフシーズン用

老舗大福餅 白玉ぜんざい  
370円(税込400円)

常滑・半田にお店を構える老舗大福餅。優しい甘さで、温かぜんざいは寒い冬にぴったりホットメニューです。

もちもちの白玉と一緒にどうぞ。

ホットチョコレイト WITH マシュマロ  
370円(税込400円)

『ペダルハウス』は知多半島のサイクリングコース・駐車場、食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ページを選択

Home・Rentals&tours

Rentals&tours

### レンタサイクル料金

アシスト付き自転車	1時間 500円 3時間 800円 6時間 1500円
子供自転車	1日 300円
ロードバイク	1時間 3,000円

### ■ 電動アシスト自転車『Eповelo(エポヴェロ)』

デザイナーの感性と職人の技が共鳴して生まれた電動アシスト自転車『Eповelo』。

バッテリーもデザインの一部に組み込んだ、従来の電動アシスト自転車にはないスタイル。

愛知県半田市に本拠をおき、50年以上産業車両のプレス・板部品の製造へ着手して、2010年に発売。

日本が世界に誇る『カイセイ社』のクロモリを使った繊細なフレームは、デザインだけではなく走行性にもこだわり0.5mm板厚のパイプを使用することで車体重量16.5kgという軽さを実現した。

パーツはシマノ社の外装10段変速や路面との抵抗が少ないスワットタイヤなどを選定することで、まず自転車としての走行を高めた。

さらにアシストが坂道や加速時に力を発揮し、ポタリングも今まで以上に楽しいものにしてくれる。

※受注生産で1台1台手仕事感覚で作り上げられるためデザイナーのカスタムなどもでき、大人の遊び心をくすぐる自転車になっている。

### ツアー情報

只今準備中です。

### よくあるご質問

只今準備中です。

### スタンド設置店情報

- ・大府市・東海市・知多市・東浦町
- ・半田市・常滑市・阿久比町・武豊町
- ・美浜町
- ・南知多町

### 協賛店紹介

サイクルびつとイノウエ 刈谷店	〒448-0812 刈谷市高須町1丁目6番地10 TEL.0596-25-7090 FAX.0596-25-7098 担当者 井上 繁 E-mail:info@cycle-pit.com
サイクルショップポパイ	〒491-0919 一宮市住吉2丁目8-4 TEL.0586-45-0316 FAX.0586-42-6930 担当者 来田 義博 E-mail:csppopey1982@blueplala.or.jp
サイクルショップニュー製作所 武田キヤウ工(株)ニュー製作所販売部	〒462-0059 名古屋市北区駒止町1-116 TEL.052-961-0170 FAX.052-961-1199 担当者 志田 幸司 E-mail:contact@niko758.com
ズノウチューブ	〒461-0001 名古屋市東区泉1-18-26 楽田ビル1F TEL.052-973-3727 FAX.052-973-3727 担当者 江?良文 E-mail:-
フクサイクル(株)フクサイクル	〒454-0025 名古屋市中川区前並町41 TEL.052-361-0123 FAX.052-361-0099 担当者 横山(福井 達也) E-mail:zunowtube@psc.starcat.ne.jp
カトーサイクル(株)カトーサイクル	〒457-0007 名古屋市南区 坂上2-29 TEL.052-811-3741 FAX.052-824-7558 担当者 加藤 久嗣 谷口 貴規 E-mail:-
Euroad Bicycle(ユーロードバイク)	〒475-0911 半田市星崎町3丁目39-81 TEL.059-264-5959 FAX.059-24-4949 担当者 河野 E-mail:-
自転車村	〒491-0033 北名古屋市西之保青野東11-1 プレステイイジ西寄1F TEL.0568-25-9696 FAX.0568-25-9696 担当者 角木 敬勝 E-mail:-
サイクルショップKONSIN	〒474-0025 大府市中央町5-120 TEL.0562-48-0677 FAX.0562-48-7170 担当者 近藤 達

【ペダルハウスとはページを表示】

**『ペダルハウス』**は知多半島のサイクリングコース・駐車場・食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ペダルハウスとは  
最新情報  
Foods  
Rentals&tours  
会員登録  
アクセス

ペダルハウスとは

『ペダルハウス』は株式会社 知多半島パドが、安心して知多半島でのサイクリングを楽しんで頂けるように、自転車利用の観光客と地元のお客様のニーズに応える為に、駐車場の案内、サイクリングコース案内、食事案内、お土産等の物販などさまざまなサービスを提供する、「道の駅」ならぬ、自転車の為の「ピットハウス」です。

付メール常滑店は、第1号店・中部の拠点としてオープンしました。

本部拠点も今後北部、南部と拡大し、更には「ワンライク」展開も目指し地域の協力を得ながら地域活性化に繋がる事業に取り組めます。

今後は、様々なスポーツ振興により、高齢化社会に対応すべく、健康寿命延伸へと繋がる企画づくりへもチャレンジしていきます。

化社会に対応すべく、健康寿命延伸へと繋がる企画づくりへもチャレンジしていきます！



楽しみ方



ズバリ知多半島を丸ごと自転車にのって楽しみましょう！  
サイクリスト専用のツアー情報や、観光地のご案内、スタンプ設置店によるおもてなしとして、お得な特典などもご用意いたしております。(時期・内容はそれぞれとなります)

初心者からアスリートまで、お楽しみ頂けるコースをご用意いたします。  
マイカーでお越しの方も自転車のレンタルの用意もごございます。

参加の仕方

ツアーのお申込みは簡単、事前にお電話か当日窓口にてお申込み下さい。  
自転車のレンタルにつきましては台数に制限があるため、事前確認をおすすめいたします。



ペダルハウスの前身  
「おいなあ知多半島」企画沿革

- 2012年9月  
「おいなあ知多半島」サイクリストへのおもてなし企画会発足
- 2012年10月

【Foodsページを表示】

**『ペダルハウス』**は知多半島のサイクリングコース・駐車場・食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ペダルハウスとは  
最新情報  
Foods  
Rentals&tours  
会員登録  
アクセス

チキパ°ニッシュュラ  
Foods & Sweets  
メニュー

お越し頂いた皆様に、丸ごと知多半島を味わって頂きたい！  
そんな思いから「チキパ°ニッシュュラ」は誕生いたしました。  
季節により限定メニューも登場いたします。

地産地消にこだわった、一味違うFoods & Sweets どうかお楽しみください！  
※お断り 当店ではアルコール類も販売いたしておりますが、20歳以下の方及びお車、自転車でお越しの方、ペダルハウスにて自転車のレンタルをされる方への提供は、一切行っておりませんので、ご了承くださいませ。

定番メニュー

季節のフルーツ「フレッシュ生搾りソーダ」  
370円(税込400円)  
知多半島産の生のフルーツを使用した贅沢なソーダです。  
その時期に一番おいしい旬なフルーツのすっきりしたソーダです。

その時期に一番おいしい旬なフルーツのすっきりしたソーダです。



グリオ特製ウイナー盛り合わせ  
500円(税込540円)  
半田にある「ファーマーズマーケットグリオ」のウイナーを使用しています。  
あらびき・ルーフ・オリーブに加え、石川養豚場のオリジナルブランドの豚肉を使用したあいぼ-くの4種類をお楽しみいただけます。

生ビール	500円(税込540円)
パリアルビール	400円(税込432円)

お جشن用

フルーグパフェ	Small 463円(税込500円) Large 602円(税込650円)
季節のフルーツパフェ	Small 463円(税込500円) Large 602円(税込650円)



ジエートパ°  
324円(税込350円)  
イタリア生まれのジエート。アイスクリームよりも低カロリーなのに味にコクがあるジエートが、片手で食べられるパ°になっています。理がいい方には、食用の四葉のクローバーが入っているかも！  
味は、アップル・バナナ、マンゴー、キイチ、マスカット、ストロベリー、いちごの4種類

【Rentals&toursページを表示】

**『ペダルハウス』**は知多半島のサイクリングコース・駐車場・食事・お土産等のご案内・サービスを提供します。

ペダルハウスとは  
最新情報  
Foods  
Rentals&tours  
会員登録  
アクセス

レンタル料金

アスト付き自転車	1時間 500円 3時間 800円 6時間 1500円
子供自転車	1日 300円
ロードバイク	1時間 3,000円

電動アシスト自転車『epovelo(エポヴェロ)』

デザイナーの感性と職人の技が共鳴して生まれた電動アシスト自転車『epovelo』。

パッパでもデザインの一部に組み込んだ、従来の電動アシスト自転車にはないスタイル。愛知県半田市に本拠をおき、50年以上上産業車両のプレス・板金部品の製造をしている大栄技研工業が新たに電動アシスト自転車の製造へ着手し、2010年に発売。日本が世界に誇る『カイト社』の知れなかった繊細なフレームは、デザイナーだけではなく

ている大栄技研工業が新たに電動アシスト自転車の製造へ着手し、2010年に発売。日本が世界に誇る『カイト社』の知れなかった繊細なフレームは、デザイナーだけではなく走行性にもこだわり0.5mmの板厚の「パイプ」を使用することで車体重量16.5kgという軽さを実現した。

パイプはシマノ社の外装10段変速や路面との抵抗が少ないスポークなどを選定することで、まず自転車としての走行性を高めた。さらに「アスト」が坂道や加速時に力を発揮し、「オリーブ」を今まで以上に楽しもうにしてくれる。

受注生産で1台1台手仕事感覚で作り上げられるためデザイナーのこだわりもでき、大人の遊び心をくすぐる自転車になっている。



ツアー情報

只今準備中です。  
スタンプ設置店情報

- ・大府市・東海市・知多市・東浦町
- ・半田市・常滑市・阿久比町・武豊町
- ・美浜町
- ・南知多町

協賛店紹介

- サイクルびっとイノケ 刈谷店  
〒448-0812 刈谷市高須町1丁目6番地10  
TEL:0568-25-7090  
FAX:0568-25-7098  
担当者:井上 繁  
E-mail:info@cycle-pit.com
- サイクルショップ「ボパイ」  
〒491-0919 一宮市住吉2丁目8-4  
TEL:0588-45-0316  
FAX:0588-82-6830

【普門院についてページを表示】

天台宗 松高山 普門院

普門院について 境内案内 不昧公ゆかりの茶室「観月庵」 境内施設・宗代御書 アラベス 一寺総持人のとりこ〜(プロフィール)

徳尾吉清公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された、天台宗 松高山 普門院。不昧公もしばしば松江城から堀川を舟にて訪れ、茶を楽しんだと言う松江市指定文化財の茶室「観月庵」、創建時よりの美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。



普門院について  
普門院の始まり

今から約400年前、松江藩の初代藩主である堀尾吉清公が松江城を築城、城下町を造成したときに開創された寺院。

遊覧船が優雅に行き交う松江城の堀川沿いにある「普門院橋」を渡った先に普門院があります。

普門院の沿革

- 開創／豊長年間
- 開基／松江初代藩主 堀尾吉清公
- 開山／賢深上人
- 根本山／比叡山法華寺
- 御本尊／大聖不動明王

●寛永12年から16年（1607年から1611年）

堀尾吉清公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された寺院。当初は松江城の祈願所として島根群舟成村(現市西川津)に松高山願心寺(普門院の前身)と慶國神社(精神霊匠善吉公)を建立し、善吉の資として300石が与えられ賢深上人を別当に任じたのが始まりです。

●寛永15年（1638年）

松平直政公が堀尾家三代、京極家一代の後を受けて松江藩松江城主となります。直政公は賢深上人を城内輪船社の別当に任じます。

●寛永15年（1638年）

普門院は寺町の大火により焼失しますが、元禄2年松平家三代阿茶公は現在地の北町町筋の奥門なるをもって信吉を建立し、国家安泰、縁護の道場とし、講求法灯今日に及んでいます。

〇福荷社

バックナンバー

- 2017年11月(2)
- 2017年10月(2)
- 2017年7月(2)
- 2017年6月(4)
- 2017年5月(1)
- 2017年4月(1)
- 2017年3月(2)
- 2017年2月(1)
- 2017年1月(3)
- 2016年12月(1)
- 2016年10月(2)
- 2016年9月(2)
- 2016年7月(2)
- 2016年6月(3)
- 2016年5月(1)
- 2016年4月(1)
- 2016年3月(2)
- 2016年2月(2)
- 2016年1月(2)
- 2015年12月(2)
- 2015年11月(2)
- 2015年10月(6)
- 2015年9月(3)
- 2015年8月(2)
- 2015年7月(3)
- 2015年6月(2)
- 2015年5月(3)
- 2015年4月(1)
- 2015年3月(8)
- 2015年2月(2)
- 2015年1月(3)
- 2014年12月(3)
- 2014年11月(4)
- 2014年10月(6)
- 2014年9月(4)
- 2014年8月(2)
- 2014年7月(4)

カレンダー

2017年11月

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

【境内案内ページを表示】

天台宗 松高山 普門院

普門院について 境内案内 不昧公ゆかりの茶室「観月庵」 境内施設・宗代御書 アラベス 一寺総持人のとりこ〜(プロフィール)

徳尾吉清公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された、天台宗 松高山 普門院。不昧公もしばしば松江城から堀川を舟にて訪れ、茶を楽しんだと言う松江市指定文化財の茶室「観月庵」、創建時よりの美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。

Home > 境内案内

境内案内

境内案内

境内には創建時よりの美しい庭園に続いて、三善流の茶室「観月庵」があり、小泉八雲もお茶の手ほどきを受けた場所でもあります。一年を通じて、四季折々の美しい庭園とお茶、そして心落ち着くひと時をお楽しみください。

また、一方普門院正面にある小豆とぎ橋は、黒曲社(かきつばた)を譲り受け築かれたことが記されているという伝説があり、八雲の『あずきとぎ橋の』ゆかりの橋で松江市の指定文化財となっています。

〇観月庵

普門院の見どころの一つ、境内に立つ三善流の茶室「観月庵」。月を見るために室を大きくとったことから、観月庵(かんげつあな)と名付けられたとの一説も、不昧の信任の厚かたさ、三善流宗匠 荒井一峯(いっしょう)の好みといわれています。

〇芭蕉堂

山陰の芭蕉と称された山内由曲氏が建立発願となり、明治26年4月に建立されました。荒川庵善作芭蕉像が安置されています。

- ・見たまわせ 東山の花 おうの堀  
～山内曲～
- ・青空の あまりものなり 露の玉  
～門庭瓦～
- ・観流の 詩歌の道は 美しく  
～庭川雨～
- ・此のあたり 鶯もなき 人も住み  
～附 衆人～

〇幽堂の足跡

現在の「山門」は、堀尾河内守の下屋敷の門にして、現在地に移転する時、普門院の山門としたものであります。いつの頃からか天井に足跡が浮かび上がり、幽堂の足跡として、巷間のうわさとなっています。(最近では手形の方が立っていました。)

バックナンバー

- 2017年11月(2)
- 2017年10月(2)
- 2017年7月(2)
- 2017年6月(4)
- 2017年5月(1)
- 2017年4月(1)
- 2017年3月(2)
- 2017年2月(1)
- 2017年1月(3)
- 2016年12月(1)
- 2016年10月(2)
- 2016年9月(2)
- 2016年7月(2)
- 2016年6月(3)
- 2016年5月(1)
- 2016年4月(1)
- 2016年3月(2)
- 2016年2月(2)
- 2016年1月(2)
- 2015年12月(2)
- 2015年11月(2)
- 2015年10月(6)
- 2015年9月(3)
- 2015年8月(2)
- 2015年7月(3)
- 2015年6月(2)
- 2015年5月(3)
- 2015年4月(1)
- 2015年3月(8)
- 2015年2月(2)
- 2015年1月(3)
- 2014年12月(3)
- 2014年11月(4)
- 2014年10月(6)
- 2014年9月(4)
- 2014年8月(2)
- 2014年7月(4)

カレンダー

2017年11月

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26

【不昧公ゆかりの茶室「観月庵」ページを表示】

天台宗 松高山 普門院

普門院について 境内案内 不昧公ゆかりの茶室「観月庵」 境内施設・宗代御書 アラベス 一寺総持人のとりこ〜(プロフィール)

徳尾吉清公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された、天台宗 松高山 普門院。不昧公もしばしば松江城から堀川を舟にて訪れ、茶を楽しんだと言う松江市指定文化財の茶室「観月庵」、創建時よりの美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。

