

Vol.18 発見!! Discover 本巣プロジェクト



アツ〜イ残暑は
オイシ〜焼肉と
体のケアが一番!

YAKINIKU

HARI

HAYANO



「選べる焼肉ランチ(冷蔵)」はオリジナル盛岡冷麺・サラダ・キムチ・和牛カルビ80g(5切れほど)・ハーブピピンパドリングが付いて1,300円。

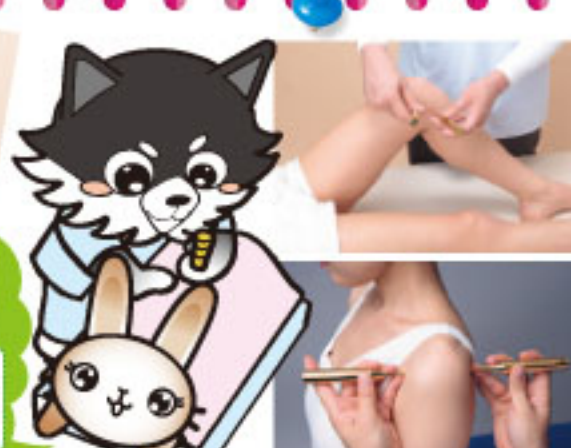
「特上焼肉ランチ」はA5ランク和牛肉5種盛りで、サラダ/キムチ/焼き野菜/ご飯/牛スープ/ドリンク付きで、1,850円と、たいへんお値打ち。

雪月花
〒501-0621 揖斐郡大野町真原山道80-17
定休日 無休
営業時間 【昼】11:00~15:00(L.O.14:30)
【夜】17:00~23:00(L.O.22:00)
☎0585-34-2939

絶品ランチで
ココロもお腹も
大満足!!

「焼肉の雪月花さんの冷麺が絶品!」と聞いて、さっそく行ってみたよ。
店内はとても広々としていて、オシャレで落ち着いた雰囲気だったよ。今回みんなに紹介したいのはこの種類のランチなんだ。
まず、少し贅沢な気分を味わうことができる「特上焼肉ランチ」。
A5ランクの和牛の5種盛りは、その日の入荷状況に応じて、赤身と霜降りを組み合わせた作りになっているんだって。毎回違う部位が食べられるから、お肉好きな人には、たまらないね! どのお肉も脂がのつているから、とっつても柔らかくておいしかったよ。ご飯とお味噌汁は、おかわりができるんだって。
お財布に優しいって、お腹はいっぱいになる「選べる焼肉ランチ」は、石焼ピザ/パ・テルクッパ・冷麺の3種類の中から1品を選んだ。今回はうわさの冷麺を選んだよ。
麺は、盛岡冷麺を使用した雪月花さんのオリジナル。とってもモチモチで、食べごたえがあったよ。ただわっている分、美味しさが倍増しているんだね。ハーブピピンパやサラダキムチ、和牛カルビ80gとドリンクも付いてお得な上だよね。メニューもたっぷり。
雪月花さんのランチを食べて、夏バテを解消しちゃおう!!!

落ち着いた空間で味わう本格焼肉 焼き肉 冷麺 雪月花



ハリ
刺さない鍼は
こんな人に
とてもお勧め!

- ひざの痛みがひどい人
- 朝起きる時に腰が痛い人
- 頭痛で痛み止めが手放せない人

「腰」「ひざ」「自律神経」に13年の実績 刺さない鍼 うめはら鍼灸院 しんきゅういん

9mもあるこの看板が目印。
うめはら鍼灸院
うめはら鍼灸院
〒501-0482 本巣市京橋157-2
営業時間 14:00~20:00(予約制・住所も取ります)
定休日 水曜日・日曜日
☎0120-975-738
本紙ご持参のお客様は
初診料1,000円無料

本巣市京橋にオープンした「うめはら鍼灸院」に行ってきたよ。
うめはら鍼灸院の特徴は、「刺さない鍼」。通常の鍼治療と同じか、場合によってはそれ以上の効果があるんだって。この刺さない鍼で押さえてもらうと、「痛気持ちいい!」って感じるよ。これ、鍼が効いている証拠なんだ。
「この技術は、全国の鍼灸師500人に1人しか取得していない技術です。鍼治療は痛そう」「刺されるのが怖い」という方にもぜひ試してほしいんだけど、「すね!」と先生は笑顔で話してくれましたよ。
施術は、鍼と筋腹をほぐすマッサージを組み合わせた、とても丁寧なもの。特に筋腹をほぐすマッサージでは、「先生の手は、魔法みたい」といわれることもしばしば。僕も背中をマッサージしてもらったけど、気持ちよくて寝てしまっちゃったよ。
施術費用は40分3,800円で、初診料は1,000円だよ。マンツーマンでじっくり丁寧に施術してくれるよ。詳しくは、ホームページを見てね。
(うめはら鍼灸院で検索)
最後に、仕事・家事・介護・子育てをしている疲れがたまっている皆さんへ。ケアする側の人も、自分の体と心のケアをする必要がありますよ。ぜひ、うめはら鍼灸院で体のメンテナンスをしよう。

