

静岡をもっと楽しみたい女性たちへ

asterisk ten
10

アステテン

2009
August
vol.46
月号



asten people
宮本勝昌



今月の持ちモノ
花で身を飾る。この素朴で美しい行為はいつ始まったのだろう。その日のために、花屋さんに生花のコサージュを作ってもらおう。洋服に合わせて選ばれた花とリボン。花屋さんは手品師だ。季節の匂いも空の光もここにある。
撮影協力:オンフルー! *

結婚式って何のため?

アステテン meets ぐるぐる
夏色手土産



お出かけグルメ
一番輝く
私のプレウエディング

ECO UP NOTE
省エネ家電
トップ快談
ホテルアソシア静岡

美人レッスン
秋のお呼ばれファッション編

すくすくボード
TOM SAWYER!

小さな旅
人宿町エリア
しずおかキッチン
茶畑キャラメル

アステテンライブラリ
こだわりSELECTION
CENTURY Luxe



毎月第一土曜日発行
静岡新聞 広告特集

2010年4月OPEN!
グランディエールブクトーカイ

静岡駅前建設中の新しいランドマーク、英タワー。そのミッドフロアとスカイフロアに、アーバンウエディングのステージが誕生する。比類ない特徴である地上25階のスカイチャペルと中庭に続くガーデンチャペル、上質なおもてなしとプライベート感にあふれた5つのバンケットが静岡の花嫁たちを最新のウエディングスタイルへと導く。オープンは今春。待たせてゴメンと言ってはほくなるような...。幸せへ、はやる気持ちにプレオープンサロンがしっかりと応えてくれる。

来春、ドレスのあなたに会いたくて。

地上110mのウエディング、静岡駅前「英タワー」に誕生。



25階 Sky chapel 「リアン シエル」
夏のご成約特典
プレオープンサロンへ初めてご来場のカップルに素敵なプレゼントを進呈!さらに、8月~9月の間にご成約の方には「最上階スカイレストランご利用券」や「新生活応援プレゼント」など、TOKAIグループならではの多彩な特典をご用意。

GRANDAIR Bouquet TOKAI

グランディエール ブクトーカイ

お楽しみフェア開催中 (無料・要予約)

- **ウィークデースイーツフェア** (スイーツ&ドリンク付き相談会)
- **グランドオープニングフェア** (オリジナルドリンク付き相談会)
- **プチ体験・手作りリングヒーローフェア** (リングヒーローの手作り体験&相談会)
- **プチ体験・ネイルアートフェア** (ネイルアート体験&相談会)
- **ウエディングフラワーコレクション** (装花の展示&相談会)

8	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun
						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
	31						



プレオープンサロン
静岡市葵区民服町2-7-28
(JR静岡駅北口から徒歩5分)
●10:00~20:00・火曜定休
※提携駐車場あり

フェアのご予約、資料請求はプレオープンサロンまたはHPへ
tel:054-273-5151 <http://grandair.jp>

●携帯サイトから
<http://m-grandair.jp>
一部ご利用いただけない機種があります



オープニングスタッフ募集中、お問合せは上記まで。



「ブライダルって何だろう。ウエディングドレス、おいしい料理、感動的な演出。もちろんそれも大切な要素だけれど、ブライダルの意味はそれだけじゃない。「結婚式なんて形だけのものでしょ?」そう思っている人にこそ、耳を傾けて欲しい。ブライダルの舞台裏を支えるプランナー達が教えてくれた、世界に一つだけの、かけがえのない物語。

結婚式って何のため?

ウエディングプランナーが教えてくれたブライダルの真実。

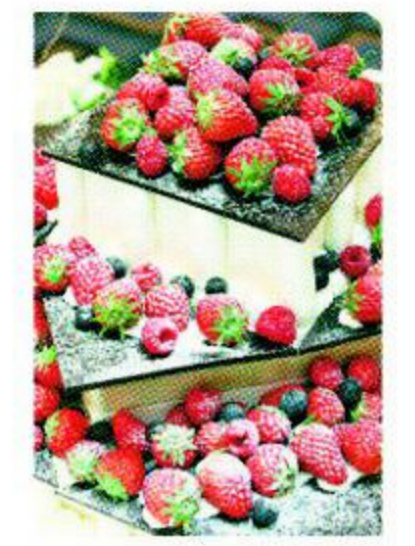
当日は、新郎新婦と私の三人でカップル。それくらいの気持ちです。

「一人として同じ人間がいないように、一つとして同じ結婚式はありません。たった1日の出来事なのに本当に奥が深い世界。実際に自分も新婦の経験をした今なら、もっといい仕事ができそうな気がします」と語るのは、元ウエディングプランナーの鷲巣亜衣子さん。結婚によって仕事を離れた鷲巣さんと、同じく結婚退社した一児の母、石川里歌さん、現在はショップマネージャーとして活躍する高澤瞳さんは、同時期に市内のホテルでウエディングプランナーとして活躍、今でも仲のよい三人組だ。「実は私、婚約中、妊娠していたん



です。つわりもひどいし、結婚式はパスしちゃうかな、と思っていた時、高澤さんが「プランナーなんだから、自分が式を挙げなくてどうするの。私たちが手伝うから」と励ましてくれたんです(石川さん)。石川さんは、昨年、二人のサポートで無事、妊娠7か月の花嫁となった。「もちろんウエディングドレスも普通に着ましたよ。結婚式っていいものだなと改めて実感しました(石川さん)。

し訳ないけど新郎新婦と私と三人でカップル! くらいの気持ちでいましたから」と高澤さん。時には結婚式の準備でケンカになりそうな二人を仲裁したり、グチの聞き役になったり、高澤さんいわく、ウエディングプランナーは「三人目の新郎新婦」。ブライダルの真実を最もよく知る存在といえるのだ。



結婚式前夜に新郎が交通事故。たった一人で入場した花嫁。

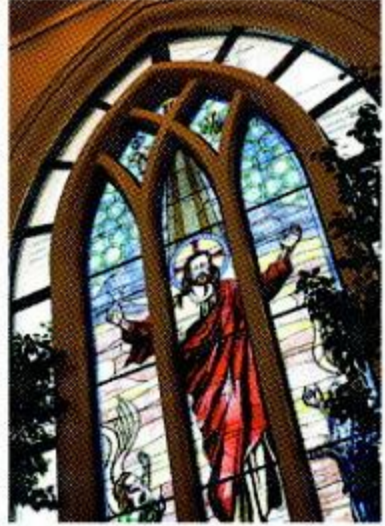
これから結婚する二人にとって、ブライダルは初めての共同作業。挙式当日までには予想もつかない出来事に遭遇することもある。

前述の高澤さんは、結婚式直前に新郎が交通事故で大怪我をしてしまったあるカップルのことが強く印象に残っているという。事故がおきたのは、結婚式前日の深夜。もう招待客に中止の連絡はできない。式場側は中止の提案もしたが、新婦は迷惑をかけたくないからと一人で結婚式、披露宴を行うことに。「新婦さんがしっかりした方で、一人で大丈夫ですとおっしゃるので、じゃ、私が精一杯フォローしますからと式を執行したんです(高澤さん)。

挙式も披露宴の入場も、高砂席に座るのもたった一人。招待客が心配する中、「申し訳ありません」と逆に周囲に気を配り、気丈に振舞っていたという花嫁。その様子が一変したのが、お色直しの準備で一時、退場した時だった。控え室には、なんと新郎の姿が、痛み止めを打ち、真っ青な顔で、でもタキシードだけはきちんと着て、彼女を待っていたのだ。

「そこまでずっと気を張り、一人でがんばっていた新婦さんが、新郎さんの顔を見た途端、わあっと泣きだしちゃったんです。新郎さんは、息をするのも痛そうで、汗をかきながら「ごめんね」と謝っていて。それまで一人で頑張ってきた新婦さんは、緊張の糸が切れてしまったのか「もう、もう…」としか言えず、ただ泣くだけ。その姿にこちらまで涙が止まりませんでした」

二人の例は特別だとしても、ブライダルという人生の一大イベントでは、それまで知らなかったお互いの面が見えてくる。ぶつかり、理解しあい、乗り越えることで、かけがえのない二人の絆が深まっていくのだろう。