Home > 不昧公ゆかりの茶室「観月庵」

不昧公ゆかりの茶室「観月庵」

松江市指定文化財 不昧公ゆかりの茶室 観月庵

バックナンバー

- 2017年11月(2)
- 2017年10月(2)
- 2017年7月(2)
- 2017年6月(4)
- 2017年5月(1)
- 2017年4月(1)
- 2017年3月(2)
- 2017年2月(1)
- 2017年1月(3)
- 2016年12月(1)
- 2016年10月(2)
- 2016年9月(2)
- 2016年7月(2)
- 2016年6月(3)
- 2016年5月(1)
- 2016年4月(1)
- 2016年3月(2)
- 2016年2月(2)
- 2016年1月(2)
- 2015年12月(2)
- 2015年11月(2)
- 2015年10月(6)
- 2015年9月(3)
- 2015年8月(2)
- 2015年7月(3)
- 2015年6月(2)
- 2015年5月(3)
- 2015年4月(1)
- 2015年3月(8)
- 2015年2月(2)
- 2015年1月(3)
- 2014年12月(3)
- 2014年11月(4)
- 2014年10月(6)
- 2014年9月(4)
- 2014年8月(2)
- 2014年7月(4)

カレンダー

2017年11月

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26

〇拝観時間及び拝観料の御案内

庵のにじり口を入ると、二重障子の本陣が、東側には天井まで開いた大きな窓があり、風なし障子2枚が建っています。不昧公は、床前に座し、障子を開けたこの窓から東の空に昇る月を眺めるのが好きだったとか。また、庵には心字池があり、その池に降り込んだもう一つの名月を望むことも、不自然なほど大きな窓だからこそ、月と庭が輝き出す瞬間をより良い味わいで感じることができるといわれるそうです。

昔もなく昇る月、月明かりに照らされた庭、耳に優しく響く善吉の曲の音……。不昧公も感じたであろうそんな風情と共に味わってはいかがでしょうか？

【普門院についてページを表示】

【境内案内ページを表示】

【不昧公ゆかりの茶室「観月庵」ページを表示】

天台宗 松高山  
普門院

ページを選択

観尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された。天台宗 松高山 普門院。

不昧公もしばしば松江城から観月庵を舟にて訪れ、茶を愛しんだと云う松江南地区文化財の茶室「観月庵」、朝露時よりの美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。

●寛永15年（1638年）  
松平直政公が堀尾家三代、京極家一代の後を受けて松江藩松江城主となります。直政公は賢清上人を城内福寿社の別当職に任じます。

●寛永15年（1638年）  
普門院は寺町の大火により類焼しますが、元禄2年松平家三代嗣直公は現在地の北田町が城の鬼門なるをもって坊舎を建立し、国家安泰、鎮魂の道場とし、爾来法灯今日に及んでいます。

境内案内

境内案内  
境内案内

- ・見たませ 家山の花 おうの湖  
～山内曲川～
- ・青空の あまりものなり 鳥の玉  
～門脇友川～
- ・視沁ふ 詩歌の道は 美しく  
～佐川雨人～
- ・此のあたり 驚もなき 人も住み  
～阿 夫人～

観月庵

観月庵の見どころの一つ、境内に立つ三斎流の茶室「観月庵」。

月を見るために窓を大きくとったことから、観月庵(かんげつあん)と名付けられたと一説も。不昧の信任の厚かった、斎流宗匠 荒井一家いっしょ。

●慶長12年から16年（1607年）1611年）  
堀尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された寺

寛永17年4月、三の丸御殿で直政公が就寝しておられると寝堂の金屏風にもうろうと若侍の影が浮かび、直政公に近づいて、「私は信州松本の福寿新左衛門ですが、主人が松江にいかれてから陰ながら身辺を護衛しています。今、普門院に寄っています。もし城内にお招きされますならば、城内はもとより、城下一圍の火難、異書を防ぎ守衛いたします。」と訴えました。直政公は愕然として目覚めると、若侍はかき消えていました。

翌朝、普門院に連絡されましたが、相向は、「どうも心当たりがありません。」といいました。

天台宗 松高山  
普門院

ページを選択

観尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された。天台宗 松高山 普門院。

不昧公もしばしば松江城から観月庵を舟にて訪れ、茶を愛しんだと云う松江南地区文化財の茶室「観月庵」、朝露時よりの美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。

境内案内

境内案内  
境内案内

- ・見たませ 家山の花 おうの湖  
～山内曲川～
- ・青空の あまりものなり 鳥の玉  
～門脇友川～
- ・視沁ふ 詩歌の道は 美しく  
～佐川雨人～
- ・此のあたり 驚もなき 人も住み  
～阿 夫人～

観月庵

観月庵の見どころの一つ、境内に立つ三斎流の茶室「観月庵」。

月を見るために窓を大きくとったことから、観月庵(かんげつあん)と名付けられたと一説も。不昧の信任の厚かった、斎流宗匠 荒井一家いっしょ。

●慶長12年から16年（1607年）1611年）  
堀尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された寺

寛永17年4月、三の丸御殿で直政公が就寝しておられると寝堂の金屏風にもうろうと若侍の影が浮かび、直政公に近づいて、「私は信州松本の福寿新左衛門ですが、主人が松江にいかれてから陰ながら身辺を護衛しています。今、普門院に寄っています。もし城内にお招きされますならば、城内はもとより、城下一圍の火難、異書を防ぎ守衛いたします。」と訴えました。直政公は愕然として目覚めると、若侍はかき消えていました。

翌朝、普門院に連絡されましたが、相向は、「どうも心当たりがありません。」といいました。

天台宗 松高山  
普門院

ページを選択

観尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された。天台宗 松高山 普門院。

不昧公もしばしば松江城から観月庵を舟にて訪れ、茶を愛しんだと云う松江南地区文化財の茶室「観月庵」、朝露時よりの美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。

境内案内

境内案内  
境内案内

- ・見たませ 家山の花 おうの湖  
～山内曲川～
- ・青空の あまりものなり 鳥の玉  
～門脇友川～
- ・視沁ふ 詩歌の道は 美しく  
～佐川雨人～
- ・此のあたり 驚もなき 人も住み  
～阿 夫人～

観月庵

観月庵の見どころの一つ、境内に立つ三斎流の茶室「観月庵」。

月を見るために窓を大きくとったことから、観月庵(かんげつあん)と名付けられたと一説も。不昧の信任の厚かった、斎流宗匠 荒井一家いっしょ。

●慶長12年から16年（1607年）1611年）  
堀尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された寺

寛永17年4月、三の丸御殿で直政公が就寝しておられると寝堂の金屏風にもうろうと若侍の影が浮かび、直政公に近づいて、「私は信州松本の福寿新左衛門ですが、主人が松江にいかれてから陰ながら身辺を護衛しています。今、普門院に寄っています。もし城内にお招きされますならば、城内はもとより、城下一圍の火難、異書を防ぎ守衛いたします。」と訴えました。直政公は愕然として目覚めると、若侍はかき消えていました。

翌朝、普門院に連絡されましたが、相向は、「どうも心当たりがありません。」といいました。



【普門院についてページを表示】

【境内案内ページを表示】

【不昧公ゆかりの茶室「観月庵」ページを表示】

天台宗 松高山  
**普門院**

堀尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された、天台宗 松高山 普門院。

不昧公もしばしば松江城から堀川を舟で訪れ、茶を楽しんだと言う松江指定文化財の茶室「観月庵」、創建時より美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。

●開創／慶長年間

- 開基／松江初代藩主 堀尾吉晴公
- 開山／賢清上人
- 総本山／比叡山延暦寺
- 御本尊／大聖不動明王

●慶長12年から16年（1607年から1611年）

堀尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された寺院。当初は松江城の祈願所として島根群市成村(現市内西川津)に松高山願成寺(普門院の前身)と豊田神社(祭神豊臣秀吉公)を建立し、香華の資として300石が与えられ賢清上人を別当職に任じたのが始まりです。

●寛永15年（1638年）

松平直政公が堀尾家三代、京極家一代の後を受けて松江藩松江城主となります。直政公は賢清上人を城内稲荷社の別当職に任じます。

●寛永15年（1638年）

普門院は寺町の大火により類焼しますが、元禄2年松平家三代綱近公は現在地の北田町が城の鬼門なるをもって坊舎を建立し、国家安泰、鎮護の道場とし、爾来法灯今日に及んでいます。

□稲荷社

松平直政公が信州松本城において奉祭されていた稲荷大明神を松江入城の翌年、城山に鎮座の若宮八幡宮に合祀し、普門院住職を別当職に任じ祭事にあたらせました。

明治初年の神仏分離令の際、別当職による仏式祭事のために分離され、二柱を譲り受けて普門院境内の鎮守社へ明治3年9

□普門院の始まり

今から約400年前、松江の初代藩主である堀尾吉晴公が松江城を築城、城下町を造成したときに開創された寺院。

遊覧船が優雅に行き交う松江城の堀川沿いにある「普門院橋」を渡った先に普門院があります。

□普門院の沿革

天台宗 松高山  
**普門院**

堀尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された、天台宗 松高山 普門院。

不昧公もしばしば松江城から堀川を舟で訪れ、茶を楽しんだと言う松江指定文化財の茶室「観月庵」、創建時より美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。

□普門院について

境内案内  
不昧公ゆかりの茶室「観月庵」  
境内墓地・永代供養  
7ヶ所  
～寺庭婦人のひとりごと～（7'00"）

境内案内

□観月庵

普門院の見どころの1つ。境内に立つ三斎流の茶室「観月庵」。月を見るために窓を大きくとったことから、観月庵(かんげつあん)と名付けられたとの一説も。不昧の信任の厚かった、三斎流宗匠 荒井一掌[いっしょう]の好みといわれています。

>>>詳しく見る

□芭蕉堂

天台宗 松高山  
**普門院**

堀尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成した当時開創された、天台宗 松高山 普門院。

不昧公もしばしば松江城から堀川を舟で訪れ、茶を楽しんだと言う松江指定文化財の茶室「観月庵」、創建時より美しい庭園など、四季折々の表情を愉しめる寺院です。

□普門院について

境内案内  
不昧公ゆかりの茶室「観月庵」  
境内墓地・永代供養  
7ヶ所  
～寺庭婦人のひとりごと～（7'00"）

□松江指定文化財 不昧公ゆかりの茶室 観月庵

□観月庵

境内の美しい庭園を望みながら飛び石伝いに庭を歩いていくと、「腰掛合」に着きます。観月庵と共に市の文化財に指定されているもので、天井には宍道湖のワカユ漁に使われていた舟板が利用されています。

庵のにじり口を入ると、二畳間伊の本席が。東側には天井まで開いた大きな窓があり、腰なし障子2枚が建っています。不昧公は、床前に座し、障子を開けたこの窓から東の空に昇る月を眺めるのが好きだったとか。

また、庭には心字池があり、その池に映り込んだ「もう一つの名月」を望むことも。不自然なほど大きな窓だからこそ、月と庭が臨み出す情緒をより深い味わいで感じることができるというわけなのです。

音もなく昇る月、月明かりに照らされた庭、耳に優しく響く葉音や虫の声……。不昧公も感じたであろうそんな風情と共に味わってみてはいかが？

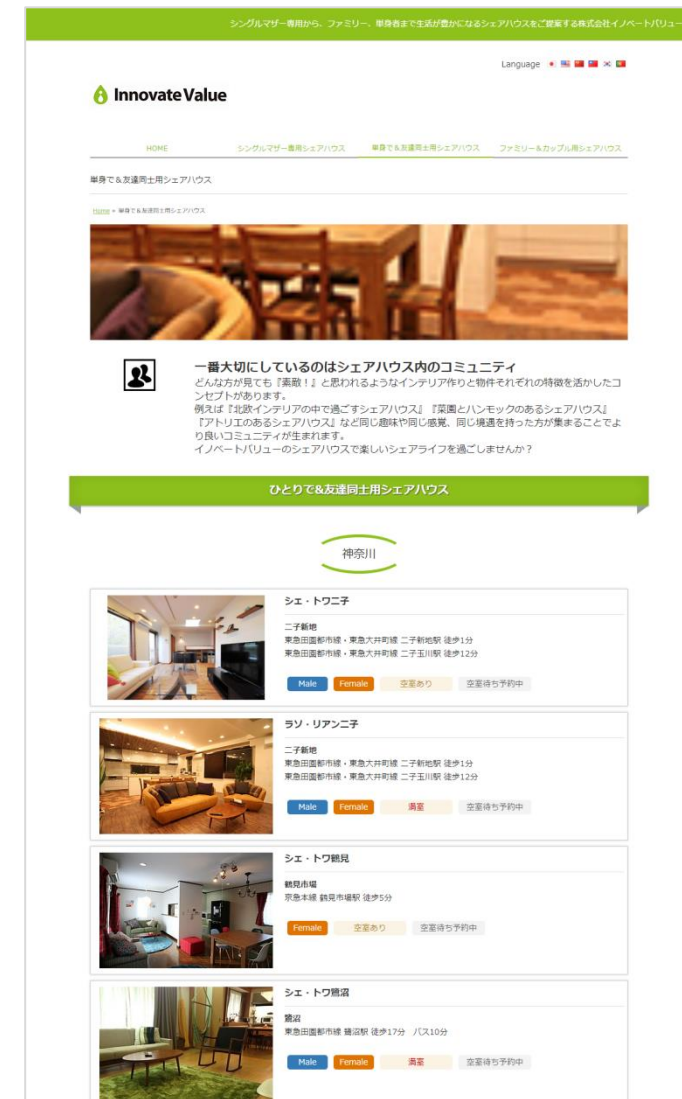
【HOMEページを表示】



【シングルマザー専用シェアハウスページを表示】



【単身でも友達同士用シェアハウスページを表示】



【HOMEページを表示】

Language

Innovate Value

ページを選択

シングルマザー専用から、ファミリー、単身者まで生活が豊かになるシェアハウスをご提案する株式会社イノベートバリューです。

HOME

ファミリー&カップルシェアハウス

SHARE HOUSE  
Innovate valueのシェアハウス

シングルマザー専用シェアハウス  
安心して育児と仕事ができる、シングルマザー専用シェアハウス

単身で&友達同士用シェアハウス  
一番大切にしているのは、シェアハウス内のコミュニティ

ファミリー&カップル用シェアハウス  
「みんなで子育て」する健康素材の家族で住めるシェアハウス

CONCEPT  
コンセプト

株式会社イノベートバリュー  
〒215-0027  
神奈川県川崎市麻生区岡上101-4-203  
電話番号: 044-863-8482  
営業時間: 9:30~18:00  
定休日: 年中無休

(c) Innovate value Co.,Ltd. All rights reserved

【シングルマザー専用シェアハウスページを表示】

Language

Innovate Value

ページを選択

シングルマザー専用から、ファミリー、単身者まで生活が豊かになるシェアハウスをご提案する株式会社イノベートバリューです。

シングルマザー専用シェアハウス

単身者やファミリーと一緒にシェアハウス

絆想舎 (ばんそうしゃ)

東門前  
京急大師線 東門前駅 徒歩14分  
川崎駅バス12分 西谷上町バス徒歩3分

Male Female Child 空室あり

空室待ち予約中

フジテレビ「スーパーニュース」に取り上げられました

シングルマザーシェアハウスペアレン...

6:15

入居者募集!

シングルマザーのシェアハウス

シェアハウスで生活するメリット

1. 子育てや仕事などの共通の話題ができる相談相手が見つかる
2. 生活の中で色々な年齢の子どもたちと接することで感受性豊かな子育てができる
3. 子どもたちに社会性が芽生え、子どもも親も孤立化が防げる

「シングルマザー」専用だからそのハウスルールがあります!!

シェアハウスの基本的なマナーと最低限のルールを守っていただくだけでなく、シングルマザー専用シェアハウスならではのライフスタイルの違いがあります。快適なシェアハウス生活を送っていただくためのハウスルールがあります。

東京都内

ペアレントিংホーム阿佐ヶ谷

阿佐ヶ谷  
JR中央線 阿佐ヶ谷駅 徒歩6分  
丸の内線 南阿佐ヶ谷駅 徒歩12分

Female Child 空室あり

空室待ち予約中

【単身で&友達同士用シェアハウスページを表示】

Language

Innovate Value

ページを選択

シングルマザー専用から、ファミリー、単身者まで生活が豊かになるシェアハウスをご提案する株式会社イノベートバリューです。

単身で&友達同士用シェアハウス

絆想舎 (ばんそうしゃ)

東門前  
京急大師線 東門前駅 徒歩14分  
川崎駅バス12分 西谷上町バス徒歩3分

Male Female Child 空室あり

空室待ち予約中

一番大切にしているのはシェアハウス内のコミュニティ  
どんな方が見ても『素敵!』と思われるようなインテリア作りと物件それぞれの特徴を活かしたコンセプトがあります。  
例えば『北欧インテリアの中で過ごすシェアハウス』『茶園とハンモックのあるシェアハウス』『アトリエのあるシェアハウス』など同じ趣味や同じ感覚、同じ境遇を持った方が集まることでより良いコミュニティが生まれます。  
イノベートバリューのシェアハウスで楽しいシェアライフを過ごしませんか?

