

大垣市SAKURA

Ogaki City - Lots of "Likes"♡

咲くら楽

3
2020
March

TAKE FREE

大垣市全域/安八郡/養老郡/不破郡/揖斐郡/海津市
全85,000部 無料戸別ポスティング+新聞折込+店頭設置

http://sakura-world.net

スマホでもPCでも
咲くら楽クーポン!

Qサクワールド (検索)
http://sakura-world.net



LINE公式アカウント
sakuranet
友だち追加で
LINE限定
クーポンGET!



sakuraXInstagramクーポンGET!

ogaki_sakura

プラスチック・スマート

今月の市政情報

OGAKI City News

咲楽編集部Likesレポート!

株式会社とりペファーム

いちご農園の完熟スイーツ

Medical Terrace

難聴、めまい、痛み、かゆみ……

大人の耳の病気

今月のわがまち図鑑

安八百梅園

みんなのアクティビティ

松竹輦 踊り子顔合わせ

GO!GO!にしみのチルドレン

大垣市立墨俣小学校

つりびなづくり体験



ad-kit.

地産地消・旬食材を愉しむ ランチ歓送迎会

ランチタイム限定プラン

水都コース ※3名様〜

【料理8品+2ドリンク付】2,990円 (税込)

【飲み放題100分付き】3,500円 (税込)

*酒肴三種盛り込み
*季節の茶碗蒸し
*鮮魚のカルパッチョ
*旬の焼き魚

*その日の酢の物
*飛騨牛朴葉味噌焼き
*土鍋炊き鮎のご飯
*ほうじ茶のアイスクリーム

回 円相回
enso ogaki

☎0584-73-1970

大垣市高屋町1-145アスティ大垣1F
11:00~15:00 (LO.14:30) / 17:00~23:00 (LO.22:30)
※土鍋ご飯のみLO.22:00 不定休【館内に準ずる】



webクーポン

円相のオススメランチ

円相御膳 (限定10食) 2,000円 (税込)

*飛騨牛ローストビーフ*若鮎刺身*牛すじで煮
*煮たくもじ・川魚 甘露煮*刺身こんにやく*本日の一品
*めしどろほ漬*自然薯とろろ*ご飯*味噌汁

飛騨牛朴葉焼き御膳 1,958円 (税込)

*飛騨牛朴葉焼き*本日の小鉢*自然薯とろろ
*ご飯の友3種*ご飯*味噌汁

山里定食 1,000円 (税込)

*川魚甘露煮*牛すじで煮*自然薯とろろ
*本日の小鉢*めしどろほ漬*ご飯*味噌汁

有効期限: 2020/3/31

①【水都コース限定】2ドリンク付きプラン(2,990円)

2ドリンク付きを3ドリンク付きに

②【水都コース限定】飲み放題付プラン(3,500円)

飲み放題付100分→120分 (L.O15分前)

*他サービス、他券併用不可 *カード不可 *1枚につき1組利用可

円相大垣 ☎0584-73-1970

ogaki city sakura 20.03

有効期限 2020/3/31

新着 御膳メニュー

ご注文の方

ドリンクセット

サービス

*他サービス、他券併用不可

*カード不可 *1枚につき1組利用可
円相大垣 ☎0584-73-1970



ogaki city sakura 20.03
JR東海道本線 大垣駅 南口 徒歩1分

Special Features
特集
住まい・暮らし
Life Styles
市政ニュース
City News
わがまちグルメ
Delicious Foods
ビヤードラッグ
Bevury Salon
健康
Health Salon
スクール・習い事
Schools
プレゼント
Presents
求人
Career

地域最安値!!

3/18
まで

平日昼
室料
30分

1000 (税抜)
円

※平日夜+50円(税抜)
※土・祝前・祝日の昼
+50円(税抜)
※金・土・祝前・祝日の夜
+100円(税抜)

ドリンクバー無料
大好評実施中♪

まねきde家族割

お父さん、お母さん、
おじいちゃん、おばあちゃんと
一緒に来店した小・中学生

カラオケ利用料
完全無料!

※詳しいご利用条件や注意事項はホームページよりご確認ください。



みんな登録しちゃ★

LINE公式アカウント始めました♪
お得な情報を配信中!




