T様邸

タカシン・ホームのお客様インタビュー！
アラ探しをしても、何も無いんだ。いい仕事してる、言うことなし！

担当 白川

20代、30代の若い方からシニアの方まで、ライフステージに合わせた「住みやすい家」「使いやすい設備」をとことん追求しています！

いろんな会社の内覧会をたくさん回ったけど、その中でも特に感じが良かったのがタカシンさん。図面も会社都合でなく、こちらの希望をきちんとかなえたものを描いてくれて、その上、頼んでいない気配りもたくさん盛り込まれているんです。玄関には上字の手すりを、と指定したんだけど、その下にもう一つ小さな手すりがついている。必要かな?と思ったけど、実際に使うとすごく楽で助かるんですよ。クローゼットの上段が、家内の体に合わせて低くなっていたのにも驚きましたね。細部にわたっていろいろ気を使ってある。社員さんだけじゃなく、業者の皆さんも感じが良くて、本当に頼んで正解でした。担当の日川さんの人柄と丁寧な対応にも感謝。おかげさまで大満足の家づくりができました。ありがとう!

タカシンホーム 検索

株式会社 真心
タカシン・ホーム
三原本社
三原市新倉 2-12-1
0848-60-2077

事業所展開
- 福山営業所
- 東広島営業所
- リフォーム事業部

建設業の許可　広島県知事許可（特-26）第35519号

秋の新作フレーム

ぞくぞく入荷中です

メガネサロンくまの

秋のセール開催中です

メガネサロンくまの
三原市城町 2-3-6
0848-62-7773
営 10:00～19:00
休 木曜日 日祝～18:00

ペア２組様プレゼント

森麻季音の美術館　イタリア美への旅路

巨大スクリーンに映し出される名画の数々とそれにまつわる物語をテーマにした珠玉の名曲

12月22日（日）開演 15:00（開場 14:30）
三原市芸術文化センター ポポロ
0848-81-0886

入場料（全席指定・税込）
一般 4,000 円（ポポロクラブ会員 3,500 円）
ペア 7,200 円　25 歳以下 1,000 円　セット券 12,000 円
（セット券は「佐渡裕指揮・兵庫芸術文化センター管弦楽器団（S 席）」とのセット）
※ペア券・セット券はポポロ・ポポロオンラインのみ
　25歳以下はポポロのみ。
※未就学児の入場は不可

3名様プレゼント

映画「長いお別れ」

10月19日（土）
①10:30～12:40　②13:30～15:40
三原リージョンプラザ 文化ホール
0848-64-7555（三原リージョンプラザ）
福山シネマモード　TEL:084-923-6800

料金：一般¥1,800　大学生・専門学生¥1,500
　シニア (60 歳以上)¥1,200　3 歳～高校生¥1,000
　障がい者手帳をお持ちの方¥1,000
三原日和見たよ or 三原日和持参で
割引：一般¥1,500　大学生・専門学生¥1,300
　3 歳～高校生¥800

地元三原で素敵なご結婚をされた皆様、いつまでもお幸せにお過ごしください♪

取り扱い商品
ウエディングドレス、カクテルドレス、二次会用ドレス、白打掛、色打掛、引き振袖、タキシード、紋付、モーニング、留袖、訪問着、中振袖、子供衣装、初着、祝着、卒業式袴、礼服、ゲストドレス、ブラックフォーマル、喪服など

貸衣装 **ベルフィーユ**
三原市宮浦 6-20-22
0848-60-1515
営 10:00～18:00
休 水曜日
HP http://bell-fille.com
Facebook 始めました

介護保険を使って、本格的なリハビリを

三原日和記者が期待を込めて取材させていただきました

半日型のデイサービスの施設が開設されると聞いて取材へ。場所は 185 号線はま寿司との北側あたりの施設。室内に招かれると多くのトレーニングマシーンがずらりと並んでいる。記者のよく見ていたデイサービスの室内とは明らかに違いがあった。「ここは自立支援介護を実践する本格的なリハビリ型デイサービスなんですよ。要介護 3~4 の方も、認知症の方でも利用していただける【元気で自立した生活】【介護が必要でも身体機能の回復・改善】三原初の施設なんです」施設長は続けて「午前か午後か半日のスケジュールですが、専門の教育を受けたスタッフによる指導とサポートで、ひとりひとりにあったプログラムを組んで安全で、楽しいデイサービスにします」。

この言葉で「自分の足が動かんようになったらお終いなんよ。なんとか動かして自分らしい生活を続けるんよ」と言いながら自己流で脚の運動をしていた亡き親父のことを思い出した。

リハプライド皆実さん、利用者さんの回復を願ってまた取材に来させてください。

ドイツ生まれのリハビリマシーンがズラリ

坂井孝年施設長

リハプライド 皆実
三原市皆実1-24-21
0848-38-9003
営 9:00~12:15 13:30~16:45
休 土・日※祝日は営業

読者プレゼント
A 映画『長いお別れ』　３名
B 森麻季音の美術館　イタリア美への旅路　ペア２組

応募方法：E メール、ハガキ、封書にて　締切：2019 年 10 月 9 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及び住所にお送り下さい。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：biyori@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、プレゼントを発送す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えさせていただきます。