ひとりで&友達同士用シェアハウス

神奈川

ラ・リオン二子  
二子新地  
東急田園都市線・東急大井町線 二子新地駅 徒歩1分  
東急田園都市線・東急大井町線 二子玉川駅 徒歩12分

Male Female 空室あり

空室待ち予約中

シェ・トワ鶴見  
鶴見市場  
東急本線 鶴見市場駅 徒歩5分

Female 空室あり 空室待ち予約中

シェ・トワ鶴沼  
鶴沼  
東急田園都市線 鶴沼駅 徒歩17分 バス10分

Male Female 満室

空室待ち予約中

シェ・トワMALUKI  
武蔵新緑  
JR南武線 武蔵新緑駅 徒歩14分

空室待ち予約中

【テンプレート】クール7 (グリーン) メイリオ

【HOMEページを表示】

で住めるシェアハウス

訪問者:17839

Innovate Value

シングルマザー専用から、ファミリー、単身者まで生活が豊かになるシェアハウスをご提案する株式会社イノベートバリューです。

メニュー  
HOME  
シングルマザー専用シェアハウス  
単身で&友達同士用シェアハウス  
ファミリー&カップル用シェアハウス

SHARE HOUSE  
Innovate valueのシェアハウス

シングルマザー専用シェアハウス  
安心して育児と仕事ができる、シングルマザー専用シェアハウス

単身で&友達同士用シェアハウス  
一番大切にしているのは、シェアハウス内のコミュニティ

ファミリー&カップル用シェアハウス  
「みんなで子育て」する健康素材の家

内覧や入居希望などお気軽にお問合せください。

ご質問・ご相談・お仕事のご依頼等お気軽にお問合せください。

044-863-8482  
営業時間:9:00~18:00 水曜・日曜定休

HOME  
シングルマザー専用シェアハウス  
単身で&友達同士用シェアハウス  
ファミリー&カップル用シェアハウス  
最新情報  
お問い合わせ  
会社概要

【シングルマザー専用シェアハウスページを表示】

Innovate Value

シングルマザー専用から、ファミリー、単身者まで生活が豊かになるシェアハウスをご提案する株式会社イノベートバリューです。

メニュー  
HOME  
シングルマザー専用シェアハウス  
単身で&友達同士用シェアハウス  
ファミリー&カップル用シェアハウス

子育ても仕事も楽しく両立するシェアハウス

- 思いっきり仕事をして欲しい
- 育児や仕事の悩みを共有できる仲間がいる環境を作りたい
- 仕事と育児で自分の時間がないママを少しでもサポートしたい

シングルマザー専用シェアハウス

東京都内

阿佐ヶ谷  
JR中央線 阿佐ヶ谷駅 徒歩6分  
丸の内線 南阿佐ヶ谷駅 徒歩12分

Female Child

空室あり  
空室待ち予約中

单身者やファミリーと一緒にシェアハウス

絆想舎 (ばんそうしゃ)

東門前  
京急大師線 東門前駅 徒歩14分  
川崎駅バス12分 四谷上町 徒歩3分

Male Female Child

空室あり  
空室待ち予約中

フジテレビ「スーパーニュース」に取り上げられました

【単身で&友達同士用シェアハウスページを表示】

Innovate Value

シングルマザー専用から、ファミリー、単身者まで生活が豊かになるシェアハウスをご提案する株式会社イノベートバリューです。

メニュー  
HOME  
シングルマザー専用シェアハウス  
単身で&友達同士用シェアハウス  
ファミリー&カップル用シェアハウス

神奈川県

シェ・トリニ子

二子新地  
東急田園都市線・東急大井町線 二子新地駅 徒歩1分  
東急田園都市線・東急大井町線 二子玉川駅 徒歩12分

Male Female

空室あり  
空室待ち予約中

一番大切にしているのはシェアハウス内のコミュニティ  
どんな方が見ても『素敵!』と思われるようなインテリア作りと物件それぞれの特徴を活かしたコンセプトがあります。  
例えば『北欧インテリアの中で過ごすシェアハウス』『菜園とパモックのあるシェアハウス』『アトリエのあるシェアハウス』など同じ趣味や同じ感覚、同じ境遇を持った方が集まることでより良いコミュニティが生まれます。  
イノベートバリューのシェアハウスで楽しいシェアライフを過ごしませんか?

ラ・リアンニ子

二子新地  
東急田園都市線・東急大井町線 二子新地駅 徒歩1分  
東急田園都市線・東急大井町線 二子玉川駅 徒歩12分

Male Female

満室  
空室待ち予約中

ひとりで&友達同士用シェアハウス

【テンプレート】クール7 (グリーン) メイリオ

【HOMEページを表示】

便利屋札幌.com  
無料相談 011-666-1278  
お問い合わせ・無料見積り依頼はメールからこちらをクリック

「何でもやります。便利屋です！  
あなたが自分でやりたくない事、自分で出来ない事、どこにも頼んでよいのか？わからない事、困り事など...  
どんなことでもお気軽にご相談ください。  
私たちがスピード解決します...  
ゴミだらけになってしまったお部屋のお掃除も、プロのスタッフがスグに対応...」

無料相談 メールは24時間受付中

お問い合わせ・無料見積り依頼はメールからこちらをクリック

コンテンツ  
はじめの方  
便利屋サービスの総合案内  
お掃除・清掃・ハウスクリーニングの総合案内  
不要品買取  
お客様の声  
よくある質問と答え  
会社案内  
協力店募集

SNS

会社情報  
便利屋札幌.com  
〒009-0803  
札幌市手稲区新発条3条1-1-12  
TEL: 011-666-1278  
FAX: 020-4662-8530  
24時間営業(年中無休)

モバイルサイト

最新の投稿  
ホームページニュースのお知らせ

バックナンバー  
2016年12月(1)

カテゴリ  
お知らせ

便利屋業務全般  
・電話代行・買物代行・引越し代行・ハウスクリーニング・部屋の掃除・家具の組み立て代行・家具の移動・お引越し・テレビ・ビデオ録画代行・商品整理(移設のお手伝い)・不要品ゴミ処分代行のお手伝い・配達代行・荷物運びサービス・お引越しのお手伝い・家事代行・留守番・書類・取扱い・看護・付き添い・お見舞い代行・お慶賀代行  
※その他、お任せ可能な業務は、お問い合わせください。

【便利屋サービスの総合案内ページを表示】

便利屋札幌.com  
無料相談 011-666-1278  
お問い合わせ・無料見積り依頼はメールからこちらをクリック

無料相談 メールは24時間受付中

お問い合わせ・無料見積り依頼はメールからこちらをクリック

コンテンツ  
はじめの方  
便利屋サービスの総合案内  
お掃除・清掃・ハウスクリーニングの総合案内  
不要品買取  
お客様の声  
よくある質問と答え  
会社案内  
協力店募集

SNS

会社情報  
便利屋札幌.com  
〒009-0803  
札幌市手稲区新発条3条1-1-12  
TEL: 011-666-1278  
FAX: 020-4662-8530  
24時間営業(年中無休)

モバイルサイト

最新の投稿  
ホームページニュースのお知らせ

バックナンバー  
2016年12月(1)

カテゴリ  
お知らせ

便利屋サービスの総合案内  
当店、便利屋札幌.comでは、どんな小さな事でも様々な代行をおこなっております。  
以下に記載のあるもの以外でも様々な依頼がございます。  
(例：高層階が階の家の屋根の上まで飛んでいったので取って欲しい、深夜にゴミがリが出たので途中で来て欲しい...など)  
ですので、こんな小さな事でもお任せ下さい。まずはお電話で「ホームページを見ました」と、お気軽にご相談ください。  
それでは以下、主な仕事を書きます。  
ごみ処分のお手伝い  
ごみ屋敷を片付けて欲しい、家のものを全部片づけて処分したい、そしてその後、掃除もしたい...  
など、私たちが精一杯の力で、「お手伝い」をさせていただきます。  
おまかせください！

遺品整理のお手伝い  
思い出の品など、中々片づけられない、捨てられないというのが多いかと思います。  
そんな時は思い切って私におまかせください。  
しっかりと選別しながらもお片付けいたします。  
ご相談ください。

お掃除代行  
当店は大学のフランチャイズに加盟していません。  
ですのでフランチャイズ料金や豪華なチラシ、また高額な宣伝などしていません。  
ですのでお値打ちな価格で作業が可能です。  
掃除の範囲や広さなどご連絡ください。見積もりは無料です。  
なお、他店より1円でも高い場合は遠慮なくご連絡ください。

プチ引越しのお手伝い  
簡単な荷物運びのお手伝いをします。  
ソファ1個だけ、テーブル1つだけ、また家具を運んで欲しいなど...  
引越業者へ依頼するまでもないような仕事など、どんな小さな事でもご相談ください。

荷物運び・移動・組み立て  
家内で荷物を1階から2階に持って行って欲しい、家具を移動して欲しい、通販で購入した家具の組み立てをして欲しい、など、どんな小さな事でもお気軽にお問い合わせください。

【はじめての方ページを表示】

便利屋札幌.com  
無料相談 011-666-1278  
お問い合わせ・無料見積り依頼はメールからこちらをクリック

無料相談 メールは24時間受付中

お問い合わせ・無料見積り依頼はメールからこちらをクリック

はじめの方  
ご訪問ありがとうございます。  
店長の石田と申します。

店長の石田です。  
私のプロフィールはこちらに詳しく書いてあります。  
便利屋さんに始めて依頼されてくる方も多くいます。  
簡単な掃除ですが、ゴミ処分のお手伝い、また、どこにも頼んで良いのか？わからない事です。  
そして便利屋さんに依頼して頂ける大きな理由は、例えば専門の掃除屋さんですと高額になる仕事でも便利屋さんでは、お値打ちに出来たり、細かい事についても依頼できたり、やはり小回りが付きまする、多くの方に喜んで頂いております。  
多くの便利屋さんは、誰が来るのか？不安な方もいらっしゃいますが、冒頭で私、石田のプロフィールのリンクを張ってありますので不安な方はプロフィールをご覧ください。  
電話は女性スタッフが出る事もあります、私が直接仕事に任たり、スタッフが任っていますので何かあれば、私、店長にご連絡されればすぐに対応しますのでご安心ください。  
便利屋には、法律や公序良俗に反する事以外は、どんな小さな仕事でもご相談に乗っております。  
一人で悩まず、お気軽に今すぐご相談ください。  
お待ちしております。

SNS

会社情報  
便利屋札幌.com  
〒009-0803  
札幌市手稲区新発条3条1-1-12  
TEL: 011-666-1278  
FAX: 020-4662-8530  
24時間営業(年中無休)

モバイルサイト

最新の投稿  
ホームページニュースのお知らせ

バックナンバー  
2016年12月(1)

カテゴリ  
お知らせ

・ご相談・ご質問・お見積り 全て無料です!!  
ホームページを見たとお気軽に今すぐご相談ください  
011-666-1278  
受付時間：24時間(年中無休)  
メール無料相談はこちらをクリック

【HOMEページを表示】

便利屋札幌.com 011-666-1278

ページを選択

HOME

- 店舗名 便利屋札幌.com
- 店舗紹介文 便利屋何でも屋の『便利屋札幌.com』です。札幌市を中心に活動中です。お掃除・ゴミ処分・片付けのお手伝い、引っ越し、転居など、どんな小さな事でもお力になります。24時間、年中無休でお電話を受けています。お急ぎの方はこちらから今すぐ⇒011-666-1278
- 所在地 北海道札幌市手稲区新発寒三条1-1-12
- 営業時間 24時間営業
- 定休日 年中無休
- TEL 0116661278

お喜様の声

便利屋サービスの詳細

不要品回収

メルマガ会員登録はこちら

メッセージアプリでメールを送信する

ゴミ処分の  
お手伝い

▲詳細はコチラ

家具の移動  
組み立て  
代行

▲詳細はコチラ

荷物運び  
プチ引っ越し  
手伝い

▲詳細はコチラ

不要品回収

▲詳細はコチラ

その他のお引き受け可能な仕事

便利屋業務全般

- 電話代行・買物代行・並び屋代行・ハウスクリーニング・部屋の掃除・家具の組み立て代行・家具の移動のお手伝い・テレビ、ビデオ録画代行・遺品整理（処分のお手伝い）・不要品ゴミ処分片付けのお手伝い・配達代行・荷物運びサービス・お引越しのお手伝い・家事代行・留守番・草刈・草取り・看護・付き添い・お見舞い代行・お墓参り代行・犬の散歩・食卓等の同行・散歩の同行・話し相手、悩み事相談（愚痴でも夢でも悩み事でも、なんでも聞きます）・カラオケの練習の付き添い・深夜にゴミが溢りが出た！駆除しに来て欲しい！・旅行の付き添い（荷物持ち、介護等）・・・その他、可能な限り対応させて頂いております。お気軽にお電話にてご相談ください。

メルマガ会員登録はこちら

メルマガに登録する場合は下記のリンクよりメールを送信して下さい。

メッセージアプリでメールを送信する

【便利屋サービスの総合案内ページを表示】

便利屋札幌.com 011-666-1278

ページを選択

便利屋サービスの総合案内

当店、便利屋札幌.comでは、どんな小さな事でも様々な代行をおこなっております。

以下に記載のあるもの以外でも様々な依頼がございます。（例：洗濯物が隣の家の屋根の上に飛んできたので取ってきて欲しい、深夜にゴミが溢りが出たので退治に来て欲しい・・・など）

ですので、こんな小さな事でも？と思わず、まずはお電話「ホームページを見ました！」と、お気軽にご相談ください。

それでは以下、主な仕事例を書きます。

ごみ処分のお手伝い

ごみ屋敷を片付けて欲しい、家のものを全部片づけて処分したい、そしてその後、掃除もしたい・・・など、私たちが精一杯の方で、「お手伝い」をさせて頂きます。おまかせください！

遺品整理のお手伝い

思い出の品など、中々片付けられない、捨てられないというものが多くあると思います。そんな時は思い切って私どもにおまかせください。しっかりと選別しながらでもお片付けいたします。ご相談ください。

お掃除代行

清掃掃除  
特殊清掃

当店は大手のフランチャイズに加盟していません。ですのでフランチャイズ料金や豪華なチラシ、また高額な宣伝などしていません。ですのでお値打ちな価格で作業が可能です。掃除の場所や広さなどご連絡ください。見積もりは無料です。なお、他店より1円でも高い場合は速速なくご連絡ください。

プチ引っ越しのお手伝い

荷物運び  
プチ引っ越し  
手伝い

簡単な荷物運びのお手伝いをします。ソファー1個だけ、テーブル1つだけ、また家具を運んで欲しいなど・・・。引越業者へ依頼するまでもないような仕事など、どんな小さな事でもご相談ください。

荷物運び・移動・組み立て

家具の移動  
組み立て  
代行

家屋内で荷物を1階から2階に持って行って欲しい、家具を移動して欲しい、通販で購入した家具の組み立てをして欲しい、など、どんな小さな事でもお気軽にお問い合わせください。

並び屋代行

百貨店など買い物で、先着順の販売受付、各種チケットなどの先着の受付、幼稚園などの願書の受付、病院など診察券の受付出し、その他、先着で並ぶ必要がある場合、あなたに代わり当店のスタッフが並びの代行をします。徹夜で前日から並ぶ事もおこなっています。

【はじめての方ページを表示】

便利屋札幌.com 011-666-1278

ページを選択

はじめての方

ご訪問ありがとうございます。  
店長の石田と申します。

店長の石田です。  
私のプロフィールはこちらに詳しく書いております。  
便利屋さんに始めて依頼されてくる方も多くいます。  
簡単な掃除ですとか、ゴミ処分のお手伝い、また、どこか類んで良いのか？わからない事です。  
そして便利屋さんに依頼して頂ける大きな理由は、例えば門の掃除屋さんですと高額になる仕事でも便利屋さんではお値打ちに出来たり、細かい事もついでに依頼できたりやはり小回りが利きますので、多くの方に喜んで頂いております。  
多くの便利屋さんは、誰が来るのか？不安な方もいらっしゃいますが、冒頭で私、石田のプロフィールのリンクを張っておりますので不安な方はプロフィールなど、こちらからご覧ください。  
電話は女性スタッフが出る事もありますが、私が直接お仕に行ったり、スタッフが行っていきますので何かあれば、私勝手にご連絡くださればすぐに対応しますのでご安心ください。  
便利屋には、法律や公序良俗に反する事以外は、どんな小さなお仕事でもご相談に乗っております。  
一人で悩まず、お気軽に今すぐご相談ください。  
お待ちしております。