大垣店 大垣中野店



大垣店
大垣市禾森町6丁目95
営/日~木 9時~翌6時
金・土・祝前日 24時間営業
TEL 0584-84-8106

年中無休



モバイル映染

大垣中野店
大垣市中野町3-34
営/日~木・祝日 9時~翌5時
金・土・祝前日 24時間営業
TEL 0584-83-7050

年中無休



モバイル映染

有効期限: 2020/3/31

【大垣店・大垣中野店限定】

①カラオケご利用の方ポテトorからあげorささみチーズカツ
いずれか1皿無料サービス

*コピー不可 *1組1枚使用可

まねきねこ大垣店・大垣中野店2店舗共通



ogaki city sakura 20.03

有効期限: 2020/3/31

【大垣店・大垣中野店限定】

②1,000円以上のお会計で500円OFF ※②金土祝前は使用不可
③2,000円以上のお会計で1,000円OFF ※③金土祝前は500円OFF

*コピー不可 *他券他サービス併用不可

まねきねこ大垣店・大垣中野店2店舗共通



ogaki city sakura 20.03

大丸

NEW DAIMARU



住宅事業・不動産事業 一般建築事業

大丸開発は、誠実かつ分かりやすい家づくりをご提供しています。「満足できる住宅性能と無理のない予算」をコンセプトに、家づくりで困った時に頼られる存在として信頼される企業を目指します。

住



アパレル事業

お客様の生活を彩る価値あるものづくりのため、より多くのお客様へ、より良い商品をお届けします。レディース物の企画から製造・販売に至るまで、徹底したコストと品質管理、素早いレスポンスを実現。

衣



Artmarry

A LIFESTYLE COMPANY
THAT CONTINUES TO
CHALLENGE.

私たちが大丸開発は、ライフスタイルカンパニーとして住宅事業をはじめ、様々な事業を展開しています。お客様の生活に関わる衣食住癒に寄り添う事で、これからも地域社会に貢献したいと考えています。

DAIMARU
イメージキャラクター
バイきんぐ
西村瑞樹



和食・洋食ダイニング 楽

飲食事業・水産事業

「食」を通じて地域の皆様に幸せをお届け。新鮮で安心な水産物を直接食卓へお届けしています。また和食・洋食ダイニングにて、リーズナブルで美味しい料理とお酒をご提供。心地良い空間で気軽にお楽しみ頂けます。

食



みの観光ホテル
関観光ホテル
武芸川温泉
ぬくい温泉

観光ホテル事業 温泉施設事業

関観光ホテル、みの観光ホテルの2つを所有し、最高のおもてなしと最上級の満足感をお届けしています。また日帰り温泉施設では、武芸川温泉・ぬくい温泉にて7種類以上のお風呂を心ゆくまでお楽しみください。



岐南温泉・
埼玉県川越温泉
建設中



〒501-6001 羽島郡岐南町上印食8丁目82番地

大丸開発

検索

<https://www.daimaru-d.jp>

お問い合わせ・ご相談専用ダイヤル 携帯・PHS OK!

0120-259-678

大丸グループ
採用サイト

当社で
働いてみたい方は
コチラまで!



できることからひとつずつ。使い捨てプラスチックを減らして、海をきれいに!

プラスチック スマート

興文小学校4年(令和元年度)
近藤ゆのさんの作品



「プラスチック・スマート」とは、環境省が海洋プラスチックごみ削減のための取り組みを応援するキャンペーン活動です。岐阜県人にとって海は身近な存在ではありませんが、海は私たちの暮らしと密接につながっている大切な存在。まずは、海洋プラスチック問題について知っておきましょう。

私たちの身の回りには、衣類から家電、家具、キッチン用品、玩具、タンク類、医療機器などに至るまで、プラスチック製品であふれています。ポイ捨てごみでよく見かけるのは、レジ袋や食べ物の包み、ペットボトルなどでしょうか。

プラスチックとは石油を原料とする合成樹脂のことで、自然

分解されないため、半永久的に残る物質です。そのため、ポイ捨てや不法投棄されたプラスチックごみは、雨や風で川へと運ばれ、さらに海へと流れ込み、ついには「海洋プラスチックごみ」となります。このごみは世界全体で日々大量に発生しており、年間800万トンが海に流出しているともいわれています。

2019年、フィリピンの海岸に打ち上げられたクジラの胃から大量のビニール袋が発見されるなど、世界中でこのような報告が続く、生きものや生態系への影響が懸念されています。また、プラスチックごみは長期にわたって海に残るため、このままでは2050年までに魚の重量を上回ると予測され、地球規模での環境汚染が懸念されています。

中でも問題になっているのは、大きさ5mm以下の小さな粒状の「マイクロプラスチック」。海上を漂うプラスチックごみも紫外線や波などにさらされて劣化し、小さく砕けていきます。マイクロプラスチックは、小魚などの小さな生きものが誤飲し、その小魚を大きな魚や海鳥が捕食し、さらに人間が漁で捕りと食物連鎖していきます。

