



# Discover 本巢 プロジェクト

おなかが  
すいたら  
よしべえで  
キマリ!



楽しい  
ヒップ★ホップで  
ハハ〜!!



ライブ情報

2017.6.17 (SAT)

開場19:00 ▶開演20:00 ▶終演25:00

会場

CLUB ROOTS  
羽島郡城南町上印屋8丁目50  
☎058-248-7665

出演

ARK TALKBOX・SHO・MARINA・  
灯音・Y.B・DJ Lii RyoW・DJ LOW・  
DJ546

イベント演出サポート

RYUREX MEGARYU

チケット

前売り 1,500円 当日 2,000円

(入場時にドリンク代500円お買い求め頂きます。)

チケット購入は REX WEBSHOP  
こちら <http://rex.fashionstore.jp/>

読者プレゼント

6/7リリース アルバム「BROWN1」のCDを  
先着2名様 にプレゼント  
6/17リリース ライブヘアチケットを  
先着1名様 にプレゼント

BROWN オフィシャルfacebookから  
メッセージを送って下さい。

BROWN オフィシャルfacebook  
<https://www.facebook.com/BROWNGIFU/>



- 新曲【夏恋】  
5月31日 (水) 全国全配信サイトから配信スタート
- アルバムCD【BROWN1】  
6月7日 (水) リリース決定



CD購入は  
こちら REX WEBSHOP  
<http://rex.fashionstore.jp/>



共通の音楽仲間の紹介からMEGARYUのRYUREXさんが、このアルバム  
で作曲プロデュースをするに。

## アルバム「BROWN」が間もなくリリース HIPHOP アーティスト 灯音

HIPHOPアーティストの灯音 (トーン)さんが遊びに来てくれたよ。灯音さんは、現在24歳。地元愛がとて強くて、「地元、揖斐川町が大好き。もともと日本で日本人たちに揖斐川町の良さを知ってもらいたい。」って話してくれたよ。

灯音さんが音楽を始めるきっかけは、遊びで始めたブレイクダンス。その後、先輩と一緒に行った音楽イベントで歌っている地元アーティストから刺激を受けて「自分もやっぱり音楽が生きがいだ。」って気づいたんだって。

音楽を始めて7年目。今回4人のアーティスト仲間と一緒にアルバム「BROWN」を6月上旬にリリースするんだよ。このアルバムには、あのMEGARYUのRYUREXさんプロデュースの曲も入っていること。今回は二人そろって遊びに来てくれたんだ。お二人の話は、音楽でこれからどうやって活躍していくかなど、とても興味深かったよ。アルバムの中に入っている「乾杯」という曲は思わず友達を誘って居酒屋に行つて、「かんぱい」としたくなる。そんな元気になる曲に仕上がっているんだって。早く聴いてみたいね。

灯音さんは、ご実家が床屋さんというところもあり、ご本人も理容師。大垣の床屋さんで働きながら、音楽を頑張っているよ。みんなもぜひぜひ応援してね。



駐車場看板の矢印の方向を見ると、隠れ家のように道の向かい側にあるページの建物。看板の文字も大将の手によるもの。

自慢の  
鮎料理を  
食べに来て



あなかが  
いるから  
かんぱい  
おめでとう  
かき  
すのび

絵やメニューはすべて大将の手によるもの。料理に対しても熱い思いを持つ大将のこだわりは、厳しい修業時代にあった。



5月中旬からは鮎料理が始まる。注文が入ってから入り口にある池から鮎を取り出し活きたままこだわりの炭火で焼く。



お昼メニューの「毎朝打ちたて手打ち蕎麦膳」。季節の野菜を炊いたもの・旬の刺身・旬の野菜天ぷら・そばの実と、もち米と白米が絶妙な比率で混ぜられたごはん・手作りデザート。すべて感動する味。

## 懐石・ 割烹料理 日本料理 旬味 よしべえ

こだわりの料理と癒やしの空間

国道157号線を北方町から尻毛橋方面へ進むと右側に「よしべえ」の駐車場を見つけたよ。玄関に入る癒しの空間。可愛い絵手紙がたくさんあるんだ。

「絵とメニューは全て大将の手描きです。店内のお花は私が担当しています。来店していただくお客様の思いをくみ取り、心と心のやり取りをしたい。この空間で癒され、よかった。をお届けしたい。」と、女将の利佳子さん。

今日は、お昼メニュー「毎朝打ちたて手打ち蕎麦膳」を食べに来たんだ。「細く長くの思いをこめた縁起そば」と書いてあるだけあって、「一口食べただけで幸せになっちゃった。」

「たくさんの人との出会いや自然との触れ合いがあつて今の私があります。常に手造りにこだわって、旬のものは旬の時に食してもらい、素材の味を損なわないよう料理し、最高のおもてなしでお客様に感動していただきたい。」と料理への思いを熱く話してくれる大将。

5月中旬からは、毎年恒例の鮎料理が始まるよ。玄関入り口には、池が作られ、常時100匹の生きている鮎が泳ぐ。カウンターのお客様には、焼いている姿香りが届くから、ついつい食べたくなっちゃうんだって。泳いでいるように盛り付けにもこだわりのあるんだよ。季節ごとメニューも変わるから一度足を運んでみようよ。

旬味 よしべえ

〒501-1151 岐阜市川部5-32-1  
営業時間 昼 11:30~14:00  
夜 17:30~22:00  
定休日 水曜日、第4火曜日  
☎058-239-4700



読者プレゼント  
よしべえを応援してくださる方へ  
感謝を込めて  
当店おまかせ  
あ、デザートをプレゼント  
※チラシご持参にて。ご注文の人数分  
有効期限/2017年5月末日まで

山と川、自然豊かな本巢のこんないい場所、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

岐阜県本巢市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678  
年内無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付19:00まで)

[www.t-hayano.com](http://www.t-hayano.com)

タイヤは早野

検索