ご相談・ご質問・お見積り 全て無料です!!  
ホームページを見た!とお気軽に今すぐご相談ください  
011-666-1278  
受付時間: 24時間(年中無休)

メール無料相談はこちらをクリック

無料相談 メールは24時間受付中

お問い合わせ  
無料見積り依頼  
メールはこちらをクリック

コンテンツ

はじめての方  
便利屋サービスの総合案内  
お掃除・清掃・ハウスクリーニングの総合案内  
不要品買取  
お客様の声  
よくある質問と答え  
会社案内  
協力店募集

SNS

会社情報

便利屋札幌.com  
〒006-0803  
札幌市手稲区新発寒3条1-1-12  
TEL: 011-666-1278  
FAX: 020-4662-8530  
24時間営業(年中無休)

モバイルサイト

携帯やスマホからアクセス

最近の投稿

ホームページリニューアルのお知らせ

【HOMEページを表示】

便利屋何でも屋の『便利屋札幌.com』です。札幌市を中心に活動中です。お掃除・ゴミ処分・片付けのお手伝い、困り事、悩み事など、どんな小さな事でもお力になります。24時間、年中無休でお電話を受付けています。お急ぎの方はこちらから今すぐ ⇒ 011-666-1278

メニュー  
HOME  
便利屋サービスの総合案内  
お掃除・清掃・ハウスクリーニング  
不要品買取  
お客様の声

■店舗紹介文  
便利屋何でも屋の『便利屋札幌.com』です。札幌市を中心に活動中です。お掃除・ゴミ処分・片付けのお手伝い、困り事、悩み事など、どんな小さな事でもお力になります。24時間、年中無休でお電話を受付けています。お急ぎの方はこちらから今すぐ ⇒ 011-666-1278

■所在地  
北海道 札幌市手稲区新発寒三条1-1-12

■営業時間  
24時間営業

■定休日  
年中無休

■TEL  
0116661278

お客様の声

- 便利屋サービスの詳細  
▲詳細はこちら
- お掃除・清掃サービスの詳細  
▲詳細はこちら
- ゴミ処分の詳細  
▲詳細はこちら
- 家具の移動・組み立て代行  
▲詳細はこちら
- 荷物運び・プチ引越しの詳細  
▲詳細はこちら
- 不要品買取  
▲詳細はこちら

その他のお引き受け可能な仕事

**便利屋業務全般**

・電話代行・買物代行・並び屋代行・ハウスクリーニング・部屋の掃除・家具の組み立て代行・家具の移動のお手伝い・テレビ、ビデオ録画代行・遺品整理（処分のお手伝い）

【便利屋サービスの総合案内ページを表示】

便利屋何でも屋の『便利屋札幌.com』です。札幌市を中心に活動中です。お掃除・ゴミ処分・片付けのお手伝い、困り事、悩み事など、どんな小さな事でもお力になります。24時間、年中無休でお電話を受付けています。お急ぎの方はこちらから今すぐ ⇒ 011-666-1278

メニュー  
HOME  
便利屋サービスの総合案内  
お掃除・清掃・ハウスクリーニング  
不要品買取  
お客様の声

当店、便利屋札幌.comでは、どんな小さな事でも様々な代行をおこなっております。

以下に記載のあるもの以外でも様々な依頼がございませう。  
(例：洗濯物が隣の家の屋根の上に飛んでいったので取ってきて欲しい、深夜にゴミが飛び出たので退治に来て欲しい…など)

ですので、こんな小さな事でも?と思わず、まずはお電話で「お-ペ-ージを見ました!」とお気軽にご相談ください。

それでは以下、主な仕事例を書きます。

**ごみ処分のお手伝い**

ごみ屋敷を片付けて欲しい、家のものを全部片づけて処分したい、そしてその後、掃除もしたい…など、私たちが精一杯の力で、「お手伝い」をさせて頂きます。おまかせください!

- 遺品整理のお手伝い

思い出の品など、中々片付けられない、捨てられないというものが多くあると思います。そんな時は思い切って私どもにおまかせください。しっかりと選別しながらもお片付けいたします。ご相談ください。
- お掃除代行

当店は大手の「ワンタイム」に加盟していません。ですので「ワンタイム」料金や豪華なやり、また高額な宣伝などしていません。ですのでお値打ちな価格で作業が可能です。掃除の場所や広さなどご連絡ください。見積もりは無料です。なお、他店より1円でも高い場合は遠慮なくご連絡ください。
- プチ引越しのお手伝い

簡単な荷物運びのお手伝いをします。ソファ1個だけ、テーブル1つだけ、また家具を運んで欲しいなど…。引越業者へ依頼するまでもないような仕事など、どんな小さな事でもご相談ください。
- 荷物運び・移動・組み立て

【はじめての方ページを表示】

便利屋何でも屋の『便利屋札幌.com』です。札幌市を中心に活動中です。お掃除・ゴミ処分・片付けのお手伝い、困り事、悩み事など、どんな小さな事でもお力になります。24時間、年中無休でお電話を受付けています。お急ぎの方はこちらから今すぐ ⇒ 011-666-1278

メニュー  
HOME  
便利屋サービスの総合案内  
お掃除・清掃・ハウスクリーニング  
不要品買取  
お客様の声

ご訪問ありがとうございます。店長の石田と申します。

店長の石田です。私のプロフィールは [こちら](#) に詳しく書いてあります。

便利屋さんに始めて依頼されてくる方も多くいます。

簡単な掃除ですとか、ゴミ処分のお手伝い、また、どこに頼んで良いのか?わからない事です。そして便利屋さんに依頼して頂ける大きな理由は、例えば専門の掃除屋さんですと高額になる仕事でも便利屋さんでは、お値打ちに出来たり、細かい事ついでに依頼できたりと、やはり小回りが利きますので、多くの方に喜んでいただいております。

多くの便利屋さんには、誰が来るのか?

不安な方もいらっしゃいますが、冒頭で私、石田のプロフィールのリンクを張っておりますので不安な方はプロフィールなど、[こちら](#) からご覧ください。

電話は女性スタッフが出来る事もありますが、私が直接お仕事に行ったり、スタッフが行っていますので何かあれば、私、石田にご連絡くださいとすぐに対応しますのでご安心ください。

便利屋には、法律や公序良俗に反する事以外は、どんな小さなお仕事でもご相談に乗っております。

一人でも悩まず、お気軽に今すぐご相談ください。

お待ちしております。

・ご相談・ご質問・お見積り **全て無料です!!**

ホームページを見たとお気軽に今すぐご相談ください

**011-666-1278**  
受付時間：24時間(年中無休)

メール無料相談はこちらをクリック

▲戻る

- HOME
- 便利屋サービスの総合案内
- お掃除・清掃・ハウスクリーニング
- 不要品買取
- お客様の声
- はじめての方
- 会社案内
- 協力店募集
- お問合せ
- トップページ

(c) 便利屋札幌.com

【ホームページを表示】

株式会社アルファ企業

022-211-7811

【営業時間】9:00~17:30  
休業日：土曜・日曜・その他当社指定日

企業・経営者・働く人々の未来に安心・安定を。私たちは「信頼の相続相手」としてお役に立てるサービスを提供しております。

ホーム

法人の方

個人の方

家計の見直し

会社概要

最新情報

スタッフブログ

お問い合わせ

いま・あなたとともに

信頼のトータルアドバイザー

**私たちと一緒に保険のことを考えてみませんか？**

アルファ企業は1つの保険会社にとらわれないで、保険会社の枠を超えて適切な保険をファイナンシャルプランナーが提案致します。お客様のリスクをしながら、アドバイス致します。個人、法人問わずご相談を受け付けております。

**最近の投稿**

- 12月弁護士無料法律相談のご案内
- 11月弁護士無料法律相談のご案内
- 10月弁護士無料法律相談のご案内
- 9月弁護士無料法律相談のご案内
- お盆期間中の営業について
- 8月弁護士無料法律相談のご案内
- 7月弁護士無料法律相談のご案内
- 6月弁護士無料法律相談のご案内
- 5月弁護士無料法律相談のご案内
- 4月弁護士無料法律相談のご案内

**法人の方(経営者様へ)**

中小企業の安定発展のために。

私たちは、保険・資産運用をメインに、経営者様、従業員様と広く未来を築きつづける企業を育てております。

企業も人も安心できる安定した未来を実現するためには、今を究つめ、分析し、的確なプランを立てて実行、実行し続ける必要があります。

資産やリスクを「見える化」することで現状を把握し、お客様それぞれに合った最適なアドバイス、そして、結果につながるお手伝いをいたします。

営業時間	・事務・労務・メンタルケア・自営業・事業継承
社員会費	・退職金・年金・税金・ノウハウ
従業員	・お金の管理・年金・病気・ケガ・住宅ローン

**バックナンバー**

- 2017年11月 (1)
- 2017年10月 (1)
- 2017年9月 (1)
- 2017年8月 (2)
- 2017年7月 (1)
- 2017年6月 (1)
- 2017年5月 (1)
- 2017年4月 (1)
- 2017年3月 (1)
- 2017年1月 (1)
- 2016年12月 (2)
- 2016年11月 (1)
- 2016年10月 (1)
- 2016年9月 (1)
- 2016年8月 (3)
- 2016年6月 (1)
- 2016年5月 (1)
- 2016年4月 (1)
- 2016年2月 (1)
- 2016年1月 (1)
- 2015年12月 (2)
- 2015年11月 (1)
- 2015年10月 (1)
- 2015年8月 (2)
- 2015年7月 (1)
- 2015年6月 (1)
- 2015年5月 (1)
- 2015年4月 (1)

**お問い合わせ**

お電話でのお問い合わせは、営業時間中以下の番号までお問い合わせいたします。

022-211-7811

FAX: 022-211-9605

【営業時間】9:00~17:30  
休業日：土曜・日曜・その他当社指定日

**相談業務**

運用・節税

年金

住宅ローン

法律相談

不動産

**経営者様へ**

保険は、それぞれの企業に、ピッタリ合うようにデザインする時代です。

**リスクマネジメントの手法**

<b>リスクの確認</b>	<b>リスクの評価</b>	<b>リスクの制御</b>
・損失発生時の確認	・リスクの発生 ・損失の規模 ・発生の際の 影響	・リスクの企業経営に 及ぼす影響を抑制する ための事業の方法を 選択・実施
	・経営の継続・分業・撤退 ・事業の再編	・自己負担 ・実態並びにフォロー

検索窓

カテゴリー

お知らせ

セミナー・相談会

スマートフォン対応サイト

上記QRコードを携帯端末で、スマートフォン対応サイトをご覧ください

【法人の方ページを表示】

株式会社アルファ企業

022-211-7811

【営業時間】9:00~17:30  
休業日：土曜・日曜・その他当社指定日

企業・経営者・働く人々の未来に安心・安定を。私たちは「信頼の相続相手」としてお役に立てるサービスを提供しております。

ホーム

法人の方

個人の方

家計の見直し

会社概要

最新情報

スタッフブログ

お問い合わせ

法人の方

Home > 法人の方

**法人の方(経営者様へ)**

中小企業の安定発展のために。

私たちは、保険・資産運用をメインに、経営者様、従業員様と広く未来を築きつづける企業を育てております。

企業も人も安心できる安定した未来を実現するためには、今を究つめ、分析し、的確なプランを立てて実行、実行し続ける必要があります。

資産やリスクを「見える化」することで現状を把握し、お客様それぞれに合った最適なアドバイス、そして、結果につながるお手伝いをいたします。

営業時間	・事務・労務・メンタルケア・自営業・事業継承
社員会費	・退職金・年金・税金・ノウハウ
従業員	・お金の管理・年金・病気・ケガ・住宅ローン

**バックナンバー**

- 2017年11月 (1)
- 2017年10月 (1)
- 2017年9月 (1)
- 2017年8月 (2)
- 2017年7月 (1)
- 2017年6月 (1)
- 2017年5月 (1)
- 2017年4月 (1)
- 2017年3月 (1)
- 2017年1月 (1)
- 2016年12月 (2)
- 2016年11月 (1)
- 2016年10月 (1)
- 2016年9月 (1)
- 2016年8月 (3)
- 2016年6月 (1)
- 2016年5月 (1)
- 2016年4月 (1)
- 2016年2月 (1)
- 2016年1月 (1)
- 2015年12月 (2)
- 2015年11月 (1)
- 2015年10月 (1)
- 2015年8月 (2)
- 2015年7月 (1)
- 2015年6月 (1)
- 2015年5月 (1)
- 2015年4月 (1)

**最近の投稿**

- 12月弁護士無料法律相談のご案内
- 11月弁護士無料法律相談のご案内
- 10月弁護士無料法律相談のご案内
- 9月弁護士無料法律相談のご案内
- お盆期間中の営業について
- 8月弁護士無料法律相談のご案内
- 7月弁護士無料法律相談のご案内
- 6月弁護士無料法律相談のご案内
- 5月弁護士無料法律相談のご案内
- 4月弁護士無料法律相談のご案内

**お問い合わせ**

お電話でのお問い合わせは、営業時間中以下の番号までお問い合わせいたします。

022-211-7811

FAX: 022-211-9605

【営業時間】9:00~17:30  
休業日：土曜・日曜・その他当社指定日

**相談業務**

運用・節税

年金

住宅ローン

法律相談

不動産

**経営者様へ**

保険は、それぞれの企業に、ピッタリ合うようにデザインする時代です。

**リスクマネジメントの手法**

<b>リスクの確認</b>	<b>リスクの評価</b>	<b>リスクの制御</b>
・損失発生時の確認	・リスクの発生 ・損失の規模 ・発生の際の 影響	・リスクの企業経営に 及ぼす影響を抑制する ための事業の方法を 選択・実施
	・経営の継続・分業・撤退 ・事業の再編	・自己負担 ・実態並びにフォロー

検索窓

カテゴリー

お知らせ

セミナー・相談会

スマートフォン対応サイト

上記QRコードを携帯端末で、スマートフォン対応サイトをご覧ください

【家計の見直しページを表示】

株式会社アルファ企業

022-211-7811

【営業時間】9:00~17:30  
休業日：土曜・日曜・その他当社指定日

企業・経営者・働く人々の未来に安心・安定を。私たちは「信頼の相続相手」としてお役に立てるサービスを提供しております。

ホーム

法人の方

個人の方

家計の見直し

会社概要

最新情報

スタッフブログ

お問い合わせ

家計の見直し

Home > 家計の見直し

**家計の見直し**

理想の暮らし実現のはじめの一歩

人生で叶えたい夢や希望が、資金から実現可能なシミュレーション。希望を叶えたいためのお金の作成を考えます。

**ライフプラン**

理想の暮らし実現のはじめの一歩

人生で叶えたい夢や希望が、資金から実現可能なシミュレーション。希望を叶えたいためのお金の作成を考えます。

**生命保険**

保険制度で深いお金の活用も！

「どんな保険がいい?」「今の保険で大丈夫?」ファイナンシャルプランナーが疑問や不安に丁寧に答えまします。

**住宅購入**

住宅購入に関わるお金をまるごと相談

借入の金額、返済計画、ローンの組み方で、失敗しない住宅購入の重要なポイントをサポートします。

**資金運用**

信託できるFPが資産運用をサポート

資金運用が初めての方からまとまったお金の本格運用まで、ニーズに合わせてお客様をサポートします。

**相続**

身内のつもりで親身にお話を伺います

「相続が始まる前」「相続が始まった」「相続手続き後の遺族の生活設計相談」などを丁寧にサポートします。

**家計カアップと夢の実現応援サイト**

家計診断サイト～家計のつづみ～  
あなたの夢の実現を、ソフト「ライフプラン家計簿」とWEBサイト「家計のつづみ」が応援します!  
http://www.alpha.com/

検索窓

カテゴリー

お知らせ

セミナー・相談会

スマートフォン対応サイト

上記QRコードを携帯端末で、スマートフォン対応サイトをご覧ください

**バックナンバー**

- 2017年11月 (1)
- 2017年10月 (1)
- 2017年9月 (1)
- 2017年8月 (2)
- 2017年7月 (1)
- 2017年6月 (1)
- 2017年5月 (1)
- 2017年4月 (1)
- 2017年3月 (1)
- 2017年1月 (1)
- 2016年12月 (2)
- 2016年11月 (1)
- 2016年10月 (1)
- 2016年9月 (1)
- 2016年8月 (3)
- 2016年6月 (1)
- 2016年5月 (1)
- 2016年4月 (1)
- 2016年2月 (1)
- 2016年1月 (1)
- 2015年12月 (2)
- 2015年11月 (1)
- 2015年10月 (1)
- 2015年8月 (2)
- 2015年7月 (1)
- 2015年6月 (1)
- 2015年5月 (1)
- 2015年4月 (1)