会場中が涙した、母と娘の「ごめんね」の手紙。

ブライダルによって深まる絆は新郎と新婦の間だけではない。例えばこんなエピソードも。

幼い頃、父親を亡くし、母一人子一人で育った新婦。しかし運命のいたずらか、プロポーズしてくれた恋人も同じ、母一人子一人の境遇だった。新婦は、悩んだ末、女手一つで育ててくれた母親の元を離れ、嫁ぐことを決意。娘の幸せを願い、頭ではその事実を受け入れた母親だったが、気持ちはなかなか思い通りにはならない。娘の嫁ぐ日が迫る中、心を通わせるどころかいつともよぎこちな関係に。結局、母と娘は、心にしこりを抱えたまま結婚式当日を迎えることになってしまった。

結婚式、披露宴と滞りなく進み、プログラムは終盤の新婦から母への手紙の朗読に。新婦は、一人残す母を気遣う気持ちをつづった手紙を、涙をこ

らえ読み上げた。普通の式では、手紙は娘からの一方通行。だが今回はサプライズで母からの手紙も用意されていた。その手紙は、誰よりも娘の幸福を願いつつ、行き場のない寂しさに、ついにそよそよしい態度を取ってしまった自分を詫言の。優しく切ない「ごめんね」の言葉に、娘は崩れ落ちるように泣いた。お互い「ごめんね」と何度も繰り返しながら、抱き合う母と娘。会場中もその姿に涙を流した。

普段は口に出せない言葉も、一生に一度のこんな手紙でなら素直に言える。披露宴の手紙という演出が、母と娘の愛情ゆえのわだかまりを溶かし、その絆を改めて強くしたのではないだろうか。

結婚式はゴールでなく始まり。だからこそ、人生に大きな力を与えてくれる。

「これから新しい人生を歩む二人にとって、結婚式はとても大事な意味があると思うんです」と語るのは、静岡市内の結婚式場でチーフプランナーとして活躍する北原三紗子さん。二人がそれまでお世話になった人たち、そしてこれからお世話になるだろう人たちに感謝の気持ちを伝える。そんなシンプルな気持ちを大切にしていれば、規模や予算に関係なく、どんな結婚式もそれぞれ感動的で素晴らしいものになる、と北原さんは言う。

「それに女性にとって、大勢の人の前で愛情を言葉や形にでももらえるのは何よりうれしい事ではないでしょうか」と北原さん。そんな彼女の忘れ



られない結婚式は、病の床にいる花嫁のために、新郎が計画した病室での挙式。ベッドに横になる新婦の胸にかけられた、純白のウエディングドレスとブーケ。誓いの言葉を見守るのは、二人にとって大切な友人や家族。「確かにシリウスな状況でしたが、その場には温かい雰囲気も溢れていて、ああ、なんて幸せな花嫁さんなんだろうと感動しました(北原さん)。

皆の前で自分を一番、大切にすること。これは大きなパワーになる。結婚はゴールではなく出発。だからこそ「結婚式」は、その後の人生の大きな支えとなってくれるのだ。



花嫁に自信と感動を与える。バラの花びらがカットワークで表現された、すっきりとしたラインのドレスに、共柄の刺繍のベールを組み合わせた正統派のマリエ。

ドレスフェア開催中! 式場案内も承っております。 fino BRIDAL HOUSE 静岡市駿河区中村町55 TEL.054-280-2525

井越の振袖 9月1日(火)まで あなたのにおいが入りが必ずみつかると。後悔しない振袖選びは創業明治18年のきもの井越におまかせください。 振袖フルセット 262,500円~ レンタル6点セット 振袖レンタル 50,400円~

妖しく惹きつける FREE FITTING FAIR フリーフィッティングフェア 8.8(土) 9(日) 10:30~18:00

ドレスをご成約された方に... (二次会用ドレス) レンタル無料! 2日間限定! Dress & Bridal Attendant PUR

ウエディングのこだわり食材 静岡県産 鱈(スズキ) 8月に旬を迎える魚といえは、銀色に輝く鱈。 8/16(日) シェフ大塚修弘が特製ランチでおもてなし

人は一人じゃ生きられない。二人だけでも生きられない。
だから、結婚は感謝祭。

藤枝市の結婚式場でパンケック
コーディネーターを務める杉本はる香
さんは、「結婚式に立ち会う度に、人と
人とつながっていくこと、親から子
へと命をつなげていくことの素晴らし
さを実感する」と言う。

生まれるセレモニーだ。列席者が10人
でも100人でも、二人の感謝の気持ち
が本物ならば、形式に関係なく必ず伝
わり、人々の胸を打つ。結婚式は、そ
れまでの自分と、これからの自分たち
を支えてくれる人々への感謝祭。だ
からこそ、そのどれもが世界に一つだ
けのかけがえのない物語を持ってい
るのだ。



BRIDAL TOPICS



着る人、見る人の胸を打つ、
本物の衣装の
ウェディングドレスの底力。

ウェディングドレスは、女性にとって大きな関
心の一つ。桂由美ブランド等を扱うブライダル
プランナーの宇佐美蘭美さんによると、今は
「かわいい」より「洗練」「本物」がキーワード
だという。「和洋問わず本物の衣装は、着る
人、見る人、両方の心を動かします」(宇佐美
さん)。由緒ある地元の神社を選び、伝統の白
無垢で式を挙げる。そんな和という本物への
回帰も静かな人気だそう。



妊娠中でも、
着たいドレスはあきらめない。

最近では「おめでた婚」の花嫁のために、シル
エットを崩さずにサイズ調節ができるウェディ
ングドレスの種類も豊富になってきた。日々変化す
るお腹に合わせて、サイズチェックも挙式前日まで
入念に。妊娠中だからといって、着たいドレスを
我慢する新婦さんは今はほとんどいないそう。
「同じドレスでも着る人によって似合うブーケや
ヘアは全て違います。妊娠も一つの個性。一人ひ
とりの自然な美しさを最大限に引き出すのが私
たちの仕事です。」(宇佐美さん)

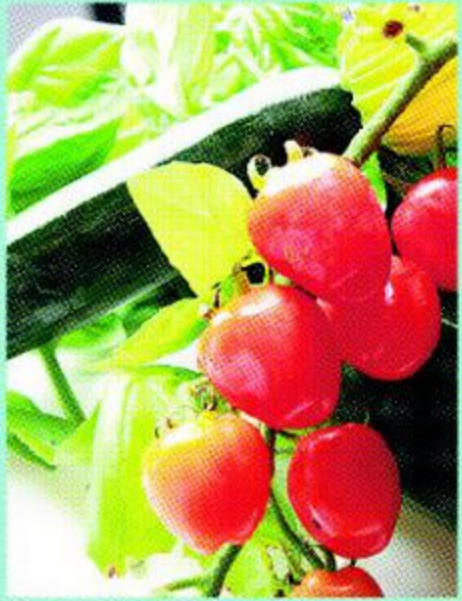
昼には出せない幻想的な雰囲気。
注目のナイトウェディング。

「日没後の披露宴は昼とは全く違う雰囲気になるの
が魅力です」と語るのは、市内の式場支配人の三浦
勝正さん。屋外でのガーデンウェディングなら、立体的
にライトアップされた木々や草花が幻想的な美しさを
盛り上げ、イルミネーションやキャンドルなどの演出
効果も倍増だ。今、季節ならべルを揺らす心地よ
い夜風も名脇役に、「先日はジャズの生演奏が入っ
た披露宴を行ったのですが、リラックスした大人の
カジュアルウェディングという雰囲気とても良かったですよ」(三浦支配人)。真夏の夜のウェディングパ
ーティー。こだわりある二人の選択肢として注目だ。



感謝の気持ちを食に込めて。
静岡づくしのおもてなしメニューも人気。

今、日本の食文化での重要なキーワードに
なっている「地産地消」も、確実にブライダル
の世界に浸透しつつある。ある結婚式場では、
地元の農家の路地ものの野菜や、焼津の
まぐろなど、豊富な地場食材をふんだんに
使ったメニューを積極的に提案したところ、な
かなかの評判を呼んでいるとか。食は、ゲスト
への感謝の気持ちを最もストレートに表現で
きる披露宴の大きな柱。豊かな静岡の海の
幸、山の幸づくしのメニューは、県外からの招
待客にとって何よりのおもてなしだ。



