

2011.November

あなたとFUJIを見つめるLIVE MAGAZINE

vol. 59

Face to Face

〔フェイストウ フェイス〕
笑顔でつなぐコミュニケーション

おもて
富士 面の会

森田 初江

Hatsue Morita

忘年会特集

いぶき	はせ川
おおつき	精香園 今泉店
ピュアエール	ふじみ
魚民	泉の里
天ふじ	げんさん
Roku	きむらや
焼肉 玉起園	来富庵
香港大美園	うおしん
京昌園 別館	花みち

つけナポリタン特集

アドニス	イルポンテ
レ・バケット	太陽のカフェ

グルメページ

佳肴季凜	ホテルグランド富士
レクアション	亜門
シードルフィン	グロースヴァルトSANO
樟泉閣	

リビングページ

ボディスタジオエイト
FOX & renard
ほけんの窓口 富士店
美翔
きものぎやらりー 北斎
富士宮補聴器センター 夫婦店
(有) 富士清掃センター
静岡ガス エネリアショールーム富士

ぶらり旅 食紀行 vol.30

おすすめスポット ZOOM UP

Book information

Smile × 3 えがおのミナモト

イベントスケジュール

Happy Present

富士 湯らぎの里

増量!!
12ページ
特大号



90 歳 まだまだ現役！

～ 恥ずかしくもあり 嬉しくもあり ～

森田 初江

老当益壮 (老いてはまさにますます壮なるべし)

——『後漢書』

中国の古典の一節で「老年になつてはますます盛んな意気を持ち、困難にも立ち向かうべきである」という意味だが、今回ご紹介する森田初江さんには、まさにこの言葉が当てはまる。大正11年生まれ(89歳)の森田初江さん。吉原の老舗料亭『魚民』の大女将として今なお現役で接客に当たっている。お会いしてまず驚いたのは、着物を自らキチンと着こなし、上がり端に座った姿勢からすっと立ち上がったこと。日本女性のお手本のような凛とした佇まい、そして柔和な笑顔も印象的だ。加えて森田さんは30年来の趣味として能面制作にも日々励んでいるという。今回はご自身の思い出や趣味、能の魅力について語って頂いたが、こちらからの質問への答えは終始明快かつ聞き心地の良い素敵な日本語で、2時間を超す取材を終えても疲れた様子を見せることはなかった。日本の伝統文化に通じ、幾多の困難な時代を生き抜いてなお、穏やかな表情や言葉遣いがとてもチャーミングな女性だった。



森田 初江 (もりた・はつえ)

1922(大正11)年8月5日生まれ(89歳)
大宮町(現富士宮市中央町)出身

富士宮駅前の味噌・醤油醸造店・豊後屋で9人兄弟の長女として生まれる。1944(昭和19)年10月、21歳で吉原の老舗料亭『魚民』の長男・森田栄太郎氏と結婚。以来女将・大女将として同店を切り盛りし、現在でも精力的に接客に当たっている。子供2人、孫4人、曾孫3人。

三味線の音が聴こえる吉原の街で

大正11年生まれというと、関東大震災よりも前ですね。

「そうなんです。大正12年の関東大震災のことはもちろん記憶にはありませんが、私の育った富士宮もかなり揺れたそうで、母からは『あなたを負つて竹藪に逃げ込んだのよ』と聞かされました。それと昭和8年には富士宮で大火があつて、浅間さんの東側はほとんど焼けてしまいました。その時は東北地方でも飢饉があつて、そこから来た人が『この男売ります、灰の片付けでも何でもします』なんて札を自分の首にかけて歩いていました。あの頃の日本はみんな貧しくて、その後は戦争にまつしぐら。大変な時代でしたね。」

かつての吉原の町や人々の雰囲気はどんな感じだったのでしょうか？

「私は終戦の前に吉原に嫁いできたんですけど、それはそれは賑やかでしたよ。出征する兵隊さんを送り出すこともあつて、料亭や演芸場は特に活気がありました。今では想像もつかないかもしれませんが、当時は置屋が5、6軒、芸者さんは200人くらいいたんですから。午後になるとどこからともなく三味線のお稽古の音が聴こえてきたものです。ただ私は芸者さんの鬢付け油の匂いが苦手でした。とはいえ芸者さんの出入りも商売の助っ人でしたから、苦手では済まされなかった。お客様で特に印象に残っているのは大昭和製紙創業者の齊藤知一郎さんです。立派な方でしたね。齊藤さんはとても早起きで、まだ会社の門が開いていない時間に扉をよじ登って工場に入っていたそうです。どうしてそんなに早く出勤されるのか伺いましたら、『人がたくさん入ってしまうと機械の匂いが分からない

くなる』とおっしゃるんです。さすが仕事に徹している方は心構えが違ふと感心しましたね。」

ところで能面を打つ(作る)ことが趣味とのことですが、非常に珍しいですね。どういった経緯で始めたのですか？

「以前から能を鑑賞することは好きでしたが、うちの爺様が義太夫と長唄の師匠をやっていたので、伝統芸能が身近にありました。主人と一緒に謡曲や仕舞いを習ったりもしていたのです。能面作りは30年くらい前に知人の紹介で始めました。もうお亡くなりになりましたが、京王製紙の先代社長の齋藤さんです。その当時から齋藤さんが能面制作の教を乞うていた方で、横浜にお住まいの岩崎久人さんという能面師の先生がいらつしやるのですが、ある程度生徒が集まれば岩崎先生が富士まで教えに来てくださるということでした。迷わず手を上げたという感じがすね。私も能を鑑賞する際にいい能面を目にするので、『ああ、あんな面を自分で作れたらどんなに嬉しいでしょう』と常々考えていました。その時に組織されたのが『富士面の会』で、現在もこの会を基盤として岩崎先生に教えて頂きながら制作活動が続いています。岩崎先生はまだお若いんですよ。70歳くらいでしょうか。プロの先生を迎えて能面を打つ教室はこの周辺では当会だけだと思います。」

能や能面の魅力はどういったところですか？

「能は室町時代から江戸時代にかけて成立、発展してきたものです。様々な演目を通じて歴史的な背景が分かります。また言葉で表現するのは難しいのですが、舞台全体の演出や音と



能・狂言の魅力に触れる

富士市ライオンズクラブ結成50周年記念事業

能楽・狂言鑑賞会

2011年10月29日(土)

富士市ロゼシアター 大ホール

【開場】13:00 【開演】13:30

全席指定 1階S席：5,000円
1階A席：3,000円
(学生に限り100席限定1,000円)
2階席：無料
(小学5・6年生、中学生に限る)
※未就学児入場不可

【お問い合わせ】富士市ロゼシアター
0545-60-2500 (9:00~20:00)



(上)2002年、傘寿(80歳)を記念して開催した個展会場にて、師匠でもあるプロ能面師・岩崎久人氏と。

(右上)森田さんの使い込まれた彫刻刀と(中央)作品の数々。とても興味とは思えないほどの精巧さと存在感がある。(左下)真っ白な面は現在製作中のもので、胡粉の下塗りまで終えた状態。今後の仕上がりが楽しみだ。