【ホームページを表示】

022-211-7811

企業・経営者・働く人々の未来に安心・安定を。私たちは「頼れる相手」としてお役に立てるサービスを提供しております。

ページを選択

MS&AD あいおいニッセイ同和損保

アルファ企業通信会員登録はこちら

メールマガジンに登録する場合は下記のリンクよりメールを送信して下さい。

メッセージアプリでメールを送信する

メールアプリでメールを送信する

お問い合わせはこちら

022-211-7811

022-211-9605

バックナンバー

- 2017年11月 (1)
- 2017年10月 (1)
- 2017年9月 (1)
- 2017年8月 (2)
- 2017年7月 (1)
- 2017年6月 (1)
- 2017年5月 (1)
- 2017年4月 (1)
- 2017年3月 (1)
- 2017年1月 (1)
- 2016年12月 (2)
- 2016年11月 (1)
- 2016年10月 (1)
- 2016年9月 (1)

【法人の方ページを表示】

リスクマネジメントの手法

リスクの確認	リスクの評価	リスクの制御
・損失要因の確認	・リスクの程度 ・損失の規模 ・損失の影響を検討	・リスクの企業環境に 及ぼす影響を判断する ための最善の方法を 選択・実施
確認できなかった リスク	最小評価された リスク	制御方法を講じた リスク

予想外の損失として  
企業が自己負担

経営者の加入目的

会社の場合

経営者自身	借入金等+従業員への給与保障額+売上下の増減
事業承継資金の確保	相続人からの自社株買取価格合計 = 【一株当たりの評価額×(発行株式総数)×11/100】
事業継承資金の確保	役員別最終報酬月額×役員別在任年数× 役員別退職率半最終報酬
死亡退職金・弔慰金の準備	役員別最終報酬月額×役員別在任年数× 役員別退職率半最終報酬
退職慰労金	(役員別最終報酬月額×役員別在任年数× 役員別退職率半)+ 功労加算
役員	役員別最終報酬月額×役員別在任年数× 役員別退職率半最終報酬
死亡退職金・弔慰金の準備	役員別最終報酬月額×役員別在任年数× 役員別退職率半最終報酬
退職慰労金	(役員別最終報酬月額×役員別在任年数× 役員別退職率半)+ 功労加算
従業員	福利厚生発生額に準ずる
退職金の準備	退職金規程に準ずる

個人の場合

経営者自身	相続税の納税資金額・分割対策資金額 (事業継承対策資金を含む)
相続対策資金の準備	(現在の月間生活費×0.7×社長の平均余命)+ (現在の月間生活費×0.5×社長死亡時の妻の平均余命)
老後生活資金の確保	(現在の月間生活費×0.7×未子22歳までの年齢)+ (現在の月間生活費×0.5×未子独立後の妻の平均余命)
遺族生活資金の準備	(現在の月間生活費×0.5×未子独立後の妻の平均余命)

家族

二次相続対策資金の準備	二次相続の納税資金額など
医療保障等の準備	社長本人も含めた医療費の準備

最近の投稿

12月弁護士無料法律相談のご案内

【家計の見直しページを表示】

家計の見直し

Home > 家計の見直し

家計の見直し

ライフプラン

理想の暮らし実現のはじめの一步

人生で叶えたい夢や希望が、資金面から実現可能かシミュレーション  
希望を叶えるためのお金の作成を考えます。

生命保険

保険整理で浮いたお金の活用法も！

「どんな保険がいい？」「今の保険で大丈夫？」ファイナンシャルプランナーが疑問や不安に丁寧に答えます。

住宅購入

住宅購入に関わるお金をまるごと相談

価格の見極め、資金計画、ローンの組み方で、失敗しない住宅購の重要ポイントをしっかりサポートします。

資金運用

信頼できるFPが資金作りをサポート

資金運用が初めての方からまとまったお金の本格運用まで、ニーズに合わせてお客様をサポートします。

相続

身のつもりで親身にお話を伺います

「相続が起きる前」「相続が起きた後」「相続手続き後の遺族の生活設計相談」などを丁寧にサポートします。

家計力アップと夢の実現応援サイト

家計サポート～家計のつぼ～

あなたの夢の実現を、ソフト「ライフプラン家計簿」とWEBサイト「家計のつぼ」が応援します!!

http://kakei-tsubo.com/

最近の投稿

- 12月弁護士無料法律相談のご案内
- 11月弁護士無料法律相談のご案内
- 10月弁護士無料法律相談のご案内
- 9月弁護士無料法律相談のご案内
- お盆期間中の営業について
- 8月弁護士無料法律相談のご案内
- 7月弁護士無料法律相談のご案内
- 6月弁護士無料法律相談のご案内
- 5月弁護士無料法律相談のご案内
- 4月弁護士無料法律相談のご案内

【ホームページを表示】

企業・経営者・働く人々の未来に安心安定を。私たちは「頼れる相談相手」としてお役に立てるサービスを提供しております。

家計の見直し

お問い合わせ

会社概要

私たちと一緒に保険のことを考えてみませんか？

Alpha-Enterpriseは1つの保険会社にとらわれるのではなく、保険会社の枠を越えて適切な保険をファイナンシャルプランナーがご提案致します。お客様と対話をしながら、アドバイス致します。

法人の方(経営者様へ)

個人の方

お電話・FAXでのお問い合わせ

022-211-7811  
FAX:022-211-9605

取引先会社リンク

【法人の方ページを表示】

企業・経営者・働く人々の未来に安心安定を。私たちは「頼れる相談相手」としてお役に立てるサービスを提供しております。

相談業務

運用 年金 不動産 住宅ローン 法律相談

経営者様へ

保険は、それぞれの企業に、ピッタリ合うようにデザインする時代です。

中小企業の安定発展のために。

私たちは、保険・資産運用をメインに経営者様・従業員様とともに未来を見すえた企画を立てております。企業も人も安心できる安定した未来を実現するためには、今を見つめ、分析し、的確なプランを立てて実行、実現してゆく必要があります。資産やリスクを「見える化」することで現状を把握し、お客様それぞれに合った総合的なアドバイス、そして、結果につながるお手伝いをいたします。

企業防衛

社長自身

従業員

お金の管理・年金・病気・介護・住宅ローン

リスクマネジメントの手法

リスクの確認	リスクの評価	リスクの制御
・損失額の確認	・リスクの発生 ・損失の規模 ・発生頻度の推定	・リスクの企業価値に おぼつかず影響を及ぼす ような最悪の状況を 検討・実行
・確認できなかった リスク	・過小評価された リスク	・軽減対策・分散・回避 ・転嫁対策 ・自己負担 ・実施並びにフォロー
		・制御方法を誤った リスク

予想外の損失として  
企業が自己負担

経営者の加入目的

会社の場合

経営者自身

事業保障資金の確保  
(経営上の損失を補填)

借入金等+従業員の給与保障額+売上低下の補填

事業継承資金の確保

【家計の見直しページを表示】

企業・経営者・働く人々の未来に安心安定を。私たちは「頼れる相談相手」としてお役に立てるサービスを提供しております。

住宅購入

住宅購入に関わるお金をまるごと相談

価格の見極め、資金計画、ローンの組み方で、失敗しない住宅購入の重要なポイントをしっかりサポートします。

資金運用

信頼できるFPが資金作りをサポート

資金運用が初めての方からまとまったお金の本格運用まで、「コース」に合わせてお客様をサポートします。

相続

身内のつもりで親身にお話を伺います

「相続が起きる前」「相続が起きた後」「相続手続き後の遺族の生活設計相談」などを丁寧にサポートします。

生命保険

保険整理で浮いたお金の活用方も！

「どんな保険がいい？」「今の保険で大丈夫？」「ファイナンシャルプランナーが疑問や不安に丁寧に答えます。」

家計力アップと夢の実現応援サイト

【テンプレート】シンプル2 (オレンジ) メイリオ

【HOMEページを表示】

宮城社会保険労務士事務所  
MIYAGI SR OFFICE

HOME 事務所案内 サービス・料金 よくあるご質問 ご依頼までの流れ 最新情報 お問い合わせ

よくあるご質問

当事務所へご依頼いただく3つのメリット

1.スピーディーかつ柔軟な対応

2.潜在的なリスク及びチャンスを探える

3.バランスを重視したご提案

サービス案内

【助成金コンサルティングページを表示】

宮城社会保険労務士事務所  
MIYAGI SR OFFICE

HOME 事務所案内 サービス・料金 よくあるご質問 ご依頼までの流れ 最新情報 お問い合わせ

助成金コンサルティング

助成金コンサルティングとは

助成金コンサルティングを依頼するメリット

助成金コンサルティングの業務内容

料金について

■無料奉仕

■スポット契約

■SNS

■ギャラリー

■お茶ごり

【よくあるご質問ページを表示】

宮城社会保険労務士事務所  
MIYAGI SR OFFICE

HOME 事務所案内 サービス・料金 よくあるご質問 ご依頼までの流れ 最新情報 お問い合わせ

よくあるご質問

よくあるご質問

Q. 社会保険労務士へ依頼するメリットは何ですか？

Q. 他の方士事務所との違いは何ですか？

Q. 初回の相談料金はいくらですか？

Q. 対応エリアを教えてください。

Q. 小さな会社/個人事業主ですが顧問契約をお願いします。

Q. 手続業務は自社でもできます。相談業務だけお問い合わせできますか？

Q. スポット業務（単発）でもお願いできますか？

Q. 定期的に訪問してもらえますか。交通費は別にかかりますか？

Q. メール・電話のみの相談はお願いできますか？

【HOMEページを表示】

宮城社会保険労務士事務所  
MIYAGI SR OFFICE

ページを選択

宮城社会保険労務士事務所は、静岡県西部地区（浜松市・豊田市・袋井市・掛川市）を中心に、助成金サポートをメインに人事労務業務を行っております。

HOME

当事務所へご依頼いただく3つのメリット

1.スピーディーかつ柔軟な対応

社会保険労務士は、皆様の顧問として継続的にサポートさせていただくケースが一般的です。そこには年月をかけて構築された信頼関係や良好なコミュニケーションが存在します。当事務所はいつでも気軽に相談できる専門家であり続けたいと考えております。

労務管理とは関係の無いご相談も多数いただいておりますが、それは依頼の旨であり、当事務所にとってはおきな喜びです。是非どのようなことでも気軽にご相談ください。

2.潜在的なリスク及びチャンスをつかえる

労務管理は比較的「後回し」にされる傾向があるように思います。

それは、

- 1.申請期限が曖昧（わかりにくい）
- 2.従業員の心理状況までは把握できない
- 3.期間が短い 等々

3.バランスを重視したご提案

「役員報酬の変更時期や金額」「助成金活用のためのスケジュール設定」などにおいて、経営全体のバランスを無視した意思決定は大きなリスクを伴います。

社会保険労務士が行う様々なアドバイスの中には、税務に影響を及ぼすようなものも含まれます。

このような場合は、お客様の経営状況を最も良く理解している顧問税理士さんの判断と、当事務所が提供する情報を有効活用することで、より効果的な意思決定ができるものと思われまます。

当事務所は労務管理のみに偏ったご提案は致しません。

サービス案内

助成金コンサルティング

皆様の事業所が何らかの形で助成金の受給要件に該当するケースは想像以上に多いと思います。助成金に関するご相談や申請業務に関してはスポットでのサポートもしております

▶詳細はこちら

相談業務

基本的な手続き業務は自社処理が可能な場合や、御社の担当者スキルアップさせたい場合にお勧めです。助成金の有効活用や非日常的な手続きに関するご相談などにおいて、社外プランとしてご活用ください。

▶詳細はこちら

【助成金コンサルティングページを表示】

宮城社会保険労務士事務所  
MIYAGI SR OFFICE

ページを選択

宮城社会保険労務士事務所は、静岡県西部地区（浜松市・豊田市・袋井市・掛川市）を中心に、助成金サポートをメインに人事労務業務を行っております。

助成金コンサルティングとは

皆様の事業所が何らかの形で助成金の受給要件に該当するケースは、想像以上に多いと思います。当事務所は、助成金に関するご相談や申請業務に関しては、スポットでのサポートもしております。人材採用や制度導入、設備投資、異業種進出など、前向きな意思決定は助成金の受給要件に該当する可能性がります。「もしかしたら当社も...」と思われる場合は、当事務所までお気軽にご相談ください。

助成金コンサルティングを依頼するメリット

助成金は返済義務の無い金銭です。毎年皆様が負担している雇用保険料等を対照としてみます。にもかかわらず、助成金申請を行わない理由は「知らなかったから」または「申請が面倒だから」などではないでしょうか？

助成金は人事部や総務部が数字上の成果を上げる最大のチャンスです。助成金目的で人事制度を変更することは本来転倒ですが、受給要件に該当する場合は申請すべきです。

面倒な申請手続きなどに関しては当事務所が行います。当事務所の報酬に関しましては「成功報酬」ですので、積極的な活用をお勧めいたします。

料金について

顧問先様	
着手金	0円
成功報酬	助成金額の20～30% ※申請する助成金により異なります

スポット契約	
着手金	0円 ※1
成功報酬	助成金額の20～30% ※申請する助成金により異なります

※1 助成金申請に伴い就業規則の整備や求人情報の掲載手続きを行う場合は、着手金として一部報酬を事前に請求させていただく場合がございます。

■サービスのご案内

就業規則作成

助成金コンサルティング

相談業務

総合顧問

■事務所案内

宮城社会保険労務士事務所  
代表 成城 達也

〒430-0947  
静岡県浜松市中区松崎町214-10  
プラザ出世城2F

TEL 053-522-7470  
FAX 053-522-7471

営業時間  
平日 9:00～18:00

モバイルサイト

【よくあるご質問ページを表示】

宮城社会保険労務士事務所  
MIYAGI SR OFFICE

ページを選択

宮城社会保険労務士事務所は、静岡県西部地区（浜松市・豊田市・袋井市・掛川市）を中心に、助成金サポートをメインに人事労務業務を行っております。

よくあるご質問

よくあるご質問

Q. 社会保険労務士へ依頼するメリットは何ですか？

A. 労務管理における「ムダ」を減少できます。

各種手続きや、助成金活用の有無など、専門家である社会保険労務士にお任せいただくことで、目に見えない無駄を省くことができます。

Q. 他の社労士事務所との違いは何ですか？

A. 相談はすべて社会保険労務士がお答えします。

ご相談はすべて社会保険労務士がお答えします。顧問先様にはおの携り番号をお教えしますので、いつでも気軽に相談ください

Q. 初回の相談料はいくらですか？

A. 助成金の相談は無料です。

相談業務は、初回30分5,000円～(税別)  
紹介特典もございますので、お気軽にお問い合わせください。

Q. 対応エリアを教えてください。

A. 原則として、静岡県内です。

主に県内をメインとしておりますが、県外も可能です。お問い合わせください。

Q. 小さな会社/個人事業主ですが顧問契約をお断りできますか？

A. もちろんです。

私も20代で独立いたしました。当事務所は、若手起業家を応援・サポートしております。

Q. 手続業務は自社でやります。相談業務だけお願いできますか？

A. もちろんです。相談業務をお勧め致します。

当事務所は各顧問先様へ行ったサポートを行いたいと考えておりますので、手続き処理が行える場合は、相談業務のみのご契約をお勧め致します。

▶相談業務のご案内はこちら

Q. スポット業務（単発）でもお断りできませんか？

A. 一部業務を除き対応可能です。

助成金コンサルティング、研修講師はスポットにてご依頼いただけます。その他の業務に関しては、顧問契約を前提としておりますが詳細は当事務所までお問い合わせください。

Q. 定期的な訪問してもらえますか。交通費は別にかかりますか？

A. 顧問契約は定期訪問(月1回)が報酬に含まれます。

助成金コンサルティング、研修講師はスポットにてご依頼いただけます。その他の業務に関しては、顧問契約を前提としておりますが詳細は当事務所までお問い合わせください。

Q. メール・電話のみの相談はお断りできませんか？

A. 相談業務としてご依頼いただけます。

相談業務の簡易版として対応させていただきますので、詳細は当事務所までお問い合わせください。

Q. 従業員の個人として、相談をお願いできますか？

A. 年金に関するご相談のみ対応可能です。

当事務所は事業所との顧問契約を前提としておりますが、年金に関するご相談のみ個人のお客様からもご依頼いただけます。

■サービスのご案内

就業規則作成

助成金コンサルティング

相談業務

総合顧問

■事務所案内

宮城社会保険労務士事務所  
代表 成城 達也

〒430-0947  
静岡県浜松市中区松崎町214-10  
プラザ出世城2F

TEL 053-522-7470  
FAX 053-522-7471

【HOMEページを表示】

【助成金コンサルティングページを表示】

【よくあるご質問ページを表示】

**宮城社会保険労務士事務所**  
MIYAGI SR OFFICE

宮城社会保険労務士事務所は、静岡県西部地区（浜松市・磐田市・袋井市・掛川市）を中心に、助成金サポートをメインに人事労務業務を行っております。

メニュー  
HOME  
事務所案内  
サービス・料金  
よくあるご質問  
ご依頼までの流れ  
最新情報  
お問合せ

---

**当事務所へご依頼いただく3つのメリット**

---

**1. ストリー・かつ柔軟な対応**

社会保険労務士は、皆様の顧問として継続的にサポートさせていただくケースが一般的です。そこには年月をかけて構築された信頼関係や良好なコミュニケーションが存在します。当事務所は「いつでも気軽に相談できる専門家」であり続けたいと考えております。労務管理とは関係の無いご相談も多数いただいておりますが、それは信頼の証であり、当事務所にとってはおおきな喜びです。是非どのようなことでも気軽ににご相談ください。