取材・撮影協力 桂由美フランチャイズ tino静岡 TEL.054-280-2525 アニバーサリー TEL.054-264-7213 ザ・グラントディアラ藤枝 TEL.054-644-1611 中島屋八幡ガーデンズ TEL.054-283-0080

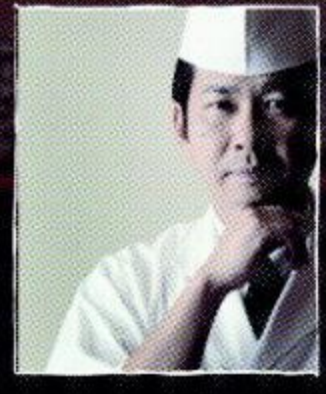
CENTURY Luxe

ホテルセンチュリー静岡 2009 August 05
センチュリーで楽しむ、夏キュイジーヌ

鉄板という美食舞台。

駿河の厳選食材と、焼きの匠と。
鉄板焼でなければ味わえない一幕。

およそ200℃の鉄板の上、
吟味を重ねた食材が駿河さつての名優なら、
焼き手は美食舞台を織りなす演出家。
役者の魅力を存分に、
ひたすらシンプルに、が流儀。
そして、季節は夏。駿河湾で獲れた鮨、
その雄貝は、香り、旨み、食感も今がたけなわ。
生とはひと味もふた味も違う、
焼きならではのおいしさを
お楽しみいただけます。
さらに清らかな山水に育まれた
するが牛、採れたての地野菜も、
「けやき」のこだわり。
美味なる舞台に耳目を注ぐ
お客様の期待を糧に
地産地消のこだわり
おとどけます。



ホテルセンチュリー静岡
和食調理部長 勝呂文洋

【駿河湾産活鮨とすがる牛の
鉄板焼コース
〈お一人様：12,000円〉(〜8月31日(月))
先付・鮎一杯・サラダ
するが牛サーロイン(120g)
焼野菜・白御飯・止椀
香の物・デザート・コーヒー

【レディースランチ
〈お一人様：3,000円〉(〜8月31日(月))
7点盛りプレート・国産牛フィレ肉(80g)
サラダ・御飯・香の物
止椀・鉄板デザート・コーヒー

2階 鉄板焼「けやき」直通ご予約電話
054-289-6413
[ランチ] 11:30a.m.〜2:30p.m.(L.O.)
[ディナー] 5:30p.m.〜9:00p.m.(L.O.)

食べれば元気がわいてくる!

パンパカケーキ

発売中!

★1日塩ポテト★ ★アップルにんじん★ ★カレーあげ★ ★抹茶カスタード★
★フルーツ・オ・レ★ ★オレンジチョコ★ ★ほうれんそう&パイ★ ★あずきビーナッツ★

パンパカ号を呼ぼう!!

「パンパカケーキ」をのせた「パンパカ号」はみんなのまちに呼ぶことができるんだ! 学校の行事やお祭りなど、いろんな場所に出かけていくよ!

TSFフレンズに登録するとパンパカGOの位置がメールで配信されるよ!

お問い合わせはコチラへ▼

TSF事業部 (藤栄堂本社内) TEL.054-267-1050 054-267-1051
パンパカケーキ 検索
www.panpaka-tsfc.com

GINZA BELLE ETOILE

夏の 大宝石展

世界中から数萬点の宝石が静岡に集まる、年に1度、1日限りの大宝石展

8/30(日) 11:00〜19:00
会場 ホテルセンチュリー静岡 5F センチュリールーム

招待状なしでもご入場いただけます

主催 ギンザベルエトワール 協賛 輸出業者6社

ぎんざベルエトワール静岡 静岡市葵区泉町2-5-11 TEL.054-253-8900 水曜定休 10:00〜19:00 http://www.belleetoile.co.jp

花凜

花凜涼味会席

お一人様 ¥7,000 [〜8月31日(月)まで]

鮎や鰻、鶏、茄子、陸運根など、旬の恵みをふんだんに盛り込んで、目にも涼やかなおもてなしをご用意しました。

■前菜 2品 ■茄子味噌増量タン ■するが牛冷しゃぶ ■陸運根寄せ ■鮎塩焼き鶏籠盛り ■鯉御飯 ■止椀 ■素麺 ■香の物 ■水菓子

ファミリープラン ¥7,000
ステーキ牛豚 ¥7,000
〜8月31日(月)まで お子様料金 ¥3,500
6名様以上のご予約で個室料無料。

2階 日本料理「花凜」直通ご予約電話 (054) 289-6412
ランチ 11:30a.m.〜2:30p.m.(L.O.)
ディナー 5:30p.m.〜9:00p.m.(L.O.)

蟹屋

平日ディナータイム限定! 納涼プラン 8月3日(月)まで
お一人様 ¥5,500

お友達やお仕事仲間と、上海料理&生ビールの「納涼会」はいかが?
“蟹屋”自慢のお料理とともに、生ビールをフリードリンクで思いっきり楽しめる
お得なプランをご用意しました。真夏の宵、日中の暑さを忘れるひとときにぜひ。
※お料理6品+生ビール+ワイン+ドリンク+和洋デザート+飲み放題 / 4名様以上(8名様以上のご利用で個室料無料)

夏休み限定! ファミリーコース 8月3日(月)まで
*Aコース[全8品]4〜5名様用 ¥18,000
*Bコース[全9品]6〜8名様用 ¥27,000

海老のチリソース煮、牛肉とビーマンの細切り炒めなど、人気のメニューが盛りだくさん。お子さまも一緒に大皿でお楽しみいただける夏休み限定のプランです。

2階 中国料理「蟹屋」 (054) 289-6411
ランチ / 11:30a.m.〜2:30p.m.(L.O.) ディナー / 5:30p.m.〜9:00p.m.(L.O.)

CENTURY WEDDING

★ブライダルフェア! 無料! ご予約優先!
8月16日(日) 10:00a.m.〜

コーディネートテーマは、春、かほけい、とグリーン系。あなたならこちらを選びますのチャームカラーをテーマに和洋装、和洋装、和洋装、和洋装など、多彩なプログラムをご用意。センチュリーウェディングをたっぷり体験いただける一日です。

ブライダルに関するお問合せ プライダールーム [10:00a.m.〜8:00p.m.] (054) 287-1234

Email
フレッシュフローズン
ダイキリフェア
8月31日(月)まで
各¥1,700

文豪ヘンクウエイが愛したといわれるフローズンダイキリ。ホワイトラムをベースに旬のフルーツをたっぷり使用し、フローズンに仕上げました。

25席 個室[2名] [エムエム] 直通ご予約電話 (054) 289-6414
[平日] 6:00p.m.〜1:00a.m.(L.O.) 1:30a.m. [Closed]
[土曜] 5:00p.m.〜1:00a.m.(L.O.) 1:30a.m. [Closed]
[日祝] 5:00p.m.〜11:00p.m.(L.O.) 11:30p.m. [Closed]

オリジナルエッセイ募集

8月21日(金)〜9月30日(水)

もしも、センチュリーで1週間を過ごすとしたら?
テーマは「あなたがホテルセンチュリー静岡に1週間滞在できるとしたら、どのように非日常的な時間を満喫したいですか?」、あなたらしい過ごし方をエッセイにしてお送りください。文字数自由。どなたでもご応募いただけます。(優秀作品は、今年のクリスマスに発表! ホテルベア宿泊券(公式サイトコンフォートツインルーム7泊分/196,000円相当ほか)、お食事券などの賞品をご用意しています。<くわしくはHPで。>

小田島
〒422-8575 静岡市駿河区南町18-1 TEL.054-284-0111 ホテルセンチュリー静岡 www.centuryshizuoka.co.jp(ウェブサイトは本誌に1/6)

メニュー等は予告なく変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
ホテルセンチュリー静岡 検索

トッポ快談

2008年に開業25周年を迎え、大きくリニューアルを図ったホテルアソシア静岡。客室の改装やレストランの刷新、スパエステ「メーレプレーゼ by YAMANO」の誕生など、女性にうれしいサービスが充実している。可知照生代表取締役社長にリニューアルのコンセプトや女性客向けの商品開発について伺った。