能面こそ豊かな表情と表現の宝庫

とても心地良いですね。能ではシテと呼ばれる俳優の演技が注目されがちですけど、舞台の後方や脇には地謡や囃子と呼ばれる伴奏音楽の担当者がいって、演技を盛り上げます。その声や音がまたいいんですよ。長唄なども同じですが、洋楽のタクトのようなものは使わず、三味線弾きの「よーっ」という掛け声ひとつで間合いを取るじゃありませんか。よくあんなにきれいにまとまるものだと思いますよ。日本の音楽は大したものですね。能の鑑賞では東京・渋谷の能楽堂によく行くのですが、若者だらけの渋谷の街を歩くのもけっこう大変です。本当はもつと近いところで観れるといいんですけどね。今度10月29日にロゼシアターで開催される能と狂言の舞台は必ず観に行こうと思っています。それと能面について特に言いたいのは、よく『能面みたいに無表情だ』というじゃありませんか。あれは間違いですよ。能面ほどいろんな表情を見せるものはありません。上下左右のちよつとした傾き、光の当たり具合、役者の仕草で同じ面が笑ったり悲しんだり怒ったり、驚くほど違って見えるから不思議なんです。『能の舞台は面が決まる』というくらいですから、奥が深いと思います。それから、ひとつお願いしたいのですが、面は『おめん』とは言わず『おもて』と言って頂きたいのです。おもて祭りの出店で見かけるセルロイド製のおもちやのことですから。」

能面の制作過程を教えてください。

「能面には有名な小面や般若をはじめとして多くの種類があって、形や大きさはそれぞれで制作の手間も異なりますが、材料は櫨の角材です。まずは鉛筆で輪郭を取って、そこから大小十数種類の彫刻刀で彫っていきます。肌の曲線や皺などの細かいところも彫刻刀だけで丹念に仕

上げるんですよ。彫り終えたら次は大事なヤニ抜き作業です。面を丸ごとアルコールに2、3週間漬けておきます。櫨はヤニが強いので、この作業をやらないと後で染みが出てきてしまうんです。漬け終わった後のアルコールはヤニで真っ茶色ですよ。ヤニが抜けたら塗りの作業です。日本画や日本人形にも使われる白い顔料の胡粉と接着剤の膠液を混ぜたものを何度も表面に重ね塗りして仕上げていきます。そして最後に彩色。目や眉や唇、毛を描いて完成です。『面の会』は月に3回程度の制作活動ですが、小面などの普通の面でもここまで3ヶ月はかかります。物によってはひとつ作るのに半年以上かかることもありますよ。なかなか根気のいる趣味ですけど、没頭するといつ時間が経つのを忘れてしまうんですよ。」

これまでに制作した作品の中で特に思入れのあるものは？

「この30年間で60点余りの面を制作しましたが、作品はひとつとして同じ物はありませんし、どれも思入れはありますね。私は自分の作った面を人にお譲りすることはほとんどしませんので、もう家の筆箱が溢れかえっています(笑)。あくまで趣味の作品ですので、私の面を能楽師の方が身につけて舞台に出るということはありませんが、おかげで面の善し悪しが分かるようになったと思います。観客として能を鑑賞していても『この面は素晴らしいわ』とか『ちよつと演目のイメージと合わないかしら?』という風に感じ取ることができるようになりましたね。」

『面の会』の活動には一般の方でも参加できるのですか？

「はい、もちろんです。現在会員は11名で、富士だけではなく富士宮や焼津から来ている人もいますよ。ほとんど60歳以上で定年退職後の趣味にということが始める人が多いですけど、私以外はなぜか全員男性です。もちろん女性や初心者でも大歓迎ですので、興味のある方はご連絡頂けるとお仲間が増えて嬉しいですよ。大体月に3回ほど、月曜日の午後に岩崎先生にお越し頂いて、南町の公会堂で活動しています。年に1回、毎年6月にはロゼシアターで展示会も行っていますので、楽しみながらも目標を持って取り組めると思います。」

最後に、今後の活動や目標についてお聞かせください。

「そうですね、来年には90歳になりますが、能面についてはまだまだ作ってみたいものもありますし、興味は尽きませんね。もちろん伝統的な決まり事がありますけど、『変わり面』といって自分なりに創意工夫することも許されている工芸品ですので、『こんな面があつたら面白いかしら?』というような想像をしているところです。よく長寿の秘訣や健康法は?なんて訊かれますけど、そんなもの何もありませんよ。家でも仕事でも、子供や孫達の前でやりたい放題、言いたい放題、食べたい放題(笑)。そうそう、食べることは大事で、私もたまに息子のやっているフランス料理店の『ラ・モンテ』に行きますけど、やっぱり食べることにお金を惜しんではいけないと思います。特にうちのような商売は舌が肥えていないとできませんしね。一緒にお出かけする同年代のお友達がだんだんと少なくなってしまうのは淋しいですけど、自分の歳に甘えて、歳を言い訳にしながら、これからもわがままにやっていきたいと思っています。100歳で現役医師をされている聖路加国際病院の日野原重明さんは有名ですけど、私も足腰が弱らないように今でも舞いのお稽古を続けていますし、人生まだまだこれからだと思っていますよ。」



写真はイメージです

カウンター（8席） お座敷（20名様迄）

四季彩料理 **いぶき**

9月にオープンした旬彩処！
いぶきの味、お愉しみください！

■ ¥2,500 ~
先附・カルパッチョ・だし巻き生のりあん
焼き物・揚げ物・デザート

■ ¥3,500 ~
先附・お造り(3種)・鍋物(豚チゲ/水炊き)
揚げ物・雑炊 or うどん・デザート

■ ¥4,500 ~
先附・お造り(5種)・鍋物(豚チゲ/水炊き)
サラダ・揚げ物・雑炊 or うどん・デザート
※4名様より承ります。その他ご予算に応じ対応致します。
河豚コースもご用意できます(¥6,000 ~)

飲み放題 ¥1,500 (90分)
生ビール・焼酎・梅酒・熱燗・ハイボール等
※地酒・銘酒焼酎は除きます

四季彩料理 いぶき
富士市松岡 647-7
TEL 0545-64-0429
ランチ 11:00 ~ 14:00
(13:30 L.O.)
ディナー 17:00 ~ 22:00
(21:30 L.O.)
日・第2月曜定休 駐車場有

幹事さん必見!!

2011

忘年会

特集



忘年会なら!!

食事処 **おおつき**

新企画！食べ放題プラン登場！
美味しい！安い！ボリューム満点！三拍子揃った
おおつきから驚きの新企画が登場です！
富士宮産銘柄豚「ふじそだち」使用！
豚しゃぶしゃぶ・一品料理25品が
食べ放題！ 2,480円
120分制（ラストオーダー90分）
さらにプラス980円で
寿司・天ぷら・焼き鳥も**食べ放題！**

飲み放題プラン **1,575円**
※本格焼酎を含む (女性1,050円)

店長のブログで最新情報を配信中!!
携帯・スマートフォン・PC 対応
YouTube 配信中!!

