

**F 様見** タカシン・ホームのお客様インタビュー！  
**こだわりの畳ダイニングで、イメージ通りの暮らしを実現！**



元々持ち家願望はあったんですが、すぐに建てる気はなかったんです。でも、二人目の子どもができた頃に、住んでいたアパートが無くなって立ち退きになるかも、ということになってしまっ。そんな時、妻のいとこの清水さんが「家、建てたら?」と、いろいろなプランを提案してくれて、家づくりが始まりました。私も妻も、実家にはダイニングテーブルがなく、和室の居間で育ちましたので、LDは畳にこだわりました。対面キッチンで畳というのは珍しいそうで、大工さんにも「初めてだよ」と言われましたが、結果は大満足です。とても居心地がよく、ほとんどどこで過ごしています(笑)。畳の下の大量の収納も重宝しています。おかげさまで、私たちなりのオリジナルな家ができました。と思っています。ありがとうございます。



畳の食卓で家族団らん、日本の素朴な伝統文化ですね。タカシンならカタログには無いような大胆な間取りや、個性的な空間作りもOKぜひご相談ください。

株式会社 畳心  
**タカシン・ホーム**  
三原本社  
三原市和田 3-3-1  
0848-61-1020  
建設業の許可 広島県知事許可(特-26)第35519号

事業所展開  
■ 新倉オフィス  
■ 福山営業所  
■ 東広島営業所

**フジグラン三原 1階にある  
カット専門店サンキューカットです！**

カット専門店のサンキューカットではシャンプーや顔剃りを省き、カットのみを約10分で行います。お子様・女性・男性問わず、専門のヘアアーティストがいろいろなカット技術で、ショートからロングまでみんな1,000円(税別)です。お買い物の途中でもお気軽にお寄りください。

**3 CUT** サンキューカット  
フジグラン三原店  
三原市門一町 1-1-7  
0848-38-2340  
9:00~18:45  
月休も営業



**11月 日和カレンダー**

1	備後地区最大級！フリーマーケット 11月3日(祝)10:00~14:00 ※予備日なし 三原リージョンプラザ 屋外広場 0848-64-7555 ※出店募集は終了しました
2	
3	
4	
5	浮城祭り
6	
7	エンジョイコーラス教室 11月4日(土)・18日(土) 14:00~15:30 三原リージョンプラザ娯楽音楽室(ほか) 0848-64-7555 対象: 20代からシニアまで 定員: 20名 レッスン料: 4,000円/月
8	
9	
10	
11	~今、この瞬間に気づく~マインドフルネス教室 11月12日(日) 三原リージョンプラザ南館和室 0848-64-7555 対象: 中学生以上 ※約30分講座の感想が可能な方 定員: 30名 レッスン料: 3,000円(学生は2,000円) 持ち物: 楽な服装と筆記用具
12	
13	
14	
15	ホボロでバッハを弾く <b>ヘア3名様プレゼント</b> 堀米ゆず子 ~ヴァルネリ・デル・ジェスを弾く~ 11月26日(日) 開演 15:00 開場 14:30 三原市芸術文化センター ホボロ ホール 0848-81-0886 【入場料】 全席指定・税込 一般: 4,000円 (ホボロクラブ会員: 3,500円) 2公演セット: 6,000円 2018年11月14日(日)吉澤 麗~サン・ロレンツォを弾く~ ※会員価格での購入は各一人4枚まで ※セット券はホボロ、ホボロオンラインのみ (両公演おなじ座席番号となります) ※未就学児はご入場いただけません
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	広島県内・四国から 177名が参加！ 熱いステージ！ リージョンバンドフェスティバル 2017 11月26日(日) 10:30開演 (10:00開場) 三原リージョンプラザ 文化ホール 0848-64-7555 ※出演バンド募集は終了しました
23	
24	◀「三原日和12月号」発行日
25	
26	映画「こいのわ 婚活クルージング」 <b>3名様プレゼント</b> 11月29日(水) ①10:30 ②14:00 ③18:30 三原リージョンプラザ 文化ホール 0848-64-7555 ①一般 1,800円(1,500円) ※フューリングカード使用できます ②大学 1,500円(1,300円) ③3歳から高校生 1,000円(800円) ( )内は割引別利用 障がい者手帳をお持ちの方 1,000円 60歳以上 1,100円 夫婦50割引(各2人で2,200円) フューリングカード提示 1,300円 割引対象場所はリージョンプラザ、中央公民館、中央図書館、本郷生涯学習センター、大和文化センター、くいで文化センター、ホボロ、うましろローヒュー
27	
28	
29	
30	1行広告募集!! 三原のみならずこんなイベントがあるよ。という方向に、ぜひ使っていただきたいびよりカレンダー。内容・費用は、広告文40字程度と日時・場所・連絡先を掲載して5,000円(税別)です。0848-62-6677までご連絡下さい。HPからもお申込できます。