ホテルアソシア静岡

お客様一人一人に満足を ホテルアソシア静岡は1983(昭和58)年に開業し、25周年を機に全面リニューアルしました。グレードの高い客室への改装と、食の文化度が高いこの地域でお客様においしいものを満喫していただくことと七つのレストランすべてを直営化しました。さらに昨年8月には、ホテルでは最大級のスパエステ「メーレプレーゼ by YAMANO」が誕生しました。ホテル全体でリラックスしていただき、次の日の活力となるよう癒しと快適さを提供しています。施設、食両面で質が向上し、ホテルのサービスもグレードアップできたことでお客様一人一人にご満足いただける条件が整いました。



女性客を意識した商品開発 最近、出張でホテルに宿泊する女性のお客様が増えています。リニューアルに伴い女性客専用の「レディースルーム」を11室設けました。ゆっくり過ごしていただけるよう、客室には女性向けのアメニティグッズを用意しています。各レストランでは質を重視する女性を意識したメニュー提供やイベントを開催しています。イタリア料理「アルボルト静岡」では、ランチコースの最後に10種類の自家製デザートが楽しめます。鉄板焼「那古亭」ではカロリー控えめのレディースランチも人気となっています。また、イタリア料理界の先駆者である片岡謙三シェフや、中国料理「梨杏」の料理長による料理教室も好評です。スパエステと各レストラン、ブライダルを組み合わせたプランなど女性のお客様を意識した商品開発にも力を入れています。

静岡ターミナルホテル株式会社 代表取締役社長 可知照生氏

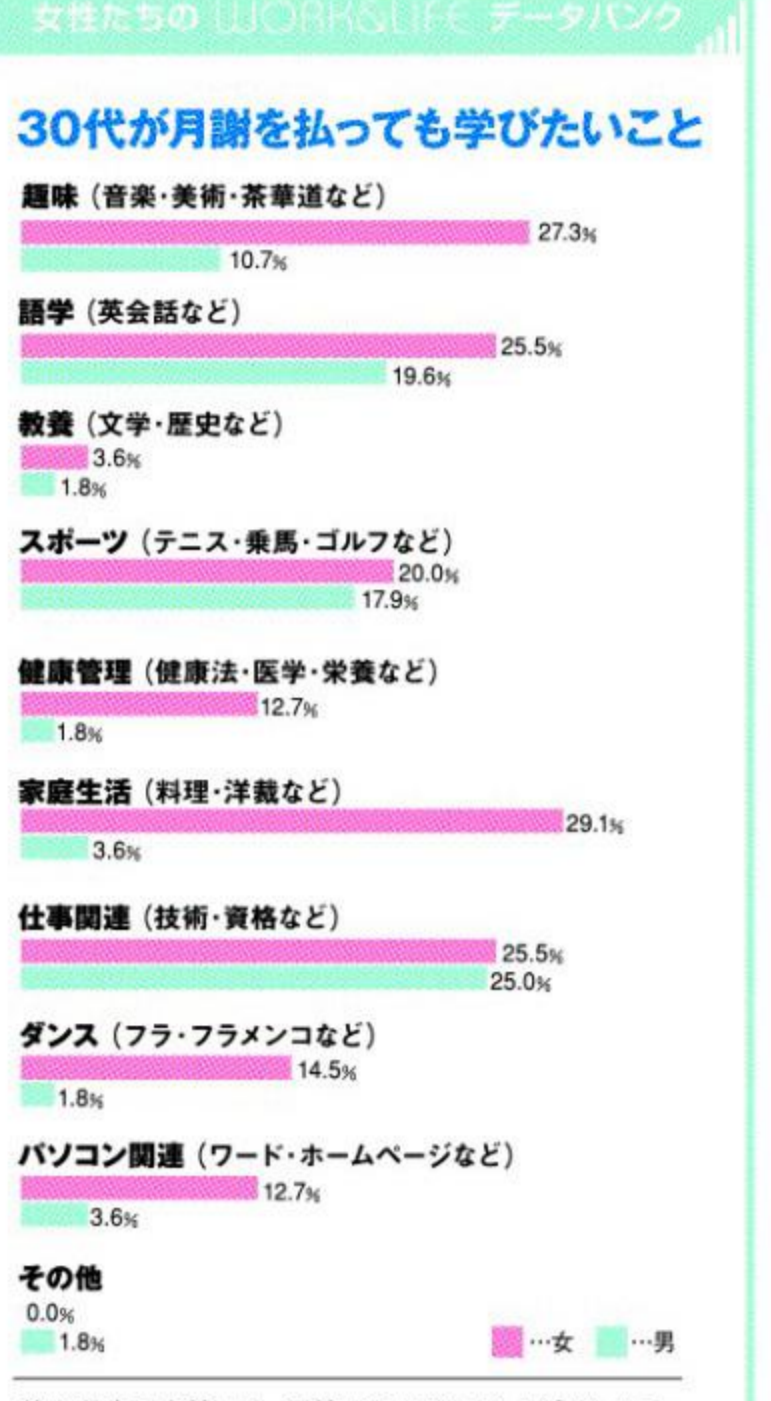
岐阜県生まれ。1974年旧日本国有鉄道入社。87年に東海旅客鉄道株式会社に入社し、2008年より現職。

地域に根ざした一番手のホテルに

私は名古屋出身で、今回初めて静岡に赴任しました。静岡県の印象は街が非常にコンパクトにまとめられていて、人も温厚で親切です。休日には繁華街や駿府城などを歩くことが楽しみで、最近自転車を購入したので名所・旧跡なども回りたいですね(笑)。6月には富士山静岡空港が開港し、大きな経済効果が期待できます。海外や国内から来られる方に静岡の良さを知っていただくための一役を担いたいと思っています。地域に根ざした一番手のホテルとしてお客様にご愛顧いただき、何度も繰り返し訪れていただけるよう、施設の充実とサービスのレベルアップを目指し、日々向上していく努力を続けていきたいと考えています。

女性が力を発揮する時代

私の仕事におけるポリシーは、「まずやってみる」ということです。事前の調査や準備も必要ですが、チャレンジしてみなければ何も変わりません。今はホテルだけでなく経済界を取り巻く環境は非常に厳しくなっています。まずやってみて、問題点が出ればそのときに改善していく、そうしたチャレンジ精神がなければ現在の経済状況を乗り切れません。私が社会に出た昭和50年前後は、女性には非常に限られた職業しかありませんでした。しかし男女雇用機会均等法の施行によって女性の活躍の場は劇的に広がりました。21世紀は女性が力を発揮する時代です。可能性の幅が広がると同時に、必ず責任がついて回ることを認識する必要があります。当ホテルでは実績を上げて、能力とやる気があれば、男女別なく管理職登用試験が用意されています。現在、社員の約3割が女性です。これからは男女が平等に能力によって競争し、一緒に協力していきながら、そこには責任が生じること意識しつつ社会で活躍してほしいですね。



静岡県内の女性55人・男性56人に聞いた、現在習っているものも含めての数字。総じて圧倒的に意欲的な女性たち。仕事以外一つでも、夢中になれることや自慢できることを持っている、自由な人間関係が広がるだけでなく、仕事の発想力にもつながりそう。

女性におすすめ!これから目指せる「お仕事×お志事」

PIANO ENO'S ピアノ教師 行政の文化事業の予算は年々縮小傾向。その一方で、音楽や美術で地域づくりに貢献しようというアートNPOは増えているらしい。ピアノ教師も、個人レッスンに加え、病院や福祉施設の出張コンサートや、子供向けワークショップを企画したり...。美しい音色で社会にコミットして。

かつて旅人が宿を取った風情のある通り

01 SUCRER (シュクレ) 菓子、パン材料の専門店。夏はレシビ付きの「藍まんじゅうの素」が大人気。...

02 吉津屋豆腐店 120年以上続く老舗の豆腐店。ご主人は毎朝4時前に起きて、昔ながらの手法で丁寧に豆腐を作っている。...