アイタッチ君 和食 おおつき

おおつき
富士市伝法 2529-1
TEL 0545-52-2124
営業時間
昼 11:00 ~ 15:00
夜 17:00 ~ 21:00
(ご宴会時は 22:30 まで)
火曜定休



日本料理 **はせ川**

しゃぶしゃぶ

「はせ川」自慢の料理で忘年会！

幹事様ラクラクプラン
くすべて飲み放題つき！>

7,000円 **8,500円** **10,000円**
プラン プラン プラン
(※8名様以上にて・税、サービス料込)

・会席コース
・しゃぶしゃぶコース
よりお選びいただけます

お料理内容等、お気軽にご相談ください

ゆったりとくつろげる掘り炬燵のお部屋、
60名様まで収容できる広々としたお座敷、
和室やテーブル個室もご用意できます。

日本料理 **はせ川**
富士市吉原 3-3-14
TEL 0545-52-0343
昼 11:30 ~ 13:30 (L.O.)
夜 17:00 ~ 20:00 (L.O.)
日曜定休
(昼は予約のみ営業)



近海で獲れた鮮魚の
ほんのり温かい一皿
シェリー酒風味の
ヴィネグレット

2011
Autumn~Winter

旬の葡萄と煌くワインのジュレ
紫芋のプディングとバニラのアイスを添えて

ハイセンスにフレンチで忘年会。
今年の忘年会は、ちょっぴり優雅にフレンチで
過ごしてみませんか？締めくくりにふさわしい
お料理をご用意させていただいております。

ディナーコース
Demi (プチコース) 2,625円
Moitie (ハーフコース) 3,780円
Table (フルコース) 5,250円
Aile (シェフお薦めコース)
(要予約・5日前迄) 10,500円

11/17 ポジョレーヌーボー開幕！
年に1度のワインのお祭りです！
ぜひ一緒に盛り上がりませんか？

七五三のご予約も承ります。
お料理内容についてはお電話下さい。

詳しくは→ **ビュアール**

ビュアール
富士市中里 194-2
TEL 0545-34-1181
ランチ
11:00 ~ 14:00 (L.O.)
ディナー
17:30 ~ 20:30 (L.O.)
火曜定休



国産の上質な
和牛を使用！

和牛 **精香園** - 今泉店 -

焼肉を囲んで今年の締めくくり！
精香園で忘年会

▶ **3,500円** ▶ **4,000円** ▶ **5,000円**
6,000円以上の
コースもご希望に応じ
ご用意できます。

※コース内容等、お気軽にご相談ください。

飲み放題 **2,000円** **本格焼酎 込**
(生ビール・焼酎割り・サワー) **+500円**
フリードリンク etc. (黒糖・白水
タバコ etc.)

お座敷席 個室あり
32名様迄 OK!

お昼の宴会も受付中！

精香園 - 今泉店 -
富士市今泉 2386-3
TEL 0545-52-3356
営業時間
11:00 ~ 23:00
水曜定休

モダンな美食空間で
至福のひとつときを
お過ごしください。

富士市青島町 272
LUNCH 11:00 ~ 15:00
DINNER 17:00 ~ 24:00
(0545) 52-9111
年中無休 駐車場完備
http://yakiniukufujimi.com



◆ 4,500円コース ◆
■ ナムル三種 ■ 前菜三種
■ 塩焼き物 (牛上タン塩・トントロ・和牛切り落とし)
■ リブステーキ ■ 特製ハーフサイズサラダ ■ 焼野菜
■ カルビ ■ サンチュ ■ ホルモン焼 (豚ホルモン・牛タン)
■ クッパ・ハーフ or ライス ■ デザート

◆ 5,500円コース ◆
■ ナムル三種 ■ 前菜三種
■ 塩焼き物 (厚切りタンステーキ・ゲタ)
■ リブステーキ ■ 特製ハーフサイズサラダ ■ 焼野菜
■ 上カルビ ■ サンチュ ■ ハラミ ■ 牛上ホルモン
■ クッパ・ハーフ or ライス ■ デザート

◆ 7,000円コース ◆
■ ナムル三種 ■ 前菜三種 ■ 漬物三種
■ 塩焼き物 (厚切りタンステーキ・カイノミ) ■ サンチュ
■ 海鮮盛り (有頭えび・アワビ) ■ 特製ハーフサイズサラダ
■ 特上三種 (特上カルビ・特上ロース・特上ハラミ)
■ 牛上ミソ ■ 牛上ホルモン ■ 焼野菜
■ カルビクッパ・ハーフ or ライス ■ デザート

フリードリンク 無料送迎サービス

お1人様2時間 2,000円
延長30分 +300円
延長1時間 +500円
銘銘フリードリンク +500円

4名様から
ご利用いただけます



手打ちそばと会席料理で
おもてなし!

泉の里ならではの宴会コース!

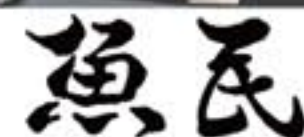
*** 泉の里会席コース ***
・ 3,500円コース
・ 4,000円コース
・ 5,000円コース
忘年会
ご法事
承り中!

飲み放題プランもございます

ご予算・料理内容他、お気軽にご相談ください。

70名様までOK!
グループに合った部屋を
ご用意致します。
無料送迎バス有
(10名様以上)

泉の里
富士市入山瀬 516-1
TEL 0545-71-4035
営業時間
11:00 ~ 21:00 (L.O.)
火曜定休
(祝日は営業 翌日定休)



創業130年 老舗の味で忘年会!

魚民の忘年会特別プラン
5,000円プラン 寿司と料理 7品
お通し・前菜・茶碗蒸し・焼物・揚げ物・煮物・寿司・デザート
6,000円プラン 寿司と料理 8品
お通し・前菜・お造り・茶碗蒸し・焼物・揚げ物・煮物・寿司・デザート
8,000円プラン 寿司と料理 9品
お通し・前菜・お造り・茶碗蒸し・焼物・揚げ物・煮物・寿司・デザート
飲み放題 + 2,000円 (2時間) 価格は全て税中です

大小さまざまなお部屋でお楽しみいただけます

松 もみじ 富士見
45名様まで 20名様まで 10名様まで

すし・日本料理 魚民
富士市吉原 3-3-13
TEL 0545-52-4105
昼 11:00 ~ 14:00 (L.O.)
夜 16:00 ~ 21:00 (L.O.)
お座敷: 年中無休 (要予約)
カウンター: 日曜定休



☆最大55名様まで宴会可能☆
忘年会のご予約はお早めに!!
お料理は 3,200円からご用意!
(3,700円・4,200円も)

鍋は2種類。自慢の「モツ鍋」と旬な食材を
ふんだんに使った「寄せ鍋」から選べます。
他にもお刺身、焼き物、揚げ物豊富にご用意!