---

**2. 潜在的なリスク及びチャンスをつ捉える**

労務管理は比較的「後回し」にされる傾向があるように思います。それは、  
1. 申請期限が曖昧（わかりにくい）  
2. 従業員の心理状況までは把握できない  
3. 罰則が緩い 等々

いくつか理由はあるようですが、これらの要因から労務管理を軽視してしまうと潜在リスクはどんどん大きくなり、時には大きなチャンスさえも奪ってしまいます。「知っていればこんな事にならなかったのに」「知っていれば助成金をもらったのに」ではなく、当事務所とともに戦略的にリスクを減少させ、チャンスをもにしましょう。

---

**3. バランスを重視したご提案**

「役員報酬の変更時期や金額」「助成金活用のためのスキル設定」などにおいて、経営全体のバランスを無視した意思決定は大きなリスクを伴います。社会保険労務士が行う様々なアドバイスの中には、税務に影響を及ぼすようなものも含まれます。このような場合は、お客様の経営状況を最も良く理解している顧問税理士さんの判断と、当事務所が提供する情報を有効活用することで、より効果的な意思決定が可能になります。

**宮城社会保険労務士事務所**  
MIYAGI SR OFFICE

宮城社会保険労務士事務所は、静岡県西部地区（浜松市・磐田市・袋井市・掛川市）を中心に、助成金サポートをメインに人事労務業務を行っております。

メニュー  
HOME  
事務所案内  
サービス・料金  
よくあるご質問  
ご依頼までの流れ  
最新情報  
お問合せ

---

**助成金コンサルティング\***

---

**助成金コンサルティング\*とは**

皆様の事業所が何らかの形で助成金の受給要件に該当するケースは、想像以上に多いと思います。当事務所は、助成金に関するご相談や申請業務に関しては、ネットでのサポートも行っております。人材採用や制度導入、設備投資、異業種進出など、**前向きな意思決定は助成金の受給要件に該当する可能性があります。**「もししたら当社も...」と思われる場合は、当事務所までお気軽にご連絡ください。

---

**助成金コンサルティング\*を依頼するメリット**

助成金は返済義務の無い金銭です。毎年皆様が負担している雇用保険料等を財源としています。にもかかわらず、助成金申請を行わない理由は「知らなかったから」または「申請が面倒だから」などではないでしょうか？

---

**助成金は人事部や総務部が数字上の成果を上げる最大のチャンスです。**助成金目的で人事制度を変更することは本末転倒ですが、受給要件に該当する場合は申請すべきです。

面倒な申請手続きなどに関しては当事務所が行います。当事務所への報酬にしましては「成功報酬」ですので、積極的な活用をお勧めいたします。

こんな方へおすすめ  
□助成金申請にお悩みの方  
□助成金のことがよくわからない方  
□助成金に興味はあるけど、面倒な手続きをする時間がない方  
□もしかしての会社でも助成金がもらえるかも...と思われた方

一つでも当てはまる方はお気軽にお問い合わせください。

---

**助成金コンサルティング\*の業務内容**

1. 初回ご相談 助成金活用診断 **(無料)**
2. 助成金受給要件の詳細確認
3. 助成金申請スケジュールの確認 **(助成金申請に該当する可能性があります)**
4. 書類作成および提出代行

---

**料金について**

顧問先様	
着手金	0円
成功報酬	助成金額の20～30% ※申請する助成金により異なります

**宮城社会保険労務士事務所**  
MIYAGI SR OFFICE

宮城社会保険労務士事務所は、静岡県西部地区（浜松市・磐田市・袋井市・掛川市）を中心に、助成金サポートをメインに人事労務業務を行っております。

メニュー  
HOME  
事務所案内  
サービス・料金  
よくあるご質問  
ご依頼までの流れ  
最新情報  
お問合せ

---

**よくあるご質問**

よくあるご質問

---

**Q. 初回の相談料金はいくらですか？**

**A. 助成金の相談は無料です。**  
相談業務は、初回30分5,000円～(税別)紹介特典もございますので、お気軽にお問い合わせください。

---

**Q. 対応エリアを教えてください。**

**A. 原則として、静岡県内です。**  
主に県内をメインとしておりますが、県外も可能です。お問い合わせください。

---

**Q. 小さな会社/個人事業主ですが顧問契約を依頼できますか？**

**A. もちろんです。**  
私も20代で独立いたしました。当事務所は、若手起業家を応援サポートしております。

---

**Q. 手続業務は自社でやります。相談業務だけ依頼できますか？**

**A. もちろんです。相談業務をお勧め致します。**  
当事務所は各顧問先様に合ったサポートを行いたいと考えておりますので、手続き処理が行える場合は、相談業務のみのご契約をお勧め致します。  
≫相談業務のご案内はこちら

---

**Q. ストリー業務（単発）でもお呼びできますか？**

**A. 一部業務を除き対応可能です。**  
助成金コンサルティング、研修講師はネットにてご相談いただけます。その他の業務にしましては、顧問契約を前提としておりますが詳細は当事務所までお問い合わせください。

---

**Q. 定期的な訪問してもらえますか。交通費は別にかかりますか？**

**A. 相談はすべて社会保険労務士がお答えします。**  
ご相談はすべて社会保険労務士がお答えします。顧問先様には直通的携帯番号をお教えしますので、いつでも気軽に相談ください。

【テンプレート】クール7 (グリーン) メイリオ

【HOMEページを表示】

【お子様ページを表示】

【その他の撮影ページを表示】

【HOMEページを表示】

ページを選択

## Kotobuki\_Road PhotoWorks

プロのフォトグラファーに求められるもの

それは、撮影現場でのより良い環境作りと、お客様との信頼関係...  
 今この一瞬を作品として具現化する技術の提供が大切だと考えます

写真の業界は銀塩からデジタルに移行してから、日進月の速さでカメラの性能があるみる良くなっていきまし  
 誰でもシャッターを押せばキレイな一枚が撮れる時代です。

プロのフォトグラファーに求められるもの、

それは、撮影現場でのより良い環境作りと、お客様との信頼関係...  
 そしてお客様の求めるイメージを作品として具現化する技術の提供が大切だと考えます。

写真を通じて、お客様と一緒に残る素敵な一枚の喜びを共有できたら幸せです。

金賞受賞作品「笑顔」      審査委員長 桂 由美さんと

**おかげさまで、プロカメラマンだけ**

が参加できる国内最大級のウェディングフォトコンテスト、ウェディングフォトアワード2017で金賞を受賞しました！！

### プロフィール

**遠藤 寿道** TOSHIMICHI ENDO  
 静岡県静岡市在住 O型

小学生時代、一眼レフカメラで鉄道写真を撮るきっかけに写真を始める。

学生時代には写真月刊誌コンテストに多数入選。

学校行事等のカメラマンとして行事撮影を担当。

卒業後、実家... 全て表示

### 撮影メニュー

**お子様**

お宮参り、百日、初節句など、ご希望の場所までお伺いして撮影いたします。

50カット 20,000円

スタジオ使用料・駐車場・会場費・交通費別途いただきます。  
 ※交通費：静岡市内は無料

[>>詳細はこちら](#)

【お子様ページを表示】

ページを選択

## Kotobuki\_Road PhotoWorks

プロのフォトグラファーに求められるもの

それは、撮影現場でのより良い環境作りと、お客様との信頼関係...  
 今この一瞬を作品として具現化する技術の提供が大切だと考えます

Home > お子様

### お子様

お宮参り、百日、初節句など、ご希望の場所までお伺いして撮影いたします。また、スタジオの手配もいたします。お気軽にお問い合わせ下さいませ。

50カット 20,000円

スタジオ使用料・駐車場・会場費・交通費別途いただきます。  
 ※交通費：静岡市内は無料

### オプション

※赤ちゃんの状態により撮影内容に変更がある場合がございます。

**写真集A**  
 (10ページ) 40,000円～

表紙は画像入りラミネーションカバーとハードカバーの選択が可能になり、多くのニーズにお応えできる仕様。

少し厚みのある本文は4ページから20ページとなり、スタジオ撮影での七五三・成人式・ファミリーフォトはもちろんの事、プライベートでもお求めやすい写真集をお望みの方には最適な一冊です。

**写真集B**  
 (20ページ) 50,000円～

見開きのセンター部分に切れ目が無い印刷と完全にフラットになる製本、そして厚みのあるワンランク上の台紙を使用したアルバムです。

フラットな製本になったことにより、見開きページの真ん中に切れ目がなく見やすいのでプライド等でおススメの一冊です。

様々な用途にご利用できるよう、ページは10ページから100ページまで、2ページ単位。  
 ケースは半透明となります。

10ページ増ごとに10,000円

【その他の撮影ページを表示】

ページを選択

## Kotobuki\_Road PhotoWorks

プロのフォトグラファーに求められるもの

それは、撮影現場でのより良い環境作りと、お客様との信頼関係...  
 今この一瞬を作品として具現化する技術の提供が大切だと考えます

Home > その他の撮影

### スタジオ撮影

平日 ロケーション撮影 25,000円

休日 ロケーション撮影 30,000円

上記はデータのみでの料金です。  
 スタジオ使用料・駐車場・会場費・交通費別途いただきます。  
 ※交通費：静岡市内は無料

**写真集A**  
 (10ページ) 40,000円～

表紙は画像入りラミネーションカバーとハードカバーの選択が可能になり、多くのニーズにお応えできる仕様。

少し厚みのある本文は4ページから20ページとなり、スタジオ撮影での七五三・成人式・ファミリーフォトはもちろんの事、プライベートでもお求めやすい写真集をお望みの方には最適な一冊です。

**写真集B**  
 (20ページ) 50,000円～

見開きのセンター部分に切れ目が無い印刷と完全にフラットになる製本、そして厚みのあるワンランク上の台紙を使用したアルバムです。

様々な用途にご利用できるよう、ページは10ページから100ページまで、2ページ単位。  
 ケースは半透明となります。

### 家族ロケ

未来へ贈る大切な家族写真

結婚記念日・お誕生日・入学式・卒業式など、大切な家族の記念日を  
 ちろん、お正月やお盆など、家族みんなが揃う大切なその時間を  
 残すことのない写真で残しませんか？

撮影データ 約100カット納品

未来へ贈る大切な家族写真

結婚記念日・お誕生日・入学式・卒業式など、大切な家族の記念日を  
 ちろん、お正月やお盆など、家族みんなが揃う大切なその時間を  
 残すことのない写真で残しませんか？

撮影データ 約100カット納品

【HOMEページを表示】

【お子様ページを表示】

【その他の撮影ページを表示】

📶
📶

## Kotobuki\_Road PhotoWorks

プロのフォトグラファーに求められるもの

それは、撮影現場でのより良い環境作りと、お客様との信頼関係...そしてお客様の求めるイメージを作品として具現化する技術の提供が大切だと考えます。

それは、撮影現場でのより良い環境作りと、お客様との信頼関係...そしてこの一瞬を作品として具現化する技術の提供が大切だと考えます。



メニュー  
HOME  
お子様  
七五三  
成人式  
ブライダル  
その他の撮影  
お客様の声  
Gallery  
Q&A  
BLOG




金賞受賞作品「笑顔」  
審査委員長 桂 由美さんと

**おかげさまで、7°カメラマンだけが参加できる国内最大級のウェディングフォトコンテスト、ウェディングフォトアワード2017**

写真の業界は銀塩からデジタルに移行してから、日進月歩の速さでカメラの性能がみるみる良くなっていきました。  
誰でもシャッターを押せばキレイな一枚が撮れる時代です。

プロのフォトグラファーに求められるもの、

📶
📶

## Kotobuki\_Road PhotoWorks

プロのフォトグラファーに求められるもの

それは、撮影現場でのより良い環境作りと、お客様との信頼関係...そしてこの一瞬を作品として具現化する技術の提供が大切だと考えます。

メニュー  
HOME  
お子様  
七五三  
成人式  
ブライダル  
その他の撮影  
お客様の声  
Gallery  
Q&A  
BLOG



お宮参り、百日、初節句など、ご希望の場所までお伺いして撮影いたします。また、スタジオの手配もいたします。お気軽にお問い合わせくださいませ。

● 50カット

20,000円～

スタジオ使用料・駐車場・会場費・交通費別途いただきます。  
※交通費：静岡市内は無料  
※赤ちゃんの状態により撮影内容に変更がある場合がございます。

**お子様**



オフショ



📶
📶

## Kotobuki\_Road PhotoWorks

プロのフォトグラファーに求められるもの

それは、撮影現場でのより良い環境作りと、お客様との信頼関係...そしてこの一瞬を作品として具現化する技術の提供が大切だと考えます。

メニュー  
HOME  
お子様  
七五三  
成人式  
ブライダル  
その他の撮影  
お客様の声  
Gallery  
Q&A  
BLOG




**スタジオ撮影**

スタジオで写真を撮ると、どうしても緊張して不自然な表情になってしまっ...  
そんな経験が皆様必ず一度はあると思います。  
お客様の緊張を和らげ、一番素敵で自然な表情を撮影させていただきます！  
例 10カット 1時間 5000円～ + スタジオ使用料

詳しくはお問い合わせ下さい。

**家族**





【TOPページを表示】

【プロフィールページを表示】

【ディスコグラフィページを表示】

【TOPページを表示】

仁支川 峰子 公式サイト

仁支川 峰子  
NISHIKAWA MINERU OFFICIAL SITE

ページを選択

TOP

CONTENTS

お知らせ

スケジュール

プロフィール

プロフィール

ブログ

ディスコグラフィ

フィルモグラフィ

メルマガ会員登録はこちら▼

メルマガ会員登録

メールマガジンに登録する場合は下記のリンクよりメールを送信して下さい。

メッセージアプリでメールを送信する

メールアプリでメールを送信する

本文は空のまま送信してください。

【プロフィールページを表示】

仁支川 峰子 公式サイト

ページを選択

プロフィール

仁支川 峰子(にしかわみねこ)

■本名：福田 峰子  
■生年月日：1958年5月23日  
■出身地：福岡県  
■趣味：観葉植物・料理・釣り

●昭和48年、第3回全日本歌謡コンテスト優勝。  
昭和49年デビュー曲『あなたにあげる』がヒットし、同年の「日本歌謡大賞最優秀新人賞」、「日本レコード大賞新人賞」を受賞。  
●「NHK紅白歌合戦」に、昭和50年12月第26回から連続4年出場。  
その後、映画『言泉天上』『肉体の門』、テレビ『桃太郎侍』などに出演、女優として活躍。  
●平成21年12月テレビ番組にて、『西川』峰子改め『仁支川』峰子となる。

【代表曲】  
「あなたにあげる」  
「峰子のマドロスさん」  
「ギター流して今晩わ」  
「東京ラブコール」  
「縁切り港」  
「いけず」  
「人生一花」

【歌手のイトはスゴム】  
「ギター流して今晩わ」  
「東京ラブコール」  
「縁切り港」  
「いけず」  
「人生一花」

【映画】  
「人間の証明」  
「暗黒街」  
「言泉天上」  
「大衆」  
「拳の乱」  
「秘道の妻たち」

【テレビ】  
日本テレビ「桃太郎侍」レギュラー  
NHK「青春家族」レギュラー  
毎日放送「松本トクショー」  
テレビ朝日「こんにちわ2時」レギュラー

【舞台】  
平成6年「昭和歌謡大全集」銀座セゾン劇場  
平成10年「お入学」芸術座  
平成11年芸能生活25周年記念公演「むすめと母」  
平成23年「売らなでか」全国各地公演  
平成25年「さくら唄」6月公演新橋演舞場

【プロモーション】  
■Vシネ『秘道の祖』40周年記念主演作品  
■平成26年11月「博多座」12月新橋演舞場 轟山由美と共に決定  
■全国キャンペーン

検索

MINERU情報配信中!