03 la tazza (ラッタツァ) 細い入り口を抜けるとそこはBar(バル)のような気取らないイタリアン。ランチは1,000円、1,500円の2コース、夜の予算は4,000円前後。...

04 玩具卸 横山商店 8月は何とんでもない花火が人気。何百種類もあるうちの一部分が店頭で置かれている。...

お出かけグルメ



街中のオアシスで、ハワイアンパーティー 常夏のリゾート感覚を味わえるTONY'S HONOLULUでレストランウェディングや仲間とのパーティーはいかが。料理はココモコ・シュリンプボキ・ロミロミ・サーモン・パーベキューチキンなどダイナミックな本格ハワイアンが味わえる。1人2,000円から4,500円のコースまであり、2,000円プラスで飲み放題プランに。花嫁&花婿には、ハワイの伝統衣装のムームー、アロハ、レイなどを無料で貸し出しOK。ウェディングケーキを希望の場合は、洋菓子の老舗「順礼」のケーキを手配してくれる。...

TONY'S HONOLULU (トニースホノルル)

静岡市葵区両替町1-7-5 放生館1F TEL:054-221-8837 ランチ:11:30~14:30 デイナー:17:00~24:00(日・祝日は23:00まで) http://www.tonys-h.com/

はなもん

静岡市葵区馬場町6-1 SHIZUOKA109ビル6F (6Fへは1Fからの直通エレベーターで) TEL:054-252-3200 昼11:00~15:00 夜17:00~23:00(日・祝日は22:00迄) 月曜定休 お盆休みあり 詳細は電話にて問合せを

打ちたてのうどんは、南ごたえと喉ごしが自慢

コシの強い細めの手打ちうどんと、関西風のまろやかな聲だが、口の中に涼風を運ぶ。暑い日に食べるのにぴったりな「旬野菜天ざるうどん」(980円)は、朝採りした県産の野菜がふんだんに盛られる。...

お出かけグルメ

静岡街中に癒しの呑み食い処、7/27オープン!

「癒しの空間でちょっと贅沢に食事を楽しみたい」という人におすすめなのは、7月に街中にオープンしたこのお店! 「癒し」をコンセプトにした店内は大広間と21の個室からなり、どの部屋にも坪庭があるのがうれしい。...

EVERYWINE(エブリワイン)

静岡市駿河区中田1-4-1 TEL:054-289-1115 10:00~21:00 火曜定休 駐車場あり

ムッシュMOIZUMI 今月のお出かけランチ

太陽に愛されて育った夏野菜と、海の幸が織りなす味の協奏曲。赤ピーマン、ゴーヤなど夏に旬を迎える野菜とその日に仕入れたフレッシュな白身魚が幾層にも重なって彩り鮮やか。...

アステン ぐるぐるマヨ GOURMET COLLECTION

夏色手土産

夏の手土産には、春でも秋でもない、とびきり暑い盛夏だからこそ喜ばれる味を選びました。透き通って、静岡らしくて、おいしい手土産をピックアップ。キリッと冷やして、あの人と季節をいっしょに楽しんで。



丸子の山すそにあるアイスクリーム工房。祖父の代からこの地で酪農をしている熊谷和彦さんが、店舗裏にある牛舎で搾ったばかりの牛乳を使い、ゼラートを作っている。乳成分が高く濃厚なジャージー牛乳を使った「ジャージーミルク」は、牛乳の風味をそのまま味わえるイチオシのゼラート。ゼラートは常時14種ほどあり、地元の新鮮な素材を使った「丸子紅茶」「緑茶」や、季節限定の「広野のもの」「青みかん」のシャーベットなども登場。500mlと1000mlのカップは保冷袋とドライアイス付き。2種類をチョイスして贈れることもできるから、お好みのフレーバーを見つけてみて。

キズクリゼラート

1カップ ¥300 / 500ml ¥1,350 / 1,000ml ¥2,350 (ジャージーミルクは1カップ ¥350)

くまさん牧場 01

フルーツジュレ

¥263 ナブノエル 02

透明感あふれるフルーツジュレ。ピーチ、グレープフルーツ、洋梨、甘夏、オレンジ、グレープの6種類がそろい、5個1,575円、7個2,100円、10個3,150円の箱詰めは、まるで彩りあざやかな宝石箱のようだ。ゼリーよりもやわらかなジュレは果肉入りでみずみずしく、洋酒がほんのり効いている。午後のティータイムにふさわしい、上品な大人のデザートだ。イトインでも提供しているので、広々とした店内でくつろぎつつ、まずは自分で味わってみては。サボテンを使ったユニークなゼリーや、キウイのゼリーなど新作も見逃さない。



食感を楽めろ パフェ ¥550

03 バティスリー マジック



フランス産の桃と山梨県の白桃を使ったブランマンジェの上は、クリームたっぷりの桃のショートケーキ。スティック状のパイとメレンゲが別に添えられ、「クリーミーなケーキと、サクサク香ばしい焼き菓子。その食感の違いを楽しんで」とオーナーバティシエの植西大佐さん。素材の良さを生かした繊細で優れたスイーツに定評がある植西さんの、都会的なセンスが光る一品だ。できたてを渡すため店舗には置いていないが、急ぐ場合は事前に予約すれば確実とのこと。秋には人気のアップルパイなど焼き菓子が増える予定とか。こちらもお楽しみ!



01 アイスクリーム工房 くまさん牧場 静岡県駿河区丸子3330-2 10:30~17:00 (土・日・祝は17:30まで) 水曜休 水曜休 tel/054-259-1993 P/10台
02 ナブノエル 静岡県駿河区池田1156-1 10:00~22:00 イート/11:00~14:00, 17:00~22:00) 月曜休 tel/054-263-5589 P/28台
03 バティスリー マジック 静岡市駿河区徳馬町17-2 12:00~22:00 月曜休 tel/054-252-2778 P/1台
04 プティ・パリ オガナル プティ・パリ・ドラ・ターブル 静岡県清水区入江町町15-26 11:30~14:00, 17:30~21:00 (夜は前日までの要予約) 月曜休 (祝日営業, 翌日休) tel/054-351-0222 P/15台

プティ・パリ オガナル 元気ドレッシング

¥700 (280cc) プティ・パリ・ドラ・ターブル 04



元々はフレンチレストランでオードブルやサラダに使っていた、オリジナルの生ドレッシング。店で食べた人から「自宅用に少し分けて」という声が多く、単品で販売するようになったのだそう。特殊製法によりニンニク100%でも食べた後においが残らず、そのままサラダにかけるのももちろん、醤油を少し加えて魚介類のマリネやステーキソースにも使える。ほかにウコン入り、ニンニクから抽出したアロエオイル入りのタイプがあり、夏バテ気味の人に喜ばれそう。今年から始めたピーターキー(1,200円)、生キャラメル(550円)も手土産に人気。



05 季の葉和(ときのかやわらざ) 藤枝市南駿河台5-4-20 9:30~18:00 日曜・第3月曜休 tel/054-644-0289 P/3台
06 白形傳四郎商店 静岡市駿河区神明町96-1 9:30~17:00 日曜・祝日休、土曜不定休 tel/054-271-3616 P/5台
07 (株)志太泉酒造 藤枝市高塚423-22-1 8:00~17:00 日曜休 tel/054-639-0010 P/15台
08 ふりあん かどや 静岡市駿河区福川1-2-29 9:00~19:30 月曜休(1・8月連休有) tel/054-285-6860 P/2台

創作和香茶

¥840 06 白形傳四郎商店



見た目は美しい水出し煎茶。口にしたと爽やかなミントやマンゴーの甘い香りが、ふわっと鼻に抜ける。緑茶専門店の茶師が作ったオリジナル創作茶は、本山茶ならではの味や旨みはそのままに、果物やハーブの華やかなフレーバーだけを感じさせる仕上がり。暑い夏にぴったりの上品な冷茶だ。水出しタイプは「南国マンゴー」「洋なし」「はっか」「もも」の4種類。お湯出しタイプは「すみれ」「梅しそ」がそろって、備前丸人形の店舗では、10%オフの720円で購入できるのうれしいポイント。JR静岡駅北口の日本茶喫茶「一茶」では「はっか」を500円のパッケージで販売中。