飲み放題は2コース! (2時間制)

オーソドックスな飲み物を全般網羅した 1,800円
地酒や本格焼酎も含んだちょっと贅沢な 2,300円
※コースのご予約は4名様以上でお願いします



日乃出酒場 げんさん
富士市日乃出町 168
TEL 0545-53-5000
営業時間 17:00 ~ 24:00
年中無休
駐車場あり



ボジョレーヌーボー解禁に合わせ
先着10名様
限定! 11/22 (火) 19:00 ~

**ボジョレーヌーボーと
梅山豚のしゃぶしゃぶを楽しむ会**
5,000円 (税込) ※要予約

幻の豚肉 梅山豚 (メイシャントン)

日本での飼育数わずか100頭と希少価値が高く
限られた所でしか食べられません。他の豚肉と
全く異なる味わいと良質な脂身の美味しさを、
ボジョレーヌーボーと一緒に堪能ください。

忘年会にはこちら!

天ぷらコース 3,000円~

ご宴会は2~16名様まで承ります
その他のコースもあり お気軽にご相談ください

天ふじ
富士市日乃出町 119
TEL 0545-53-5058
営業時間
昼 11:00 ~ 14:00
夜 17:00 ~ 21:00
水曜定休



忘・新年会は
黒毛和牛が
食べ放題!!



焼肉 ※120分コースの場合
焼鳥5種も食べ放題!
キムチ 国産豚カルビ イカ
和牛カルビ 国産豚トロ ウィンナー
和牛ロース 国産豚ホルモン キャベツ
和牛ホルモン 国産豚モモ 玉ねぎ
ビビンバ

黒毛和牛食べ放題
90分 ¥2,625
120分 ¥3,150
飲み放題 90分 + ¥1,575
120分 + ¥2,100

しゃぶしゃぶ **すきやき**
キムチ 和牛肉 国産豚肉 白菜 ビビンバ
キムチ 和牛肉 白菜 ビビンバ

お座敷
20名様迄
テーブル席
12名様迄

富士市吉原 2-9-26
営業時間 17:00 ~ 5:00
市営駐車場をご利用ください
— ご予約はこちらまで —
(0545) 55-0266
<http://roku-ajito.com>



女性に嬉しい豆腐料理なども充実!
お食事メニューも豊富!
地酒・本格焼酎多数!
・十四代
・八海山
・久保田
・越乃景虎
・磯田
・佐藤白
・佐藤黒
・富乃雪山
・吉兆雪山
・など
全国でも珍しい
プレミアものの地酒
揃ってます!

・3,200円コース
前菜・刺身・串焼き・焼魚
揚げ物・煮し物・鍋・お好み焼
・4,200円コース
+ 寿司・デザート
・5,200円コース
+ 焼・寿司・デザート
+ 2,300円で
飲み放題!
(120分)
生ビール・日本酒・焼酎
サワー・カクテル・ワイン
ソフトドリンク など
※地酒焼酎は除きます

さあゆっくり
「きむらや」で宴。
ここでしか味わえない
美味しいお酒と肴、
そして楽しいひととき。
JAZZ が流れる店内
全席 座敷
ゆったりと
くつろげます
宴会は
40名様まで
承ります

お好み焼き
飲み食い処
きむらや
富士市津田町 128
(0545) 52-4529
営業時間
16:30 ~ 24:00
月曜定休 駐車場有



本格そば処でゆったり忘年会。
毎年忘年会で大人気！
4,200円コース
前菜・お造り・サザエ・和え物
鴨ハンバーグ・焼おにぎり
手打ち蕎麦・煮物・デザート
(※場合によって変更あり)
コースは**3,150円**より承ります。

飲み放題
1,575円～
広々としたお座敷
50名様まで
ご予約承ります



—— 伝法店は無休にて営業中 ——
来富庵 新富士店
富士市横割 6-17-13
TEL 0545-62-1078
昼 11:00～14:00
夜 17:00～21:00
第2・3月曜定休
駐車場あり

こだわり 来富庵 新富士店
そば処 らいふあん



極上の肉を堪能する感動のコース
12月平日(月～木) 限定割引!
10名様以上コースご予約にて
幹事様! **3,000円 割引!**

大人気! 店長 絶対お薦め!
3,000円～7,000円 (4名様より)
上タン塩・カルビ・ロース付(全13品)
上記コースにプラス
2時間飲み放題 (8名様より)

2,000円・2,500円・3,500円
(金額により内容が異なります。詳しくはお問合せください。)
ご宴会は最大**65名様**まで対応可能!
8名様以上に焼酎1本+食事券プレゼント(月～土のみ)
無料送迎バス完備 (8名様以上・月～土のみ)
大好評! スタンプカード! (貯まる3,000円の割引(券を贈呈))
焼肉 玉起園
富士市森島 102-2
TEL 0545-63-2316
昼 11:30～14:00
夜 17:00～23:00
火曜日は夜のみ営業
0120-8929-84

焼肉 玉起園



新鮮な海の幸をご堪能ください。
お刺身が美味しい!
コース料理 **3,675円**より
飲み放題 **2,100円**
(2時間)
・4～30名様で承ります。
・ご予算に合わせてご相談ください。

—— 単品メニューも旨い! 安い! ——
・しめさば・650円・くじら刺身・800円
・赤いか・700円・太刀魚塩焼・650円
・ふく唐揚げ・450円・帆立ソテー・600円
・ブリ大根・500円・マグロカマ・850円

ウィークデイランチ...630円～
まぐろ漬丼、天ぷら定食など、日替わりでご提供!

和食処 うおしん
富士市横割 3-6-48
TEL 0545-64-4158
11:30～14:00
17:30～22:00
月曜定休
駐車場多数あり

<コース料理例>
和食処 うおしん



本場中国の味で忘年会!
コース料理 (2～110名様まで)
お一人様 **3,500円～15,000円**
一流中国人シェフによる本格コース!
※ご予算に応じお料理内容等もご相談ください
飲み放題あり **1,500円, 2,000円**



新メニュー 850円 セット!
中華丼 鶏の唐揚げ 天津丼 麻婆豆腐 回鍋肉 etc.
定食 + ビュッフェ
スープ サラダ お粥 etc.

無料送迎バスもご利用いただけます
香港大美園
富士市本市場 230-1
TEL 0545-60-0666
ランチ 11:30～14:00
ディナー 16:30～22:30 (L.O.)
年中無休 駐車場あり

香港大美園
ほんこんだいガーデン

京昌園の忘年会

2名様でも100名様でも
完全個室でゆっくりお楽しみいただけます

店長おすすめ!