三原のタウン紙を支えてくださるスポンサー様を大募集！
料金など詳しくはお気軽にお問い合わせ下さい。

お問い合わせ先
0848-62-6677
info@miharabiyori.net

三原日和は、約 30,000 部発行し、市内の各所に店頭設置型の配布を行うほか、新聞折り込みとポスティングを併用してお届けします。設置場所は三原市芸術文化センターポポロ、道の駅「みはら神明の里」他多数店舗にご協力頂いております。
設置店舗情報は、三原日和 HP【http://www.miharabiyori.net】よりご確認くださいませ。

昭和の時代に奉納相撲があったときから数十年。
大相撲秋巡業が再び三原で開催されます。
朝八時の公開稽古から始まり、普段では見られない
力士たちの姿もご覧になれます。
この機会を逃す手はないでしょう。

令和元年　大相撲三原場所
是非みんなで楽しみましょう！

三原日和

令和元年 秋巡業

大相撲 三原場所

2019
10月号
vol.92
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

発行人　noteinc
編集人　noteinc

協力　三原を愛する主婦の方々
ミカタワークス
花戸和也

令和元年 10月25日（金）

三原リージョンプラザ主体育館

開場：午前8時／打出し（終了）：午後3時

当日のプログラム

8:00	開場～寄せ太鼓、公開稽古
11:00	幕下以下の取組
11:30～	開会行事 （相撲甚句・初っ切り・髪結い実演・横綱綱締め）
13:00	十両土俵入・取組・幕内・横綱土俵入り
14:00	幕内取組
15:00	弓取り式～打出し（終了）

※内容は一部変更になる場合もあります

残りわずか

料金（消費税込）			
タマリ席S	1名様	14,000円
タマリ席A	1名様	12,000円
2人マス席S	1マス2名分	22,000円
2人マス席A	1マス2名分	20,000円
1階イス席S	1名様	11,000円
1階イス席A	1名様	9,000円
2階イス席	1名様	6,000円
1階車イス席（付添者1名含）		14,000円

お弁当・お土産セット　4,000円

チケット情報

ローソンチケット
URL https://l-tike.com/sports/miharabasho/
TEL 0570-000-732（電話受付 10:00~20:00）

（株）クラフトコーポレーション
〒723-0014　広島県三原市城町1丁目5-12
TEL 0848-62-1170
（株）クラフトコーポレーションでの販売時間 平日 9:00~17:00

主催 株式会社クラフトコーポレーション　後援 三原市／三原市教育委員会／三原市体育協会／三原テレビ放送株式会社

会場にお客様専用の無料駐車場はございません。できる限り公共交通機関のご利用をお願いいたします。近隣の店舗等の駐車場の利用は硬くお断りいたします。

未来へつなぐこの人　三原を愛する人たち INTERVIEW

変わらないことへ日々チャレンジ
みんなで作ろう三原の味を

この度は三原の人なら知らない人がいないのでは？というくらい有名な、有限会社三万石本舗三代目仲行 香さんにお話をうかがいました。

創業時期は？

私の祖父、仲行末夫が昭和23年に大阪で昔ながらの厳しい修行の後、三原の本町にお店を出したのが最初でした。三万石せんべいを焼き始めたのがこの頃です。昭和31年には有限会社三万石本舗となり、二代目の信吉も若くして共に従事するようになり、現在の宮沖町に移転し、『三万石名城焼』も販売するようになりました。当時は多いときは50人以上の方が従事している時期もありました。

主な販売ルートは

販売エリアは広島県内のスーパー、小売店が主ですが、近隣県の他に、最近では通販で販売しています。地元三原ではみなさんのお近くの各スーパーにあると思いますし、宮沖の本舗までみなさんが購入に通ってくれています。

風味を守ることの秘訣は？

業者さんを信頼することですね。原材料を変えないで品質を守ってきていますが、時には諸事情により変更せざるをえないことも。そんなときに信頼出来る業者さんたちが協力してくださることがとてもありがたいです。もちろん一緒に働いている職人さんたちのたゆまない努力のおかげです。それから何と言っても創業者から三代の私にわたって今も現役で支えてくれる番頭さんがいてくれるんです。

食べ方にこだわりありますか？

食べ方はみなさんに教えていただく方が多くて、例えば名城焼のまわりが好きでそこだけ最初に食べる方とか。
私としてのお勧めは、お茶、コーヒーのお供に良いのはもちろんですが、ワインとの相性も良いので是非お試しください。

これからの三万石本舗は？

初代が三万石せんべい、二代目が三万石名城焼を、三代目の私がその味を変わらず継承すること、そしてこれからはこの味を新たなるスタッフさんたちにも加わっていただきみんなで作って行きたい。

有限会社　三万石本舗　三代目　仲行　香さん