トマトま

¥300 和菓子には珍しいトマトを使った冷菓。「思いを込めて作った和菓子は自分の分身のように」と語る店主の三浦和幸さんが、夏ならではの一品として昨夏に考案した。ピューレ状の完熟トマトに、ラズベリー果汁とオレンジ果汁を加え、カルピスのゼリーと2層にして、さわやかさとコクをプラス。シャーベット状に凍らせてもおいしいと評判だ。他にも、スタンドバックに入ったゼリーの5個セット「じゅれ 樹冷」1,500円は、2週間ほど持ちこたえての遠方への便利なものにぴったり。店舗は藤枝市立総合病院の南側に建つ瀟洒な日本家屋。

季の葉和(ときのかやわらざ) 05



キュートな猫のイラストが、カップ酒とは思えないほどおしゃれ。「ワン」カップに対抗して「にゃん」カップというネーミングだが、昔は酒造りの大切な原料である米をネズミから守るために酒蔵では猫がずっと大切にされてきたという由来もある。中身は本格的な純米吟醸だから、日本酒好きへのギフトにもぴったり。緑色のラスタは、日本ベースの梅酒。3個も入った箱は、砂糖控えめでカリカリとした食感が楽しめる。瀬戸川沿いの酒造で直売されているほか、清水ドリームプラザ内の篠田酒店や伊勢丹、静岡空港港などでも販売している。

静岡ぐるぐるマップグルメ総カタログ SHIZUOKAレストランガイド2009 定価1,280円 編集部がすすめる「本当にいい店・美味しい店」を100軒に厳選して紹介。星をつけるガイドブックにはない、「静岡の名店」がここにある。

和菓子 餠頭

¥160 (6個入箱1,050円) 08 ふりあん かどや

ふわふわした食感を想像していたら、意外にももちもち、やわらかいのを生麩らしい弾力がある。三代目ご主人の浅場栄一さんは、東京の修業先で作っていた餠頭を静岡で再現しようと、素材の配合などを工夫して独自の手法にたどりついたという。青のりの風味を生かすため、こしあんは甘さ控えめ。冷やしていただく、磯の香りと笹の葉の移り香が、一粒の涼を運んでくれる。浅場さんの夏のおすすめは、豆乳と卵白のスポンジで煮リゴと白あんをサンドした「すうい〜とふ」160円を凍らせて、半解凍で食べることだそうです。ぜひトライしてみてください。

アイスクリーム 100円 (2009年8月31日まで有効)

沼津魚がし屋 食後のデザート180円引き (ソフトクリーム) (他店営業280円→100円) (2009年8月31日まで有効)

麻布茶房 冷やしレタスマン 50円引き (他店営業520円→470円) (2009年8月31日まで有効)

フレッシュネスバーガー ストロベリー プロテクター 50円引き (他店営業280円→230円) (2009年8月31日まで有効)

ラケル パナナクレープ 半額 (他店営業520円→260円) (2009年8月31日まで有効)

うな政 駿河ひつまぶし 200円引き (他店営業420円→220円) (2009年8月31日まで有効)

バスた屋 ー丁目 ドリンク各種 50円引き (他店営業300円→250円/セットドリンクは除く) (2009年8月31日まで有効)

ふらんす亭 サーロインレモンステーキ 250円引き (他店営業520円→270円) (2009年8月31日まで有効)

沼津魚がし屋 電話: 054-654-3220 市場に帰ったばかりの旬の魚介と野菜の組み合わせが、お口に合えば、見た目も涼しい夏メニュー。梅肉をきかせたハモチリをうめんとサラダ付き。新ランチメニューやデザートもますます充実の魚がし屋。

ベジタブル パーガーセット ¥810 クーポンあり

フレッシュネスバーガー 電話: 054-654-5556 ナチュラルだから好き!とファンが多いフレッシュネス。新感覚のお豆腐バーガーも、大判のこだわり豆腐に、アボカドとトマトを加えてスパイスをきかせた旨いなお味。ポテトドリンクが付いた期間限定のお得なセットどうぞ。

夏のさっぱりセット ¥1,480 (8/31まで) クーポンあり

「さっぱりヘルシー」

涼-RYO-こころ ¥1,290 (8/31まで) 日本橋四六街中 電話: 054-283-3125 季節感たっぷり逸品!本館とピンチョウ館の豪華なおひごはんに、手間をかけて3つの小鉢と大きなお弁当も添えた充実の期間限定メニュー。平日ランチは790円、午後3時までの食事にはドリンク100円がサービス。

トロピカルクレープ 電話: 054-284-2805 女性スタッフのアイデアから生まれ、今や大人気の看板メニュー。ふりふりの海老やトマトにレタスが山盛り!コシのある冷麺とシャキシャキの野菜の食感も楽しい。ごだれの程よい酸味が食後のツボにぴったりとはまる。

バティスリー マジック 電話: 054-252-2778

白形傳四郎商店 電話: 054-271-3616

ふりあん かどや 電話: 054-285-6860

季の葉和 電話: 054-644-0289

グルメ館からの贈り物

うな政 LO21:00 電話: 054-288-5703 名古屋のひつまぶしに、駿河湾の海の幸をミックスしたとびきり贅沢な夏メニュー。炭火焼のナギはなんと従来の1.5倍に増量。桜エビとタタキもたっぷり。まずはこのまま3つの美味をお楽しみ、おしまいはお茶漬けでさらさらと召し上がり。

駿河ひつまぶし ¥1,280 クーポンあり

サーロインレモンステーキ ¥1,230 クーポンあり

ふらんす亭 電話: 054-202-8111 やわらかステーキがお値打ち価格で味わえると評判のふらんす亭に、とびきり贅沢な元祖サーロインレモンステーキが復活!焼きたてのジューシーなお肉とレモンの酸味がマッチして、白いご飯に良く合う女性好みのステーキ。

「たっぷりパワフル」

ボンゴレンジャー参上! 各¥800 (8/31まで) クーポンあり

スタミナレパニラセ ¥980 (8/31まで) クーポンあり

和風餃子餅 電話: 054-654-5560 レパニラセ、やみつき餃子をお得なセット価格で、野菜をこまめにジャキッときめ上げる技ですが「ただ安い」だけでなく値段が高いのは本場のマナーちゃんを使っているから。食欲不振はどこで世界の話をとべるともたいい。

ラケル 電話: 054-654-3317 ふわふわオムレツの中はコクのあるモッファレチーズ入りのドライカレー。専用農場直送の新鮮な卵やラルルならではのオリジナルバターなど、こだわりの味に一度食べたらファンになる人が多い。ラケルパンもまるごとポテトも温かいうちにどうぞ!

サマニナレパニラセ ¥980 (8/31まで) クーポンあり

カツ重とおそばのセット 電話: 054-286-5030 座敷の落ち着いた雰囲気と香り高い上品な蕎麦に女性ファンが多いそば屋。期間限定引きのスタミナアップメニューは、カツ重とすい豆腐が付いて、ビタミンがたっぷり。栄養補助にぴったりの味。蕎麦は温かいがおいしいから、大盛りはプラス110円。

クレープ 電話: 054-284-2805

パナナクレープ 電話: 054-284-2805

ふらんす亭 電話: 054-202-8111

バティスリー マジック 電話: 054-252-2778

白形傳四郎商店 電話: 054-271-3616

ふりあん かどや 電話: 054-285-6860

季の葉和 電話: 054-644-0289

グルメ館 電話: 054-280-6915

グルメ館の夏まつり

8/1(土)~31(月) 「グルメ館夏の大抽選会」ハイビジョンテレビなど豪華賞品多数!

8/8(土)~16(日) キッズイベント「グルメ館夏の縁日」ナインスティック・スーパーボールすくいなど盛りだくさん!

8/13(木)~16(日) 大賞達人パフォーマンス!「クラウン・バルーンサービス」

Gourmet

Central Square セントラルスクエア静岡 http://www.c-square-shizuoka.jp/

200円割引券 ※割引券は期間中セントラルスクエア静岡グルメ館の全てのお店でご利用いただけます。他の割引とは併用できません。2009年8月1日(土)~8月31日(月)まで有効

いまさら聞けない ケータイの疑問

主婦のための vol.2 ケータイ選びに大切なこと、それは **料金サービス** **アフターサービス** **かんたんサービス** などを総合的に考えること。気になるケータイライフの疑問にドコモがお答えします。

まずは、トラブル時のアフターサービスについて

Q ケータイを長く使いたいけど、アフターサービスに費用ってかかるの?