日～木曜 限定

飲み放題120分付き

5,000円コース

(お一人様・税込)

・和牛カルビ・ロース・特選大判リブロース

・トントロ・やみつきホルモン・豚カルビ

・若鶏モモ・豚ホルモン・キムチ盛合せ

・ナムル盛合せ・小鉢三品盛・焼き野菜盛合せ

・本日のサラダ・サンチュ・韓国海苔巻キンパ

その他各種コースございます

得々コース	4,300円	飲み放題120分付きコース	6,000円コース
特選コース	5,300円		
極みコース	7,000円		

4名様より
無料送迎バス
承ります

本場・韓国の味をバランスよく

焼肉飯店 京昌園

別館

最大250席 0545-53-8929

富士市瓜島町 55 (弥生線沿い) 11:00～26:00

別館 はなれ

最大140席 0545-54-1191

富士市永田町 2-79-1 (ユニクロ南側) 16:00～24:00 (土日は11:00～)

富士みなみ店

最大60席 0545-60-3012

富士市鰺島 370-1(イオン富士南 SC 西側) 16:00～25:00 (土日は11:30～)

富士宮店

最大110席 0544-26-8929

富士宮市ひばりヶ丘 147 16:00～24:00 (土日は11:00～)

全店年中無休 送迎マイクロバス完備 個室あり

0120-08-2989

【ボリューム満点! 宴会コース】

◆3,150円コース (お料理7～8品)

◆3,675円コース (お料理8～9品)

◆4,200円コース (お料理9～10品)

◆5,250円コース (お料理10～11品)

◆6,300円コース (お料理11～12品)

◆8,400円コース (お料理12品～)

2名様
60名

※料理写真はイメージです

素材の妙を活かした料理を
ぜひお楽しみください。

ゆったりとしたお座敷。
60名様まで収容可能!

送迎バスも
ございます
(無料)

忘年会は
花みち!

二次会は
アンビュス
へどうぞ

【120分飲み放題付きコース】 予約8名～ 女性グループ4名～

◆3,000円コース
お刺身・焼き物・他2品

◆4,000円コース
お刺身・焼き物・寿司・他2品

◆5,000円コース
お刺身・焼き物・寿司・蒸し物・他2品

◆6,000円コース
お刺身・焼き物・寿司・蒸し物
蕎麦・たらば蟹・他3品

◆8,000円コース
お刺身・焼き物・寿司・蒸し物
蕎麦・たらば蟹・あわび酒蒸し
デザート・他3品

花みち

富士市久沢 813-10

TEL 0545-71-7553

営業時間 16:30～24:00

年中無休 駐車場あり

アンビュス

富士市久沢 813-10

TEL 0545-71-7553

営業時間 16:30～24:00

年中無休 駐車場あり

つけナポリタン大志館



B-1 グランプリ in 姫路 出場決定!!

11/12(土)~13(日)に兵庫県姫路市で開催される『第6回 B-1 グランプリ 姫路大会』に富士つけナポリタン大志館として出場することが決定しました! 全国のB級ご当地グルメ63団体と調理・販売・PRを競い合いながら富士市を精一杯アピールしてきます! 多くの皆様の応援よろしくお願ひします!

祝 出場決定!! B-1グランプリ in HIMEJI

つけナポリタン 特集



富士市のB級ご当地グルメ『つけナポリタン』をご存知ですか?

2008年10月に吉原商店街で生まれた『つけナポリタン』も現在では富士市内43店舗で食べられるようになりました。

これから全国区へ羽ばたく『つけナポリタン』が食べられるお店をご紹介します!

イルポンテ



フォンデュ感覚でどうぞ

長谷川さんのマッシュルームと半熟玉子が入ったチキンピヨントマトソースに、チーズや野菜などのトッピングを自由に、ことことフォンデュ風に楽しめる冬季限定バージョン。『イルポンテ』では季節に応じ、つけナポリタンのメニューも変わる。店内は南ヨーロッパをイメージした開放的な空間。四季折々の料理がカジュアルに味わえる。

¥1,470



結婚式の二次会 etc. 貸切パーティーのご利用も好評です!

ランチタイムのおすすめ
ちょっとリッチにプチコースランチ
お一人様 1,890円

ディナータイムのおすすめ
女子会で人気のスペシャルセット
お一人様 2,310円

おすすめメニューやイベント情報をチェック!
<http://ilponte.i-ra.jp/>



季節の食材をふんだんに使ったおすすめメニューが人気!



イルポンテ

富士市夢原 956
STJ フナムビル 1F
TEL 0545-66-0735
11:00 ~ 15:00 (L.O. 14:00)
17:30 ~ 22:30 (L.O. 22:30)
火曜定休 駐車場あり



アドニス



これぞ元祖つけナポリ!

昔ながらのナポリタンをアレンジした元祖『つけナポリタン』の店。トマトと地元の鶏を使用したガラスープにとろけるチーズ、特注麺、桜えびをトッピング! 半分食べたらレモンを加えてさっぱり味で! 元祖の味をぜひ一度体感してください。もちろんその他各種メニューも豊富で、食後のスイーツも家族連れを中心に大好評!

¥850

※ つけナポリタンの販売開始は 11:00 からとなります
またスープがなくなり次第終了となりますのでご了承ください

~つけナポリだけじゃない! 店長自慢の人気メニュー~

イタリアンチーズバーグ ¥920 パナナクレープ ¥460
オムライス ¥750 フルーツパフェ ¥560
カレードリア ¥700 パフェモンブラン ¥520

1,000円以上ご利用の場合 つけナポリ アドニス 検索
虹いろーどパーキング1時間無料



吉原商店街のメインストリートにある店舗には遠く県外からも多くのお客さんが訪れる

コーヒーショップ
アドニス
<http://adonis.yoshiwara-shoutengai.com/>

アドニス
富士市吉原 2-3-16
TEL 0545-52-0557
営業時間 10:00~19:00
(月曜定休 火曜定休)
1,000円以上ご利用の場合
虹いろーど 1時間無料



太陽のカフェ



太陽と季節を感じて

「元気を食べよう!」を合言葉に、季節感あふれるメニューでお出迎え。フレッシュフルーツのパフェははじめ、ディナータイムには10種類からの前菜ビュッフェが楽しめる、人気のナチュラルレストラン。つけナポリタンは季節限定で、現在のスープは魚介類とオリーブの旨味がぎゅっと詰まった本格ブイヤベース。絶品です!

¥997

LUNCH
日替りパスタ ¥900
サラダ・ドリンク(コーヒーor紅茶)付
日替りランチ ¥980
サラダ・ドリンク(コーヒーor紅茶)付
週替りおはしランチ ¥1,050
味噌汁・ドリンク(コーヒーor紅茶)付

DINNER
月のビュッフェ
大人 ¥1,659
小学生 ¥1,134
幼児 ¥567
パスタ・前菜・ドリンク・フルーツ
パフェの食べ放題など!

フルーツパフェ
お好きなフルーツ&スイーツが取り放題! 楽しくパフェ作り♪
お食事とセットで ¥560
パフェ単体 ¥1,050
ワングラスのみ ¥630



その名の通り、いつも心地良い陽射しが降り注ぐ明るいお店です

太陽の恵みがいっぱいのフルーツパフェも大人気!