QRコード

【ディスコグラフィページを表示】

仁支川 峰子 公式サイト

ページを選択

ディスコグラフィ

女優・仁支川峰子が文芸作品を唄う

発売日：平成28年6月11日

- 夫婦善哉ふたり蓮  
(作詞：山崎文昭/作：大野勝人/編曲：泉盛望)  
巖田作之助「夫婦善哉」より
- 野菊  
(作詞：星野哲郎/作曲：泉盛望/編曲：泉盛望)  
伊藤左千夫「野菊の墓」より
- 親子の愛  
(作詞：あおやぎまさかつ/作曲：泉盛望/編曲：泉盛望)  
川柳藤成「雲国」より
- にこりえ  
(作詞：結城勝彦/作曲：平山むつみ/編曲：泉盛望)  
磯口一葉「にこりえ」より
- 雪子  
(作詞：あおやぎまさかつ/作曲：平山むつみ/編曲：泉盛望)  
谷崎潤一郎「稲雪」より
- 忠太郎の母  
(作詞：にしかずみ/作曲：つくみけい/編曲：泉盛望)  
長谷川幹「娘の母」より

人生一花／閉め忘れた窓

発売日：平成23年8月24日

- 人生一花
- 閉め忘れた窓
- 人生一花(オリジナルカラオケ)
- 閉め忘れた窓(オリジナルカラオケ)

オマージュ FEMME

発売日：平成21年8月4日

- 東京ブギウギ
- 夏の日の思い出
- るくでなし
- ベッドで恋を唄わないで
- 恍惚のブルース
- 人生一花
- 希望
- 酒場にて
- 時の流れに身をまかせ
- 東京ナイト・クラブ

ゴールデンスピスト  
～やまびこ演歌・西川峰子～

発売日：平成19年11月21日

- あなたにあげる
- 初めてのひと
- ふたりの秘密
- 考えさせて欲しいのよ
- 縁切り港
- 十九の夢
- あの人の船行っちゃった
- おさらば旅人さん
- 恋でしようか
- 峰子のマドロスさん
- 峰子の子守唄
- 女になるでしょう
- 男友達
- ギター流して今晩わ
- いっちゃえいっちゃえ
- 愛したいあなた
- 東京ラブ・コール
- 帰郷
- 小治郎
- 恋の川
- やさしく別れて

【TOPページを表示】

【プロフィールページを表示】

【ディスコグラフィページを表示】



スケジュール



プロフィール



ブログ



ディスコグラフィ



アルバムグラフィ

メール会員登録はこちら  
 メールが会員登録  
 >>>今までのメール配信内容はこちら  
 ドメイン指定について

トップページ

(c)仁支川 峰子

【フ・ロ・ション】

- Vシネ『極道の姐』40周年記念主演作品
- 平成26年11月「博多座」/12月新橋演舞場 藤山直美と共演決定
- 全国キャンペーン



戻る

トップページ

(c)仁支川 峰子



人生一花/閉め忘れた窓

発売日：平成23年8月24日

1. 人生一花
2. 閉め忘れた窓
3. 人生一花(初音 加がわ)
4. 閉め忘れた窓(初音 加がわ)



オマージュ FEMME

発売日：平成21年8月4日

1. 東京フキウタ
2. 夏の日の想い出
3. ろくでなし
4. ベッドで煙草を吸わないで
5. 恍惚のブルース
6. 人生一路
7. 希望
8. 酒場にて
9. 時の流れに身をまかせ
10. 東京ナイトクラブ



ゴールデンホース  
 ～やまびこ演歌・西川峰子～

発売日：平成19年11月21日

【TOPページを表示】

【レッスン内容ページを表示】

【講師紹介ページを表示】



【TOPページを表示】

【レッスン内容ページを表示】

【講師紹介ページを表示】

【テンプレート】カワイイ1 (ライトブルー) メイリオ

【TOPページを表示】

虹の音ミュージックスクールは幼児(3才~)高校生、初心者~上級者、受験生まであらゆる年代・目的の方が楽しく学べる教室です。一人一人に合わせたレッスンを心を込めて指導させていただきます。

メニュー  
TOP  
レッスン内容  
講師紹介  
料金  
アクセス  
ブログ  
お問合せ

虹の音ミュージックスクールはお子さまに「がんばることの楽しさ・喜び」を伝えるため、1人1人が着実に、そしてやるからには確実な進歩を目標に取り組んでおります。  
\*努力をすることは簡単ではありません。  
でも小さいころから頑張った後の達成感や充足感を知っていれば努力が辛く苦しいだけのものではないことが理解でき将来どんな物事にも取り組む姿勢が変わってくると思います。

ピアノのレッスンは長期にわたります。音楽を楽しみ、弾きたい曲を自分で弾けるという音楽的自立を目指し、生徒さん1人1人と向き合っています。人として心豊かに、音楽を通してさびやかな成長を。

『虹の音ミュージックスクール』に通って本当に良かったと思っただけで頂けるよう、生徒さんとの心と心の触れ合いを通じて、成長と幸せの一端を担えるピアノ教育を目指して頑張っています。

●宮本夏実さん 女性・19歳・浜岡（現在は東京）在住  
4歳から高校2年生まで習っていました。現在、上智大学法学部に通っています。コンクールに出場したり、合唱の伴奏をしたり、ピアノを長く続けられたのはピアノを弾くことが好きだったからです。進路を決めてからは勉強の良い気分転換にもなりました。今でも趣味で好きな曲を練習できるので、習って本当に良かったです。

●石田舞さん 女性・10代・掛川市在住  
私は4才から高校を卒業するまでレッスンに通いました。無事に希望していた静岡大学教育学部に合格し、これからは夢の音楽教師になる為に大学生活を送ります。小さい頃はピアノを弾く事がただ楽しかったのが、コンクール出場や部活・勉強との両立など大変な時期もありました。先生や両親が温かく見守ってくれ、時には叱咤激励のおかげで頑張ることができました。感謝を忘れずこれからも頑張っていきたいと思っています。そして大学卒業後は先生のような教師になって音楽の楽しさを伝えたいと思います。

●石田舞さんのお母様  
娘はピアノを弾くのが本当に好きで新しい曲をもらえば帰宅してすぐ練習、朝起きて直ぐ練習と弾くのが楽しくて仕方ない様でした。先生は娘が病気をしてピアノを弾けなかった時期

【レッスン内容ページを表示】

虹の音ミュージックスクールは幼児(3才~)高校生、初心者~上級者、受験生まであらゆる年代・目的の方が楽しく学べる教室です。一人一人に合わせたレッスンを心を込めて指導させていただきます。

メニュー  
TOP  
レッスン内容  
講師紹介  
料金  
アクセス  
ブログ  
お問合せ

虹の音ミュージックスクールは幼児(3才~)高校生、初心者~上級者、受験生まであらゆる年代・目的の方が楽しく学べる教室です。一人一人に合わせたレッスンを心を込めて指導させていただきます。

●絶対音感・聴音  
『絶対音感』とは、音を聴くと「ドレミ」で答える能力です。できるだけ低年齢で開始すると効果的です。まず音高トレーニングから始めてドレミ聴音に入ります。『聴音』とは、耳から聴いた音楽を弾いたり楽譜に書きとることです。

●視唱  
楽譜を見て音程やリズムなどを正しく暗名(ドレミ)で歌えるようになるための勉強です。自分の声と耳で正しい音程やリズム強弱記号、アーティキュレーションなどを感じることができるようになります。

●楽典  
『楽典』とは音楽の基礎的な理論のことです。楽譜の読み方、音楽に関するルール、音楽用語、楽譜などを学んでいきます。

●ピアノ個人レッスン  
30分のレッスン時間内にピアノと並行して様々なことを学びます。楽譜を正確に理解でき演奏がより音楽的になり、楽譜が速くなって短時間で曲が弾けるようになります。

●リトミック  
ピアノのレッスンにつながるリトミックを行います。

【講師紹介ページを表示】

虹の音ミュージックスクールは幼児(3才~)高校生、初心者~上級者、受験生まであらゆる年代・目的の方が楽しく学べる教室です。一人一人に合わせたレッスンを心を込めて指導させていただきます。

メニュー  
TOP  
レッスン内容  
講師紹介  
料金  
アクセス  
ブログ  
お問合せ

●全日本ピアノ指導者協会PTNA指導者会員  
●静岡県中東遠ピアノ指導者連盟PTC会員  
●カワイ音楽教育研究会会員  
●リラムジカピアノ講師ラボ会員

講師  
戸塚 晶子  
常葉大学短期大学部ピアノ専攻卒業。卒業後はカワイ音楽教室・虹の音ミュージックスクール講師として勤める。

〔資格〕  
●常葉大学短期大学部音楽科学士の学位取得  
●カワイ演奏グレード指導グレード

主宰  
佐藤 淳子  
武蔵野音楽大学音楽学部音楽教育学科ピアノ専攻卒業。卒業後はカワイ音楽教室講師として勤め、現在は虹の音ミュージックスクールにてピアノ・リトミック・楽典指導。

〔資格〕  
●中学校教諭・高等学校教諭免許  
●カワイ演奏グレード指導グレード  
●NPO法人日本こども教育センター1stステップ修了  
●リトミック研究センター指導者資格  
●リトミック式リトミック指導者資格  
●全日本ピアノ指導者協会PTNA指導者会員

講師  
森下 恵  
常葉大学短期大学部ピアノ専攻卒業。卒業後はカワイ音楽教室講師として勤め、現在は虹の音ミュージックスクールにてピアノ・リトミック指導。

〔資格〕  
●音楽療法士2種  
●訪問介護員  
●カワイ演奏グレード指導グレード

【HOMEページを表示】

【メニュー紹介ページを表示】

【お店紹介ページを表示】

HOME
メニュー紹介
ケーキレッスン
お店紹介
ブログ
お問合せ

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
 食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご提供いたします。  
 当店はインターナショナルスーパーフード協会千歳認定店です。

HOME

sucreのスイーツは美容と健康を意識した体に優しいスイーツです。  
 食材にこだわって、体に負担がないオーガニックを使用しています。

ブログ更新中

sucreオーナー 椿奈和美のブログ随時更新中です。  
是非ご覧ください。

>> ブログはこちら

店舗情報

TEL/FAX 0475-51-1543  
 〒299-3255  
 千葉県大網白里市みどりが丘1-27-15

>> 詳細はこちら

店舗情報

cake salon sucre(シュクレ)

〒299-3255  
 千葉県大網白里市みどりが丘1-27-15

[TEL/FAX] 0475-51-1543  
 [定休日] 不定休  
 [営業時間] 11:00~18:00

LINK

食べるを愛せれば すべては変わる  
NATURE PRODUCE

モバイルサイト

携帯・スマホからアクセス

HOME
メニュー紹介
ケーキレッスン
お店紹介
ブログ
お問合せ

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
 食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご提供いたします。  
 当店はインターナショナルスーパーフード協会千歳認定店です。

Home > メニュー紹介

メニュー紹介

ケーキ

ケーキは日替わりで常時3種類以上のケーキをご用意いたしております。  
 人気のケーキベスト3

クラシックガトーショコラ  
380円

sucre専売のケーキです。  
 ほろ苦さを感じられる濃厚なチョコレートケーキ!  
 リピート率No.1です。

真紅の美紅オープンショートケーキ  
380円

大網白里市生まれの新品種  
 『真紅の美紅』といういちごを使用したオープンショートケーキ  
 北海道無添加生クリームとオーガニック(パラピンス)を使用した甘き控えめホイップクリームとふわふわスポンジ  
 シンプルに美味し!!と思える自慢のケーキです

抹茶ムース  
450円

オリーブオイル配合の爽やかな香りのスポンジとふわわり抹茶ムース。  
 中に入れた生チョコがアクセントになりとても人気のケーキです。

店舗情報

cake salon sucre(シュクレ)

〒299-3255  
 千葉県大網白里市みどりが丘1-27-15

[TEL/FAX] 0475-51-1543  
 [定休日] 不定休  
 [営業時間] 11:00~18:00

LINK

食べるを愛せれば すべては変わる  
NATURE PRODUCE

モバイルサイト

携帯・スマホからアクセス

ガトーショコラ  
sucreの専売ガトーショコラ、しっとりしていて、ほろ苦さの残る濃厚ガトーショコラです。  
 ホワイト生チョコムース  
 まるやかな白出だりのホワイト生チョコムースです。  
 ボトムはほろ苦ココアスポンジで(パランス)も抜群です。

スコーン各種  
 全粒粉配合のザクザク食感が美味しいヘルシースコーン。  
 紅茶ホワイトチョコクッキー  
 アールグレイの香り漂うクッキーにホワイトチョコをサンド。  
 ローズで食べやすいとご好評いただいております。

HOME
メニュー紹介
ケーキレッスン
お店紹介
ブログ
お問合せ

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
 食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご提供いたします。  
 当店はインターナショナルスーパーフード協会千歳認定店です。

Home > 店舗紹介

お店紹介

店舗情報

cake salon sucre(シュクレ)

〒299-3255  
 千葉県大網白里市みどりが丘1-27-15

[TEL/FAX] 0475-51-1543  
 [定休日] 不定休  
 [営業時間] 11:00~18:00

LINK

食べるを愛せれば すべては変わる  
NATURE PRODUCE

モバイルサイト

携帯・スマホからアクセス

店舗情報

オーナーシェフ・スーパーフードアドバイザー 椿奈和美

人の体は食べたもので作られています。  
 自分自身が食べ物に気を付けることは当然ですが、子供たちの健康を考えた時に**お母さんが食べるの量**を減らすことがとても大切だと私は感じています。

お母さんが食べるの量を減らすことによって、子供たちが悪いものを食べる回数が減るだけでも違うと思います。  
 sucreでは実際にお店で使っている体に良い食材を販売していますのでお気軽にお声掛けください。

当店はインターナショナルスーパーフード協会の千歳認定店に指定されています。  
 食について学び、楽しい食生活をみなさんと一緒に発信していきたいと思っています。

アルバイト期 海洋英和女学院大学在学中に飲食店でアルバイトを始めたことがきっかけで、料理をやることの楽しさに目覚めました。

卒業後 株式会社 ABC cooking studioに入社。

2004年5月 結婚を機に産社、関西に移り住む。

2014年3月 10年の専業主婦を経て自宅でケーキ教室を始める。当時、働いていたカフェではケーキを担当していました。

2014年10月 大阪府門真市のレンタルスペースでケーキカフェを始める。

2016年3月 夫の転勤で千葉へ入り、自宅を店舗としてcake salon sucreオープン。スーパーフードアドバイザーの資格を取得しヘルシーで体に優しいお菓子作りをしています。

【HOMEページを表示】

【メニュー紹介ページを表示】

【お店紹介ページを表示】

[ページを選択](#)

## Cake Salon sucre

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご用意いたします。  
当店はインターナショナルスーパーフード協会千葉認定校です。

HOME

sucreのスイーツは美容と健康を意識した体に優しいスイーツです。  
食材にこだわって、体に負担が少ないオーガニックを使用しています。

ブログ更新中  
sucreオーナー桐原和美のブログ随時更新中です。  
是非ご覧ください。

[>>ブログはこちら](#)

店舗情報  
  
 TEL/FAX 0475-51-1543  
 〒299-3255  
 千葉県大網白里市みどりが丘 1-27-15  
[>>詳細はこちら](#)

ご予約について  
お席が少ないので当店をゆっくり楽しんでいただけますよ。  
お客様にはご予約をおススメしています。

12:00～2時間単位でご予約いただけますので、事前に予定がわかる方はお気軽にお電話ください。

TEL/FAX 0475-51-1543  
 営業時間 11:00～18:00  
 定休日 不定休

食材へのこだわり

添加物が身体に入ると栄養素を消費してしまいます。でも、すべての食べ物から添加物を取り除くのは正直難しいですね。  
お菓子も食べなければ良いのかもしれませんが、我慢しすぎるとストレスになって逆効果になることも・・・。

それなら、なるべく体に害のないものを食べてほしい。更にスーパーフードを使うことによって栄養を補えば文句なしです(笑)  
いい食べ物を食べて、食に関する意識をぜひ高めてください。

[ページを選択](#)

## Cake Salon sucre

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご用意いたします。  
当店はインターナショナルスーパーフード協会千葉認定校です。