山と川、自然豊かな本巣のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取り店
HAYANO
タイヤショップ早野

もとす本店
岐阜県本巣市三橋3丁目111 TEL.058-324-9878
年内無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付19:00まで)
www.t-hayano.com
タイヤは早野 検索

Vol.18 発見!!
Discover
本巣
プロジェクト

今回は「道の駅」を大いに楽しもうではないか?



1年中人気のソフトクリーム「クレミア」。

うすずみヘルシーコロッケは1個150円。

今回は本巣市にある道の駅・織部の里もとすで行ってきたよ。織部の里もとすでは、おみやげ品が買えるショップがあったり、絵付けやそば打ち体験をしたり、地元の方の育てた農産物を買う事ができるんだよ。

まず、紹介したいのは、これ! 岐阜県では、5か所だけで販売していない今話題の高級ソフトクリーム「クレミア」。見た目もおしゃれで、一口食べると、とても濃厚なのに甘さ控えめで、とても美味しかったよ。コロンもラングドシャで、高級感があって、ソフトクリームとの相性が抜群! 食べ終わったらはかりなのにもうひとつ食べたくなっちゃった。クレミアは季節に関係なく、1年中人気なんだよ。

お買い物やそば打ち体験もできる道の駅

織部の里もとす

お土産屋さんを出て、野菜売り場を通りぬけると「レストラン和楽庵さん」。今回いただいたのは、「五目御飯と旬のてんぷら」にしゃがいて1,500円のしんそば定食。旬の野菜の天ぷらは、本巣市の農家の皆さんが作ったものから季節ごとにチョイスするんだって。新鮮な野菜を使用したからとっても美味しかったよ。ここでいただいたお蕎麦は、全て岐阜県産のそば粉を使用して、毎朝作っているんだ。香りがとっても良くて、食欲不足なあの時期でも、ペロリと食べる事が出来ちゃうよ!



県産のしんそば(900円・お直し)や、織部正定食(1,000円・お直し)など、そばに使用されているそば粉は、岐阜県産を使用している。

南側入り口から入ると立派な山門があるよ。本巣市民なら、2階を借りて個展や展示会、集会をする事ができるスペースがあるの知ってた? しかも、無料なんだよ!! 嬉しいね。

また、織部展示館では、古田織部について詳しく知ることができたよ。楽しく勉強ができるから、勉強が苦手なお子さんにもピッタリ!

体験館では、蕎麦打ち体験と絵付け体験(要予約)ができるんだ!!

お子さんやお友達、大事な人との思い出作りはいかがですか?



山門2階は、市民の文化振興を目的に、文化活動、教育活動、福祉活動等の集会や展示など貸し出されている。最長で1時間から展示等なら最大1ヶ月、無料で使用することが出来る。(営利的な利用には貸出不可)



そば打ち体験館では、自分で打ったそばをその場で食べられて、おみやげにもできる。



道の駅
織部の里もとす

〒501-1201 岐阜県本巣市山口678番地
(国道157号本巣トンネル南)

定休日 水曜日

そば打ち体験 11:00~12:00~
(ご予約も受け付けております)

☎0581-34-4755

道の駅 織部の里もとす事務局 担当:杉山



本巣市は古田織部 生誕の地!

1544年、この地の武将の家に生まれた古田織部は、安土・桃山時代の芸術文化に、新しい世界を作り上げました。

千利休の高弟となって、千利休の茶湯を基盤に捉え創意工夫を凝らし、茶事はもとより陶芸にまで自由・奔放な独自の世界を開き、織部流茶道の創始者となりました。

また、信長・秀吉・家康に使えた偉大な武人でもあったのですが、近年まで地元でもあまり知られていませんでした。



織部展示館は入場無料

山と川、自然豊かな本巣のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取り店

HAYANO

タイヤショップ 早野

もとす本店

岐阜県本巣市三橋3丁目111 TEL.058-324-9878

年内無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付19:00まで)

www.t-hayano.com

タイヤは早野

検索