NATURAL RESTAURANT
太陽のカフェ
<http://www.sh-field.com/cafe/>

太陽のカフェ
富士市瓜島町 105-1
TEL 0545-51-5177
営業時間
11:00 ~ 23:00
(22:00ラストオーダー)
不定休 駐車場あり



レ・バケット



金賞受賞の絶品つけナポリ

『富士のふもとのグルメコンテスト2011』で金賞を受賞した超実力派。フレンチのデリス愛鷹亭がプロデュースしているだけあって納得の一品。地産地消をコンセプトに、神谷はなまる農園さんの完熟フルーツトマトのソース、エビ、沼津のイカ、旬の有機野菜を特注麺にトッピング。チーズをかけた『焼きつけナポリタン』(¥950)も好評!

¥800

★忘年会・ランチ忘年会ご予約受付中★

【早得】11/30(水)までのご予約でお得な特典をGET!!

★全コース15名様以上で幹事1名様分サービス!

ランチ忘年会 フレンチランチセット ¥1,680

★6名様以上で乾杯ワンドリンクサービス!

忘年会 カジュアルフレンチプラン ¥3,800~

(6名様より・飲み放題120分・つけナポリタン付き)

本格フレンチコース(飲み物別) ¥4,620~

★6名様以上でワイン1ボトルサービス!

「フレンチランチセット」

オードブル・選べるパスタ etc.

各種パーティーは最大40名様まで対応可能

10/29(土)~31(月)はイベント出店のため臨時休業

デリス愛鷹亭プロデュース!
Les baguettes
<http://ameblo.jp/asitakatei/>

レ・バケット
富士市御幸町 5-10 1F
TEL 0545-51-4651
営業時間
昼 11:00 ~ 17:00
夜 17:30 ~ 21:00
月曜定休 (夜は不定休)
10/29(土)~31(月)はイベント出店のため臨時休業





かこうきりん

検索

絶品「ふぐ」シーズン到来!!

富士市の美味しい「ふぐ」=「佳肴季凜」。今年もふぐの季節になりました。店主自ら魚市場で選り抜いた活締め天然とらふぐは垂涎の一品!

昼席 (ご予約なしでもお召し上がり頂けます)

季 (全7品) 1,500円

凜 (全8品) 2,800円

夕食

ふぐ料理 季 (ハーフコース) 5,000円

凜 9,000円

会席料理 季 (全7品) 3,000円

会席料理 凜 (全10品) 4,200円

(上記コースはご予約なしでもお召し上がり頂けます)

(他にも各種コース料理をご用意しております)

ご来店の際に登録受信の携帯画面をお見せ下さい。嬉しい「サービス」をさせていただきます。

佳肴季凜 (かこうきりん)

富士市厚原 765-1

TEL 0545-72-4911

昼席 11:30~13:30 (L.O)

夕食 17:30~21:30

月曜定休

(個室・テーブル席完備)



贈答用西京漬

銀鱈・サーモン 各3切入

3,600円(税込)

有機西京味噌仕込み

地方発送承ります

佳肴季凜 かこうきりん



レクアションに夢中☆

検索

6周年の感謝の気持ちを込めて

フレンチ&ワインの美味しい季節となりました。前回大好評を頂いたワインキャンペーンが再登場です!今ならシェフ自ら厳選したフランス産ワインがとってもお得にお楽しみ頂けます。

フランス銘醸ワインキャンペーン

シェフおすすめ★選べるワイン ... 3,000円

※5,000円のワインもございます (1ボトル)

※11/27(日)までの期間限定となります

(ランチ) クイックコース 1,600円

ハーフコース 2,800円

フルコース 4,000円

スペシャルコース 6,000円

(ディナー) ハーフコースA 3,800円~

ハーフコースB 4,500円~

フルコース 5,600円~

シェフのお任せフルコース 8,000円

スペシャルコース 10,000円

レクアション

富士市三ツ沢 1011-10

TEL 0545-21-2004

ランチ 11:30~14:00 (L.O)

ディナー 18:00~21:00 (L.O)

月曜・第2火曜定休



紅玉のバンドスパイスのグラス添え

cuisine française

L'Equation



グルメページ

gourmet

http://www.grandfujii.co.jp

熟成肉の旨みと香り

今話題のドライエイジング製法に準じた手法を用い、赤味でヘルシーなオーストラリア産最上級の牛ヒレ肉を約3週間熟成させました。ぜひ一度ご賞味ください。

平日限定 ステーキランチ

お一人様 2,800円 (税・サ込み)

・アミューズ・スープ・ステーキヒレ 120g

・サラダ・デザート・パンorライス

・コーヒーor紅茶

最新&お得情報を携帯サイトで

最新のランチメニューをチェック!

【登録無料のメール会員募集中】

こちらから空メールを送信! →

ホテルグランド富士

レストラングラー

富士市平坂町 8-1

TEL 0545-61-0360

ランチ 11:00~14:00

ディナー 17:00~21:00



ステーキヒレ 120g

Hotel Grand Fuji

ホテルグランド富士

レストラングラー GRASSE

葵

コース 6,000円 (選べる飲み物・吸い物・コーヒーor紅茶付き・税・サ・室料込み)

コース 7,095円 相当



① 選べる飲み物



② シーフードのカルパッチョサラダ



③ シーフードのブルゴーニュ風と鍋のアメリカンソースor鯛の和風



④ 国産鮑のステーキ



⑤ または 国産牛上ヒレステーキ



⑥ ケーキとアイス or アルコールドリンク

梅

コース 3,000円 (選べる飲み物・吸い物・コーヒーor紅茶付き・税・サ・室料込み)

コース 3,795円 相当

上記 ① ② ③ ⑥ の料理と

国産豚ヒレ+国産牛ロースステーキ

11/25~12/23は4~6名様でのご予約とさせていただきます

竹

コース 4,000円 (選べる飲み物・吸い物・コーヒーor紅茶付き・税・サ・室料込み)

コース 4,895円 相当

上記 ① ② ③ ⑥ の料理と

国産牛ロース+国産牛サーロインステーキ

11/25~12/23は4名様以上でのご予約とさせていただきます

松

コース 5,000円 (選べる飲み物・吸い物・コーヒーor紅茶付き・税・サ・室料込み)

コース 5,995円 相当

上記 ① ② ③ ⑥ の料理と

国産牛サーロイン+国産牛ヒレステーキ

11/25~12/23は4名様以上でのご予約とさせていただきます

亜門 (あもん)

富士市米之宮町 252 (富士高校、NEST 富士店近く)

不定休

駐車場完備

0545-64-1136



ぶらり旅食紀行

vol.30

今春、80歳になる先輩が九州から来てくれた。旅が好きで、海外の山や国内各地の知人をまめに訪ね歩いている。伊東市の伊東大川の河口に近いレストランで壁に掛けられた俳画を見て、「ここにも来ているのか。私の故郷の近くの出身だが地元では乞食坊主と評判が悪いのだよ」と持ち前の大声で言う。漂泊の生涯を送った定型を破る自由律俳句の俳人、種田山頭火のことだ。