**読者プレゼント** おいしいお米2名様プレゼント!  
A 「共仕版が見つけたお米 5kg」 B 堀米ゆず子  
C 映画「こいのわ」  
応募方法: Eメール、ハガキ、封書にて 締切: 2017年11月8日(水) 必着  
①希望プレゼント名②住所③氏名④年齢⑤電話番号⑥今月の三原日和のご意見・ご感想を記入のうえ、下記メールアドレスにお送り下さい。件名に「読者プレゼント」と入力してください。  
Eメールアドレス: info@miharabiyori.net 住所: 723-0051 三原市宮浦6-30-1 三原日和 宛  
※住所等の個人情報は、プレゼントを送る目的に限り利用します。当選者の発表は商品の発送をもってかさせていただきます。  
三原日和は三原市内で30,000部発行。新聞折り込みの地域では毎月第4週末に折り込みにて、その他の地域は月末頃までに店舗設置やポスティングにて配布されています。広告掲載のお申込は、0848-62-6677まで。

**参加者募集!**  
**ハーバーサイドの婚活♡ワイワイ独身交流会 @SAKANAZA**



【日 時】 11月23日(木・祝) 18:30~20:30(受付 18:00~)  
【会 場】 Dining Bar SAKANAZA(ダイニングバー サカナザ)2階  
(三原市港町3-3-1 三原駅徒歩7分)  
※今年10月オープン!三原で話題の新店!  
【定 員】 男女合わせて32名限定  
【条 件】 30~50歳前後の婚活独身男女  
【会 費】 5,000円(食事込み・飲み放題)  
【申 込】 090-7891-7034 はあとあーるまで  
※お名前・年齢・ご住所・ご職業・携帯番号をお知らせ下さいね。  
※先着順(状況により抽選)となります。ご了承ください。

**おしゃれな空間**  
グライツツパリパーガール!  
ピヨピヨママの 子育て日和 vol.30  
スイーツ パーガーとは  
ママ友とひざひざの  
あ! 美味いもの食べなごら! 美味いものは食べ足りない! 全部食べた?  
みんなの笑顔が溢れる! 楽しい時間! 可愛い女の子会!

**鶏そばなんきち**  
**特製 醤油麴の減塩鶏中華**  
ありそうでなかった  
飲み干せる幸せ  
化学調味料は一切使用していません



2017  
11月号  
vol.69  
TAKE FREE

発行所 有限会社note  
〒723-0051  
広島県三原市宮浦6-30-1  
phone 0848-62-6677  
fax 0848-64-3233  
代表人 noteinc  
noteinc  
協力 三原を愛する主婦の方々

**11月1日(水)より販売決定!**  
**11月30日までは700円→600円で**

**この美味さでホントに減塩なの?**  
**ラーメン全部で塩分4g未満**  
**※日本食品機能分析研究所調べ**

**鶏そば なんきち**  
三原市宗郷 1-4-11  
ありません  
11:30~14:00 (夜間営業不定)  
不定休  
※毎木曜日はセカンドブランド店「別誂」として営業

物語はここからでした.....10月中旬、記者は2名でなんきちさんへ。  
「スープまで全部飲み干せるラーメン作ったから食べに来てくださいよ!」と声をかけられ、内心習慣病に悩むものとして、ラーメンを食べることも気が引ける、ましてやスープを飲み干せばとは、「出したらすぐ食べてくださいね、温度も命だから」の声とともに出されたのが写真の品。まず、サバ節の日本人の食欲をそそる香りが一杯に広がる。すぐに麺を食べたい気持ちを抑えて静かにスープを一口。「えっ?サバと鶏の出汁で取ったよどみのないスープに、醤油ダレと心地よい酸味がプラスされたしっかりとしたラーメンのスープじゃないか。自家製麺にスープが絡まり、のどごしにもちょうどいいし、トッピングの鶏肉や野菜達もいい仕込み状態だし...まったく記者には塩分が控えている印象は感じなかった。和出汁と鶏そばのおいしいおいしいなんきちさんの新メニューだ。記者が先入観で持っていた「減塩」→「健康」→「やさしい味付け」→「うすい味」と思っていたのが完全に違っていた。塩の代わりに自家製麹などで、いわゆる塩味らしきものを維持して、さらに旨味はトッピングだけにまかせるのではなく、麺の中、スープの中しっかりと入れていく。本当にこれで減塩なの?なラーメンでした。  
「スープを残されていくことは仕方のないことだけど、椀をキレイに平らげるとやっぱり嬉しい気持ちになるし...それにこれからの外食産業は美味いだけでなく安心して食べていただけるものの提供だと思っています」と店主の南さん。こういう商品を日々開発しているお店が三原にあって良かった~。  
味の好みは千差万別、誰もが好む味かどうかはわからないが、今回の「減塩鶏中華」は「鶏そばなんきち」の品を食べたことのある方も、そうでない方も、食べてみる価値ありとここで言わせてください。(記者は10月限定のバクチャーそばにも大いに興味あり)毎週木曜日の別誂も期待大!ですね!