メニュー紹介

※価格はすべて税別です

ケーキ

ケーキは日替わりで常時3種類以上のケーキをご用意しております。

人気のケーキベスト3

クラシックガトーショコラ  
380円

sucre原点のケーキです。  
ほろ苦さを感じられる濃厚なチョコレイトケーキ!  
リピート率No.1です。

クッキークリームレアチーズケーキ  
400円

砕いたブラックココアクッキーとバニラチーズムースの組み合わせがとっても美味しい!  
柔らかい仕上がりのムースです。

抹茶ムース  
450円

オーリーブオイル配合の爽やかな香りのスポンジとふんわり抹茶ムース。  
中に入れた生チョコがアクセントになりとても人気のケーキです。

ガトーショコラ  
sucreの原点ガトーショコラ、しっとりしていて、ほろ苦さの残る濃厚ガトーショコラです。 380円

ホワイトチョコムース  
まるやかな口当たりのホワイトチョコムースです 400円

ポトムはほろ苦ココアスポンジでバランスも抜群です。

スコーン各種  
外は「サク」中は「ふわっ」理想の食感をお楽しみいただけます。 130円

紅茶ホワイトチョコクッキー  
アールグレイの香り漂うクッキーにホワイトチョコをサンド。  
一口サイズで食べやすいと好評いただいています。 280円

スーパーフードスイーツ

スーパーフードガナッシュケーキ  
400円

オートミールとチアシードを混ぜこんだタルト台に、コナツツバターを入れた濃厚なのに後味サッパリのガナッシュ。  
オレンジリキュールの香る大人なケーキです(笑)。

スーパーフードスムージー

[ページを選択](#)

## Cake Salon sucre

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご用意いたします。  
当店はインターナショナルスーパーフード協会千葉認定校です。

お店紹介

店長紹介

オーナーシェフ・スーパーフードアドバイザー  
桐原和美

人の体は食べたもので作られています。  
自分自身が食べ物に気を付けることは当然ですが、子供の健康を考えた時にお母さんが食への意識を高めることがとても大切だと私は感じています。

お母さんが食への意識を高めることによって、子供たちがものを食べる回数が増るだけでも違うと思います。  
sucreでは実際にお店で使っている体に良い食材も販売していますのでお気軽にお声掛けください。

当店はインターナショナルスーパーフード協会の千葉認定校に指定されています。  
食について学び、楽しい食生活をみなさんと一緒に発信していきたいと思っています。

2014年10月 大阪府門真市のレンタルスペースでケーキカフェを始める。  
夫の転勤で千葉へ戻り、自宅兼店舗としてCak salon sucreオープン。  
2016年3月 スーパーフードアドバイザーの資格を取得しヘルシーで体に優しいお菓子作りにつながります。

店舗情報

店名 cake salon sucre(シュクレ)  
 代表者 桐原和美  
 TEL/FAX 0475-51-1543  
 〒299-3255  
 千葉県大網白里市みどりが丘 1-27-15  
 定休日 不定休  
 営業時間 11:00～18:00  
 大網駅からさきらの園行きのバスでみどりが丘入口下車徒歩3分  
 東金有料道路山田インターから車で10分  
 駐車場 あり 5台

アクセス  

 cake salon sucreへのアクセスマップ  
 MIDORIGAOKA みどりが丘  
 Candy Store ハミングバード  
 Suirin Shrine 水神  
 Familymart Oami Midorigaoka Shop ファミリーマート 大網みどりが丘店  
 グリーンヒルズ  
 Hair Salon ヘアアーティスト  
 みどりが丘保育園  
 みどりが丘 入口  
 Map data ©2018 Google, ZENRIN, Terms of Use

ハンドメイド作品の展示・販売

アルバイト期 東洋英和女学院大学在学中に飲食店でアルバイトを始めたことがきっかけで、料理を作るこの楽しさに目覚めました。  
卒業後 株式会社ABC cooking studioに入社。  
2004年5月 結婚を機に退社。関西に移り住む。  
2014年3月 10年の専業主婦を経て自宅でケーキ教室を始め。当時、働いていたカフェではケーキを担当していました。



【HOMEページを表示】

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご提供いたします。  
当店はインターナショナルスーパーフード協会千葉認定校です。

メニュー

HOME  
[メニュー紹介](#)  
[ケーキ紹介](#)  
[お店紹介](#)  
[ブログ](#)  
[お問合せ](#)

sucreのスイーツは美容と健康を意識した体に優しいスイーツです。  
食材にこだわって、体に負担が少ないオーガニックを使用しています。

TEL/FAX  
0475-51-1543

住所  
〒299-3255  
千葉県大網白里市みどりが丘1-27-15  
[>>>詳細はこちら](#)

ご予約について  
お席が少ないので当店をゆっくり楽しんでいただけますよう、お客様にはご予約を推奨しています。  
12:00~2時間単位でご予約いただけます。

【メニュー紹介ページを表示】

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご提供いたします。  
当店はインターナショナルスーパーフード協会千葉認定校です。

メニュー

HOME  
[メニュー紹介](#)  
[ケーキ紹介](#)  
[お店紹介](#)  
[ブログ](#)  
[お問合せ](#)

※価格はすべて税別です

ケーキ

ケーキは日替わりで常時3種類以上のケーキをご用意いたしております。  
**人気のケーキベスト3**

クラシックがトショコラ 380円

sucre原点のケーキです。  
ほろ苦さを感じられる濃厚なチョコレートリゼト率No.1です。

抹茶ムース 450円

削いたブラックココアとバニチナスムースの組み合わせがとっても美味しい♪  
柔らかい仕上がりのムースです。

抹茶ムース 450円

削いたブラックココアとバニチナスムースの組み合わせがとっても美味しい♪  
柔らかい仕上がりのムースです。

トショコラ

トショコラ  
sucreの原点がトショコラ、しっとりしていて、ほろ苦さの残る濃厚なトショコラです。 380円

初作トショコラ  
まろやかな口当たりの初作トショコラです。  
ボトムはほろ苦ココアペーストでバランスも抜群です。 400円

スコーン各種

外はサクッ 中は"ふわっ" 理想の食感をお楽しみいただけます。 130円

紅茶初作ココクッキー  
アールグレイの香り漂うクッキーに初作トショコラをトッピング。 280円

【お店紹介ページを表示】

千葉県大網白里市の『cake salon sucre(シュクレ)』  
食材にこだわり美容と健康を意識した心と体に優しいスイーツをご提供いたします。  
当店はインターナショナルスーパーフード協会千葉認定校です。

メニュー

HOME  
[メニュー紹介](#)  
[ケーキ紹介](#)  
[お店紹介](#)  
[ブログ](#)  
[お問合せ](#)

おいしい食材も販売していますのでお気軽にお声掛けください。  
当店はインターナショナルスーパーフード協会の千葉認定校に指定されています。  
食について学び、楽しい食生活をみなさんと一緒に発信していきたいと思っております。

7/11 卜期  
東洋英和女学院大学在学中に飲食店で7/11 卜を始めたことがきっかけで、料理を作ることの楽しさに目覚めました。

卒業後  
株式会社 ABC cooking studioに入社。

2004年5月  
結婚を機に退社、関西に移り住む。

2014年3月  
10年の専業主婦を経て自宅でケーキ教室を始める。  
当時、働いていたカフェではケーキを担当していました。

2014年10月  
大阪府門真市のレンタルスペースでケーキカフェを始める。

2016年3月  
夫の転勤で千葉へ戻り、自宅兼店舗としてCake salon sucreオープン。  
スーパーフードアドバイザーの資格を取得し、体に優しいお菓子作りに励んでいます。

店長紹介  
オーナーシェフ・スーパーフードアドバイザー 神原和美

人の体は食べたもので作られています。  
自分自身が食べ物に気を付けることは当然ですが、子供たちの健康を考えた時にお母さんが食への意識を高めることがとても大切だと私は感じています。

お母さんが食への意識を高めることによって、子供たちが悪いものを食べる量が減るだけでも違うと思います。  
sucreでは実際にお店で使っている体

店舗情報

【HOMEページを表示】

【BNIとはページを表示】

【メンバー紹介ページを表示】

【HOMEページを表示】

【BNIとはページを表示】

【メンバー紹介ページを表示】

【HOMEページを表示】

【BNIとはページを表示】

【メンバー紹介ページを表示】

【テンプレート】シンプル1 (ライトブルー) メイリオ

【プログラム紹介ページを表示】

2017年5月13日(土)～6月21日(水)  
ちょうどいいまち菊川で新しい発見をする40日間

プログラム紹介  
最新情報  
おんぱくについて  
参加するには  
D&A  
アクセス・お問い合わせ  
協賛協力店・企業

プログラムカレンダー

おすすめのサイト  
facebook  
Twitter  
Ameba  
Line@

モバイルサイト

QRコード

検索

カテゴリ

お知らせ  
新学  
未分類  
癒  
遊  
食  
学

最近の投稿

きくがわおんぱく2017成果報告会  
きくがわおんぱく 最終日  
きくがわおんぱく 野梨くららの収穫  
No.40 粒豆とりにかざ〜！開催中！

2017年 5月13日(土)～6月21日(水)

きくがわの魅力をメックスした  
多岐な40プログラムをご用意しました  
各プログラムを主なイメージで分類しました

きくがわで癒し癒される 体験 空間  
詳細はこちら>>>

遊 P8～12

食 きくがわの食 素材 職人 空間  
詳細はこちら>>>

食 P12～15

学 きくがわを学ぶ きくがわで学ぶ  
詳細はこちら>>>

学 P15

お茶や里山の豊かな自然「みどり」に囲まれ、文化や歴史が息づくまち菊川。おんぱくのお楽しみは、自然の中で楽しむ。おんぱくのお楽しみは、自然の中で楽しむ。おんぱくのお楽しみは、自然の中で楽しむ。

QRはこちら>>>

【おんぱくについてページを表示】

2017年5月13日(土)～6月21日(水)  
ちょうどいいまち菊川で新しい発見をする40日間

プログラム紹介  
最新情報  
おんぱくについて  
参加するには  
D&A  
アクセス・お問い合わせ  
協賛協力店・企業

プログラムカレンダー

おすすめのサイト  
facebook  
Twitter  
Ameba  
Line@

モバイルサイト

QRコード

検索

カテゴリ

お知らせ  
新学  
未分類  
癒  
遊  
食  
学

最近の投稿

きくがわおんぱく2017成果報告会  
きくがわおんぱく 最終日  
きくがわおんぱく 野梨くららの収穫  
No.40 粒豆とりにかざ〜！開催中！

おんぱくについて

きくがわおんぱくへの参加には事前に予約が必要です

2017 きくがわおんぱく 音とみどりの博覧会

きくがわ音とみどりの博覧会  
ちょうどいいまち菊川で  
あなたにとつての  
ちょうどいい を探してみませんか？

プログラムカレンダー2017 2017.5/13～6/21

月	火	水	木	金	土	日
					5/13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	6/1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21				

きくがわおんぱく公式WEBサイト  
http://kikugawaonpaku.com

きくがわおんぱくとは

開催期間  
5月13日(土)～6月21日(水)  
毎日通じている意外と気づかない自分のまちのいろいろ新しい、美しい、意外な「ひと・もの・こと」

今まで気づかなかった菊川の魅力を伝える「地域体験プログラム」を始めて新鮮な楽しい5月初夏へ向かう6月までの40日間で開催します

気づかないうちに季節が流れるように  
あなたの中の「きくがわ感」も知らずすように...

きくがわは...

お茶や里山の豊かな自然「みどり」に囲まれ、文化や歴史が息づくまち菊川。おんぱくのお楽しみは、自然の中で楽しむ。おんぱくのお楽しみは、自然の中で楽しむ。おんぱくのお楽しみは、自然の中で楽しむ。

QRはこちら>>>

【参加するにはページを表示】

2017年5月13日(土)～6月21日(水)  
ちょうどいいまち菊川で新しい発見をする40日間

プログラム紹介  
最新情報  
おんぱくについて  
参加するには  
D&A  
アクセス・お問い合わせ  
協賛協力店・企業

プログラムカレンダー

おすすめのサイト  
facebook  
Twitter  
Ameba  
Line@

モバイルサイト

QRコード

検索

カテゴリ

お知らせ  
新学  
未分類  
癒  
遊  
食  
学

最近の投稿

きくがわおんぱく2017成果報告会  
きくがわおんぱく 最終日  
きくがわおんぱく 野梨くららの収穫  
No.40 粒豆とりにかざ〜！開催中！

参加するには

きくがわおんぱくへの参加には  
事前のお申し込みが  
必要です

お申し込み方法

受付開始  
2016年5月1日(日) 12:00から受付開始

お申し込み方法

- 各プログラム下部分に記載されている申し込み先へお申し込み先へお申し込みください  
(お電話の指定時間のある場合もございますのでご注意ください)
- お申し込みの際は住所、氏名、電話番号、参加人数など必要事項をお知らせください

お申し込み方法

- 受付は原則として先着順に行います
- 各プログラムには定員がございますので、お早めのご予約をおすすめいたします
- お申し込みは原則、各プログラム開催日の一週間前までです  
(プログラムにより申し込み期限が異なる場合があります)
- 満席となったプログラムについては抽籤、応募を締め切らせていただきます
- 当日は、プログラム開始時間15分前までに各会場受付へお越しください

キャンセルについてのお問い合わせ

やむを得ずキャンセルする場合は、2日前の正午までにプログラム提供者へお電話にてご連絡いただければキャンセル料はかかりません

【キャンセル料について】

2日前正午～前日正午まで  
参加費の50%

前日正午～当日  
参加費の100%

きくがわおんぱく参加規約

一部のプログラムを除いて、きくがわおんぱくへの参加には、事前のお申し込みが必要で(一部当日可も有り)  
申し込み順で先着したプログラムについては、応募を締め切らせていただきます

参加者は、自己の責任で参加してください  
きくがわおんぱく 事務局は、各プログラムにおける怪我や事故などについて一切責任を負いません

プログラム主催者及びきくがわおんぱく事務局の指示・注意事項は必ず守ってください  
特に、注意事項に従っていない場合は、プログラムの途中であっても、参加を中止させていただきます

即座にお断りください  
※野外を歩く(プログラム)については、遠慮交通法・交通ルール・マナーを守ってください  
※従来者の飲酒を伴うプログラムへの参加はご遠慮ください  
飲酒による怪我や法律で禁じられています  
プログラムによっては、大人親と子ども割合の設定があります

【プログラム紹介ページを表示】

【おんぱくについてページを表示】

【参加するにはページを表示】

【プログラム紹介ページを表示】

【おんぱくについてページを表示】

【参加するにはページを表示】

## マルチデバイス・ホームページ・システム 価格表

初回作成料金 (最大10ページまで) 55,000円 (税込) ※11ページ以上ご希望の場合、1ページ追加ごと5,500円(税込)

コース/ オプション	ライト 6,600円/月額	ベーシック 7,150円/月額	ストラテジー 8,250円/月額	ストラテジープラス 8,800円/月額	プレミアム 9,350円/月額
SEO対策	●	●	●	●	●
メール配信 (メール会員数1,000名迄)	—	●	●	●	●
メルアド収集端末	—	●	●	●	●
SNS連動集客 (設定料 16,500円)	—	—	●	●	●
自動翻訳 (4ヶ国語)	—	—	●	●	●
独自ドメイン (年間利用料金別途 ※)	—	—	—	●	●
ブログ複数利用	—	—	—	—	●
動画作成/編集/投稿 (設定料 3,300円)	—	—	—	—	●

### ■ オプション

商品名	内容	料金
1. 独自ドメイン	オリジナルのホームページアドレスを取得	1,100円/月額
2. 自動翻訳	1ヶ国330円 最大35ヶ国語	330円/月額
3. SNS連動集客	Facebook/Twitter/Instagram に対応	16,500円/設定料 1,100円/月額
4. クレジットカード決済 (ショッピングカート)	クレジットカード決済機能付きショッピングカート	1,100円/月額
5. チラシビューア	チラシファイルを拡大	1,100円/月額
6. メルアド収集端末追加	メールアドレスを収集する端末	1,100円/月額
7. 業種別テンプレート	業種にあったテンプレートを選択	330円/月額
8. メールアドレス追加	1,000メールアドレス毎	1,100円/月額
9. 動画作成/編集/投稿	動画の作成・編集・任意のページに貼り付け	3,300円/設定料 330円/月額
10. ブログ複数利用	複数のアカウントでブログを作成可能	330円/月額

※マルチデバイスホームページの最低利用期間は12ヶ月です。※表示価格は全て税込表記です。お申込みから20日以内に画像などの素材提供をお願いします。  
 ※独自ドメインを新規取得する場合、取得費用(年額)が別途必要になります。(取得費用はドメインの種類により異なります)