山頭火は明治15年、山口県の大地主の家に生まれた。家業が傾き11歳の時に母が自宅の井戸に身を投げて死去。東京専門学校に入学するが体調を崩し、中退して帰郷した。自由律俳句の世界で地位を得るが、家業が倒産して父親が行方不明になり、熊本で古本屋を開業する。泥酔して市内電車の線路で寝込むなどの奇行を重ねた後、出家得度。大正15年、「解くすべもない惑ひを背負いて、行乞流転の旅に出た」。

僧侶の姿で家々の門前でお経を上げ、わずかの施しをもらう。多くもらえれば日本酒を飲み安宿に泊まる。少なければ焼酎を飲んで野宿する。九州や山口県、四国を歩き続ける。「分け入っても分け入っても 青い山」。緑が濃い南国の九州の山々を一人で漂泊する姿が目につく。

49歳の頃の作品は代表作ともいえるもので愛好者が多い。「うしろすがたのしぐれてゆくか」。熊本から福岡に向かう旅の作品で、山里でしぐれに濡れながら歩く姿が哀愁を誘う。その山頭火が昭和11年4月17日から伊東で3泊し、大川の河口に近い「和田の大湯」に通った。当時の日記に「伊豆は生きるにも死ぬるにもよいところである」「大地から湧きあがる湯が有難い」などと記している。母の死など苦難の生を過ごした山頭火が、晩年に伊豆の春を心底から満喫しているようで嬉しい。「和田の大湯」の玄関前には地元の人たちが建立した句碑が立っている。「湯の町通りぬける春風」「なみおとのさくらほろほろ」。

伊東駅前にあるラーメン店「福々亭」に寄る。若い店主が丁寧に出してくれるチャーシュー麺(930円)がとろけるようにいい。(武)



「富士ブランド」としての誇り。
国際コンテストで切磋琢磨する中で培った
素材へのこだわりとそれぞれの商品により
お肉の配合を細かく調整する巧みな技術。
富士市から世界に誇れる味がココにある！

イチオシ商品！ **ピアシンケン**
(Bierschinken)
赤身ハムの角切りと
ピスタチオ入り
ビールにもピッタリ！

お歳暮ギフトのご予約もOK！
ご希望に応じて詰め合わせ致します

インターネットでもご購入いただけます
詳しくは→ [グロースヴァルト](http://www.e-hamya.com) 検索

グロースヴァルトSANO
富士市南松野 2066-1
TEL 0545-85-2208
営業時間
9:00 ~ 18:30
駐車場あり
<http://www.e-hamya.com>



9/15 リニューアル！
生まれ変わった店舗
所狭しと並ぶ
受賞トロフィーの数々

グロースヴァルトSANO



この食感には秘密があります
ふわふわの弾力とまろやかな口どけ——。当店の
ロールケーキは原材料の性質に合わせたこだわりの
製法で5段階に分けて焼き上げた正統派
スイーツです。ぜひ一度ご賞味下さい。

ロールケーキ・シュークリーム・焼菓子
各種詰め合わせ **600円**～

●ご予算・数量に応じてご希望を承ります
●お求めは事前のご予約をお勧め致します

10/31 はハロウィンです★
11/10 より
営業開始時間が
早まります！
※8:30 OPEN!!
お出かけの前に
お立ち寄りください

シードルフィン
富士市吉原 2-2-10
TEL 0545-53-5575
営業時間
8:30 ~ 売り切れ次第終了
水曜定休 (11/1より)

DOLPHIN シードルフィン



・気の合うお仲間とのランチタイムや
午後のおしゃべりに——
・人生の節目やお祝いなど大切な方々
とのひとときを演出——
・地域に根ざして長年にわたりご愛顧
頂いてきた信頼と安心感——

散策の小道



三日市の森で
『いい時間』をお過ごしください

深まる秋を感じながら
ご家族やご友人と
語らいませんか？
◆ご会食 各種
◆ご宴会 承ります
◆ご婚礼

三日市の森 樟泉閣
富士市浅間本町 5-1
☎ 0120-52-7661
営業時間
10:00 ~ 21:00
<http://www.shosenkaku.jp/>

RoseRoom 営業中！(火曜定休) ランチタイムにぜひご利用ください

おすすめ **ZOOM UP** ズームアップ

アピタ富士吉原店と
周辺商業施設～吉原商店街

10月8日、富士市国久保に『アピタ富士吉原店』
がグランドオープンした。1974 (昭和49) 年の
オープン以来、地域の中核的なショッピングセン
ターとして、またランドマークとしても市民に親
しまれてきた『ユニー』が店名を変えてリニュー
アルした形だ。1・2階が店舗、3・4階が無料駐車
場となり、テナントの専門店も充実したことでオー
プンから連日大変な賑わいを見せている。

同店の位置する国道139号線(大月線)沿い
には約2年前にオープンした『しずてつストア富士
吉原店』や同じく今年6月にオープンした『クロ
スガーデン富士中央』も立ち並び、にわかにスー
パーマーケット激戦区の様相を呈している。とは

いえ我々市民にとって、より多くの商品やサー
ビスの中から選択する幅が広がり、買い物の楽し
みが増えることは喜ばしい限りだ。

またここで忘れてはならないのが、ここから東
に進むと広がる吉原商店街の存在だ。他の都市に
おいては郊外型大型店 vs 地元商店街の図式にな
ることも多いが、この吉原地区においては互いが
近隣にあるため共存共栄が可能である。毎年6月
に行われる祇園祭でも有名な吉原商店街はB級
で当地グルメ『つけナポリタン』を生み出すなど、
地元ならではの連帯感と活力のある商店街。周辺
には東海道の旧跡も点在するので、少し時間をか
けてゆっくりと散策してみるのもいいだろう。



源氏物語 五十四帖 全60冊(予定)

11月22日(火)創刊 毎週火曜日 発売

創刊号サービス定価 **390円** (税別)

2号以降定価590円(税込)
A4判変型・オールカラー38ページ(前刊号50ページ、2号40ページ)
創刊号は2週売り、2号(12/6発売)以降は毎週発売。

予約 受付中

源氏絵巻の傑作500点とともに
物語を楽しく読める！

特色1
読みもの、人物関係図、年表で わかりやすく面白い！

特色2
世界中の源氏絵巻を一堂に集めた初のシリーズ！

特色3
平安時代がリアルにわかる イラストや図が満載！

ご注文は星野新聞堂まで
☎ 0120-110376
平日6:00~20:00 日祝日6:00~11:00

ご自宅まで星野新聞堂スタッフがお届け
いたします。お支払いは代金引換え、または
は新聞代お支払いの際に頂戴いたします。

マンツーマン指導で
集中トレーニング!



有酸素運動も
しっかりサポート!

ボディ
スタジオ

エイト

冬に向けて加圧トレーニング

代謝の良い
太りにくい
体づくりに!

気になる
お腹や二の腕の
引き締め!

今なら「Face to Face 見たよ!」で
加圧トレーニング

◆入会金 (登録料、入会費) 10,500円 → **無料!**

◆体験コース 1回 4,200円 → **1,000円**

このチャンスに理想の体型をゲットしよう!