A ドコモなら、万一の故障や紛失などのトラブル時も「月額無料」でサポートします。
※実費がかかる場合があります。

ドコモプレミアクラブ **入会金・年会費無料/お申込み必要**

ケータイが壊れたときは どうしたらいいの?
保証対象の故障なら3年間無料で修理できます。
無料故障修理サービス ※水濡れ・全損(内部基板の変形・破損)などは対象外となります。なお、その他対象外となるケースについては保証書の規定に準じます。
「無料故障修理サービス」対象外の故障も修理代金は上限5,250円までとなります。
修理代金安心サポート ※水濡れ・全損(内部基板の変形・破損)などは対象外となります。※現在ご利用中の電話機が対象となります。

ケータイをなくしたときは どうしたらいいの?
ケータイが使われないように、また個人情報を守るために遠隔操作でケータイを無料でロックできます。
おまかせロック その場でロックがかからなくても、1年以内に通信可能になると自動的にロックいたします。※FOMAにてご利用いただけます。対応機種についてはドコモのホームページでご確認ください。
なくしたケータイを探すためにケータイのおおよその位置を無料で確認いたします。
ケータイお探しサービス ※FOMAのiモード対応機種でご利用いただけます。※ケータイお探しサービスご利用の場合、事前設定・iモード契約が必要となります。設定方法については、ドコモのホームページでご確認ください。※月4回まで無料。5回以降はMy docomoからのみ、315円/回でご利用いただけます。

電池のもちが悪く どうしたらいいの?
同一のFOMA電話機を長くお使いの方に、電池パック(1個)又は、FOMA 補助充電アダプタ01をご提供いたします。
電池パック安心サポート

※各サービスの詳細・注意事項については、ご利用前にドコモのホームページまたはドコモプレミアクラブ・サイトでご確認ください。※表示金額は税込です。

そして料金サービスアフターサービスについて

Q 私のケータイ、今の料金プランでいいのかしら?

A ドコモショップでは、お客さまのご利用にあった料金プランをわかりやすくご説明します。さらに、お使いのケータイを無料で点検させていただきます。

あなたにあった料金プランは? **「料金そうだん」** お客さまの現在のご利用状況やご希望を基に、ぴったりの料金プランや割引サービスを診断し、無料でわかりやすくご説明します。
「ケータイてんけん」サービス お客さまのケータイをベストコンディションに保つため、ケータイの性能チェック・クリーニングなどを無料で実施させていただきます。※一部の部品交換または故障修理の場合は有料となります。

速報!タイプでえらべる *美レッスン



招かれた日の装いは、「祝福」を語るのが極意
結婚披露宴はいわば社交の場。そぐわない格好をしてしまうと、楽しいはずのパーティーの間中いたたまれない気持ちになったり、居心地の悪さを感じたり。今月の美人レッスンでは、招かれた立場でのセンスがきらりと光るファッションを考えてみたい。
一番大切なのは、お祝いの気持ち。そして、招待された喜びを見たくてきちんと表すこと。その時のファッションは、新郎新婦をはじめ、多くのゲストの記憶に残る(そして写真にも!)。普段は個性的なおしゃれを楽しんでいても、結婚式では礼儀正しさと品のよさを追求するのが、大人のマナーでもある。
自分らしさと品格がにじむ「大人の1着」を
たとえばレンタルのゲストドレス。そのつど違うドレスを選んで印象を変えられるのが楽しく、同じ顔ぶれのゲストが招待されていて安心だ。クリーニング代の心配がなく、パツ

TYPE 秋のお呼ばれファッション編

- A レンタルドレス** 華やかな色あいと凝ったデザインを自分のものに。
- B 訪問着** どんな式場でも映える「品格」を約束してくれる。
- C ワンピース** この秋の流行カラー「ボルドー」を身にまとい、(スタジオ01)
- D スーツ** 光沢のある生地を選びアクセサリで華やかに。(LAUTREAMONT/ロートレ・アモン)

協力/A:マイウエディング中屋 TEL054-287-1122 B:きもの井越 TEL054-273-1540 C・D:丸井静岡店 TEL054-252-0101(代表)

★**マドンナの若さの秘密!究極の美肌酸素** 特別体験価格 **3,100円** (税込) 8/31まで **アートビューター** 0120-37-4436

答えて当たる **ケータイ アンケート&プレゼント**
抽選で5名様に商品券(2,000円分)を進呈!
NTT ドコモからプレゼント。
下記の携帯電話に関するアンケートに答えてアстенに応募すると、抽選で5名様に全国百貨店共通商品券 2,000円分が当たります。

- 【Q1】あなたは現在、どの携帯電話会社を利用していますか?**
(複数お持ちの方は、最もよく利用しているものをお選びください。)
①ドコモ ②au ③ソフトバンク ④その他 ⑤携帯電話は利用していない
- 【Q2】ドコモのアフターサービスについてお尋ねします。**
(A-Cの各項目にあてはまる答えを、それぞれ①~④の中から1つお選びください。)
A/「ドコモプレミアクラブ」の会員には、万一の故障や紛失などのトラブル時も「月額無料」でサポートしてくれるサービスがあることを
B/ドコモショップに行けば、自分に合った料金プランを診断してもらえることを
C/ドコモショップで「ケータイてんけん」サービスを実施していることを
①この広告を見る前から知っていた
②この広告を見るまで知らなかったが、この広告を見てよくわかった
③この広告を見るまで知らなかったが、この広告を見てほしいわかった
④この広告を見てもよくわからなかった

応募要項

【応募方法】
アンケートの回答と住所・氏名・年齢・性別をご記入の上、ハガキまたはFAX・Eメールでご応募ください。

【応募先】
〒422-8670
静岡新聞社「アстен編集室
NTT ドコモ アンケート&プレゼント」係
FAX 054-284-9188
Eメール asten@shizushin.com

【締め切り】
平成21年8月7日(金)消印有効
※当選者の発表は発送を持って代えさせていただきます。
賞品は8月下旬お届けします。※応募いただいた個人情報は、賞品の発送以外の目的では使用いたしません。

【Q3】下記の空欄部分「月額〇〇」を埋めてください。
「ドコモプレミアクラブ」の会員は、万一の故障や紛失などのトラブル時も「月額〇〇」でサポートされます。 ※ヒント/ドコモの広告をご覧ください。

[8月は、レンジスイーツ!]

しずおかキッチン

口の中でとろとろと溶ける生キャラメルが、レンジで簡単に作れるってご存じ?
材料はシンプルに、お茶どころ静岡らしく抹茶をたっぷり。
キュートなラッピングで手土産にも、冷やし固める前にアイスにかけて夏のデザートにも!

生キャラメル25個分
●牛乳:200ml ●生クリーム:100ml ●はちみつ:15ml
●グラニュー糖:65g ●抹茶:5g

「いただきます」
まで35分!