オススメ ◆1回 60分 (加圧トレーニング+有酸素運動)

・月4回コース... **16,800円** (4,200円/1回)

・月6回コース... **23,400円** (3,900円/1回)

・月8回コース... **30,400円** (3,800円/1回)

(※加圧トレーニング...4,200円)

ボディスタジオ エイト

富士市日乃出町 75-2

日乃出ビル 104

TEL 0545-55-5688

営業時間 9:00 ~ 12:00
14:00 ~ 21:00
(土曜は午前のみ)

日祝定休 駐車場あり

リビング

ページ

CMで話題のほけんの窓口が
富士駅南口にOPEN!



ほけんの窓口 富士店

富士市横町 2-1

TEL 0545-66-1150

営業時間 9:00 ~ 19:00
水曜定休 (祝日営業)
SL11-5601-0708

ほけんの悩み、スッキリ解決!

生命保険 学資保険 年金保険 医療保険

がん保険 自動車保険 火災保険 地震保険

ほけんの無料相談 開催中!

まずはお電話でご予約を!

0545-66-1150

24時間 ネット予約OK

無料相談は予約制です
お気軽にどうぞ!

ほけんの窓口 検索・携帯からはこちら

ほけんの窓口 富士店

富士市横町 2-1

TEL 0545-66-1150

営業時間 9:00 ~ 19:00
水曜定休 (祝日営業)
SL11-5601-0708

秋冬物でオシャレを楽しもう!

2011年秋冬のイチオシカラーと言えば、赤とマスタードですが、グリーンもカワイイですよ。少し肌寒い時のあったかカジュアルアイテムや、世界に1つしかないハンドメイド物などを揃え、少しずつ冬の装いになるお店で待ってます!

お裾直し 他店の商品も OK!

500円! ※当店商品は無料です

10/30(SUN) 10:00 ~ 17:00

OUTLET festival vol.3 produce by stof

会場: NON★FICTION (富士市長通 9-1)

■参加店■

NON★FICTION・FOX&renard
kusukusu・dix'se-dix
T-station・PIPS
Mocambo Club・cafe musica

■同時開催■

作家(h)のワークショップ
(アクセス教習)
『Star-Fairy』による
占いコーナー

フォックス&ルナール

富士市古原 1-2-6

TEL 0545-53-8922

営業時間 10:00 ~ 20:00
第2・第3水曜定休
駐車場あり (店舗向かい)

フォックス&ルナール

富士市古原 1-2-6

TEL 0545-53-8922

営業時間 10:00 ~ 20:00
第2・第3水曜定休
駐車場あり (店舗向かい)

安心・斬新・豊富

開店十六周年感謝市

髪かざり 豊富にせいぞろいしました

七五三用・ふりそで用 開店特別価格

洗えてうれしい東レシルック小紋 全品半額

きものデビューの方にオススメ!

仕立上り合織きもの 3,980円 均一

仕立上り合織長襦袢 3,780円 均一

仕立上り合織名古屋帯 3,980円 均一

正絹帯メ 1,980円 正絹帯あげ 1,980円

http://kimonohokusai.blog39.fc2.com/

きものぎやらりー

北斎

富士市本町 14-1

TEL 0545-60-5945

営業時間 10:00 ~ 19:00
水曜定休 (祝日は営業)

きものぎやらりー

北斎

富士市本町 14-1

TEL 0545-60-5945

営業時間 10:00 ~ 19:00
水曜定休 (祝日は営業)

門
美出



貸衣装・写真撮影

BRIDAL FASHION 美翔

成人式のご準備はお済みですか?

人生の節目を祝う成人式の晴れ姿——。美翔ならお得な特典も豊富で、貴女の美しい門出をトータルにサポートいたします。まずはお気軽にご相談くださいませ。

平成24年成人式

美翔にてご予約いただくこと...

▶次回から振袖レンタルがお手入代 (2万円) だけで何度でもご利用可能!

▶振袖 16点セットをお付けします!

▶高級草履・バッグ・ショール無料サービス! (通常 8,000円 ~ 10,000円)

▶前撮り・正月着用時のご利用無料サービス! 館内にてご希望者に限り、前撮り時・式当日のお着付もいたします! (ヘアメイク代は別途)

美翔

富士市錦町 1-2-15

TEL 0545-51-0075

営業時間 9:00 ~ 19:00
火曜定休
駐車場あり

ご家庭 オフィス のゴミ回収します!



冷蔵庫

洗濯機

テレビ

電子レンジ

エアコン

パソコン

電話機

複合機

「溜まっているゴミを片付けてほしい!」

「大掃除で家の中の不用品を処分したい!」

「オフィスに毎日回収に来てほしい!」など

お客様の希望に合わせて対応致します!

不用品 粗大ゴミ ダンボール びん・カン

生ゴミ 紙くず 新聞・雑誌 機密書類

まずはお気軽にご相談下さい!

富士市一般廃棄物処理業 第1-17号

富士宮市一般廃棄物処理業 第1-36号

静岡県産業廃棄物処理業 第02201024394号

(有)富士清掃センター

富士市津田 189-1

TEL 0545-55-0174

日曜定休

ゴミ出しが大変! そんな時には!

見積 無料 + 迅速 対応 + 安心 確実

「溜まっているゴミを片付けてほしい!」

「大掃除で家の中の不用品を処分したい!」

「オフィスに毎日回収に来てほしい!」など

お客様の希望に合わせて対応致します!

不用品 粗大ゴミ ダンボール びん・カン

生ゴミ 紙くず 新聞・雑誌 機密書類

まずはお気軽にご相談下さい!

富士市一般廃棄物処理業 第1-17号

富士宮市一般廃棄物処理業 第1-36号

静岡県産業廃棄物処理業 第02201024394号

(有)富士清掃センター

富士市津田 189-1

TEL 0545-55-0174

日曜定休

テレホンエイド

電話の受話器につけると音が大きく聴けます。音を切って磁波出力にすれば誘導コイル補聴器も使えます。

あなたの聞こえを
支援する周辺機器
実演展示中! 11/7(月) ~ 19(土)

おしらせらんぷ

電話の音やドアチャイムを光・振動・メッセージでお知らせします。

テレビレシーバー

テレビの音声を赤外線ヘッドホンに送り、明瞭に聴くことができます。

みももくんエクサ

テレビの音量を上げなくても音声を耳元で聴くことができます。

富士宮補聴器センター 夫婦店

富士市石坂 85-16

TEL・FAX 0545-53-2365

営業時間 9:00 ~ 17:00
日・祝日定休 駐車場あり

間違いのない補聴器選びをお約束

スタッフ一同来店をお待ちしております!

安心の証!

認定補聴器技能者在籍
のお店です

店内展示会のご案内 11/7(月)~19(土)

●多田 周史氏... 山岳写真

●渡辺 進氏... 舎利木 (しゃりもく)

富士宮補聴器センター 夫婦店

富士市石坂 85-16

TEL・FAX 0545-53-2365

営業時間 9:00 ~ 17:00
日・祝日定休 駐車場あり