今月の先生
山本剛之
Yamamoto Masayuki
順孔 店長
スーパーで手に入る身近な材料で十分おいしくできると教えてくれた山本さん。「抹茶の代わりに、同量のウズ茶糖やインスタントコーヒーを使ってもOK。お好みのジャム(40g)に代えれば、フルーツ味の生キャラメルもできますよ」。冷凍してストックできるのでぜひ一度お試しを。
tel:054-253-5550

asterisk(アスタリスク:*)はギリシャ語で「小さな星」。asterisk10(アステン)は10人10色それぞれの暮らしに、キラリと光るニュースな話題をお届けしたいと願って名付けました。



vol.46
[配布エリア] ●静岡新聞朝刊に折込
静岡市、藤枝市、焼津市、島田市、牧之原市、吉田町、川根本町

[2009.8.1] 発行/静岡新聞社
〒422-8033 静岡市駿河区登呂3-1-1
紙面・広告掲載に関するお問い合わせ
☎054-284-9190
asten@shizushin.com
http://www.asten.jp
静岡新聞購読のお申し込みは
☎0120-89-4311

★次回(9月5日発行)は
「大人の道楽」特集

表紙:今月の持ちモノ

生花のコサージュ
花材に応じて1,000円~
協力:オンフルー!
tel:054-267-1139

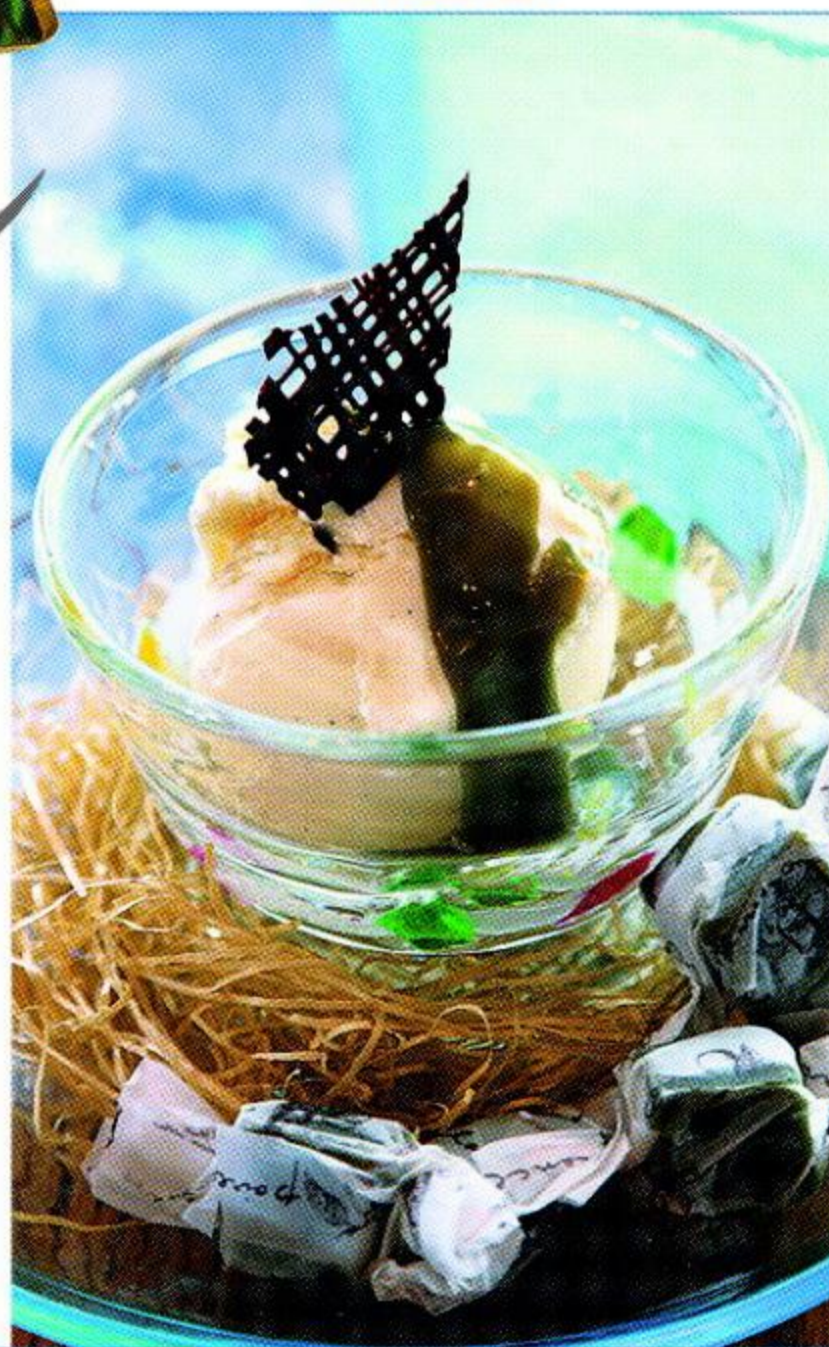


coolで粋な大人味! 茶畑キャラメル

(抹茶生キャラメル&生キャラメルアイスクリーム)

●耐熱容器はふきこぼれないように大きなサイズで!

- 1 抹茶以外の材料をすべて大きめの耐熱容器に入れ、蓋をせずに500Wレンジで3分加熱。ゴムベラでよく混ぜ、さらに4分加熱して再び混ぜる。
- 2 「加熱2分→混ぜる」作業を4回繰り返す、最後に抹茶を入れて混ぜる。とろみが出て色が変わってくるので、焦げに注意しながらよく混ぜて。
※この段階でバニラアイスにかければ「生キャラメルアイス」ができあがる。
- 3 さらに「加熱2分→混ぜる」を3回繰り返す、クッキングペーパーを敷いた容器に流し入れ、冷凍庫で10分ほど冷やし固める。好みの大きさにカットし、ラッピングして完成!



asten enquête

アンケートにお答えくださった方の中から抽選でご覧の賞品をプレゼントします。

- 応募方法** アンケートの答え・お名前・年齢・職業・住所・電話番号・既婚か未婚を明記して、はがき・FAX・Eメールのいずれかでお送りください。
- 応募先** 〒422-8670 静岡新聞社「アステン編集室」
FAX/054-284-9188
Eメール/asten@shizushin.com
- 締切** 2009年8月14日(金) 当日消印有効
※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
賞品は8月下旬にお届けします。
DVDは発売後の発送となります。

- 01 ご希望の賞品番号・賞品名は?
- 02 アステン8月号を見てから「実際に行った店名・イベント名」と「行った感想」を教えてください。
- 03 アステン8月号の中で「行ってみたい店名・イベント名」や「欲しいと思った商品名」を教えてください。
- 04 アステンへのご意見・ご感想をお聞かせください。

<p>01 1名様 B-Block (ホームセット・36個入り) ドットプレート付 (桑原商店)</p>	<p>02 3名様 宮城県産 ひとめぼれ2kg (マルサ佐野商店)</p>	<p>03 10名様 ハーブティーお試し5個パック (KAGRIKAN)</p>
<p>04 各1名様 DVD「東方神楽」 CD「NOW 90's BEST」 (すみや)</p>	<p>05 10名様 ラスク詰め合わせ (プレーン・フランボワーズ・ショコラ) (ショコラティエ デオ)</p>	

プレゼント賞品はクロネコヤマトが8月下旬にお届けします **ヤマト運輸**

※ご記入いただいたアンケートや個人情報は静岡新聞社で管理し、賞品の発送および、よりよい紙面を作るための資料とさせていただきます。これらを発送のため以外で外部に提供することはありません。

創業80周年感謝セール!

8/3月→9日迄

こしがり、香ばしい焼きたてを召し上がれ。

●メロンパン ●こしあんパン ●クロワッサン 各80円 (税込)

●食パン/1斤 180円 (税込)

80周年 特別価格

※セール品は、お一人様10点までとさせていただきます。※数量限定の為、品切れの際は、ご容赦ください。前日までに各店舗に電話予約くだされば、数量のご相談にお応えします。

8/3日のみ粗品進呈! お買い上げ金額1,000円ごとに三角クジ1枚進呈! 空クジなし!

当店では、保存料を一切使用していません。パンはもちろん、ケーキからおまんじゅうまで、豊富に取り揃えております。

パンの 豊月堂

0120-651-860 (曲金本店)
http://www.hougetsu.com

曲金本店 静岡市駿河区曲金1-1-11
TEL.054-285-1860
FAX.054-281-5082
営業時間/AM9:00~PM7:00
定休日/毎週金曜日

東千代田店 静岡市葵区東千代田1-15-15
TEL.054-264-0007
FAX.054-264-0007
営業時間/AM9:00~PM6:30
定休日/毎週金曜日

体感セミナー参加者募集中♪

静鉄グループ

働きたい女性のための
イキイキ女性のための
運転体感
Woman Seminar

8/22(土)
PM1:00~
集合場所:丸子営業所

人が好き、運転が好き、この街が好き。

セミナー参加動機 BEST 3

- 1 路線バスの運転席に座れる
- 2 身近で運転操作が見学できる
- 3 座談会で女性運転士の本音が聞ける

しずてつジャストライン 〒420-0822 静岡市葵区宮前町28
担当:採用推進課
0120-344-699 (月~金 9時~19時迄) バス運転士募集 検索