また、マイクロプラスチックの中

ペットボトル、レジ袋、ラップ、ストロー…… 私たちの身の回りは、便利で安価な使い捨てのプラスチック製品であふれています。海洋プラスチックごみが大きな問題になっている今、環境省が推進する「プラスチック・スマート」を身近でも取り組んでみませんか。

には、プラスチック製品を作る際に使われているさまざまな薬剤が残っており、これらの有害物質が健康に与える影響も懸念されています。

ところで、海に流れ出るプラスチックごみは、ポイ捨てや不法投棄だけではなく、各家庭の排水溝からも出ていることをご存じでしょうか。食器洗い時に出る劣化した台所用スポンジの一部、洗濯時に化繊の服から出る繊維の一部、洗面台から流れるコンタクトレンズ……と、各家庭からも、知らないうちにマイクロプラスチックは排出されています。

「プラスチック・スマート」では、世界的な海洋プラスチック問題の解決に向けて、個人・企業・団体・行政などのあらゆる主体がそれぞれの立場でできる取り組みを応援し、広がっていくキャンペーンです。現在、各企業でもレジ袋や使い捨てストローを廃止したり、紙製品に変更したりと、脱プラスチックの取り組みが広がっています。私たちもできることから少しずつ始めてみませんか。



揖斐川のクリーン作戦で集まったごみの一部。

きょうりんどろ
杏林堂

不妊治療をしてもなかなかうまくいかない!
こんなご相談が増えています。

どんな些細なことでも構いません。
1人で悩まず、まずはご相談ください。



不妊漢方アドバイザー・鍼灸師
若山 忠裕先生

体外受精をしている全ての方へ
漢方との併用を特におすすめします!
病院では聞きづらい事、治療内容についてのお悩み等、
どんな事でもご相談下さい。最も良い方法を一緒に考え
アドバイスさせていただきます。

カウンセリングから
始める不妊ケア

忙しい中で先生に中々質問がしづらい
病院では妊娠が難しいと言われた
どのような治療をしているか分からない

33歳 結婚3年目

病院で不妊治療をしていた際「冷え」がひどかった為、漢方薬を服用したいと来店。血流が改善され冷えはかなり良くなったが、1年半併用治療しても授からなかったため不妊治療を「全て」やめる事を決意。漢方で妊娠しやすい体づくりをしたおかげでしょうか、半年後「自然妊娠」することができ現在安定期に入りました!

きょうりんどろ
杏林堂漢方薬局鍼灸院 ☎058-323-4860 予約制

本薬部北方町高屋白木3-45-1 / 時間: 午前9時~午後8時
http://www.kodakarainfo.com
駐車場: 有り / 定休日: 木曜日・日曜日(日曜日は完全予約制)



webクーポン

有効期限: 2020/3/31

初回(ご予約)の方のみ
たんぽぼ茶 ショーキT-1

他店内商品 **10%OFF**

*コピー可 *お1人様1回限り *他券併用不可

杏林堂漢方薬局鍼灸院 ☎058-323-4860



穂積駅から徒歩で5分

特集
Special Features

使い捨てプラスチックごみ減量大作戦！ できることから少しずつ始めてみましょう。

Recycle (リサイクル)

原材料として再利用する

- ◆ごみの分別はしっかりと
プラスチックやペットボトルの分別を徹底し、リサイクルにつなげましょう。
- ◆ボイ捨て禁止
ごみのボイ捨てや不法投棄は絶対にやめましょう。
- ◆地球にやさしい製品を選ぼう
プラスチック製品よりも再生プラスチックやバイオプラスチックや紙製品など、地球にやさしい製品を選ぶようにしましょう。

Reuse (リユース)

繰り返し使う

- ◆詰め替え用の製品を利用しよう
シャンプーや洗剤などの容器入り製品は、初回時のみ容器を購入し、次回からは詰め替え用を利用しましょう。
- ◆使い捨てラップを減らす知恵を知ろう
食品の保存にはふた付き容器や、蜜ろうラップなどの再利用可能なふたを使用し、プラスチック製ラップの使用を減らしましょう。
- ◆ストローは再利用できるものを利用しよう
ストローを利用する際には、ガラスやステンレス、シリコンなどの素材を選びましょう。



Reduce (リデュース)

プラスチックごみになるものを減らす

- ◆マイバックを活用しよう
買い物にはマイバックを持参し、レジ袋は辞退しましょう。
- ◆マイボトルを活用しよう
外出時には水筒やタンブラーを持参し、ペットボトルを削減しましょう。
- ◆マイ箸を活用しよう
マイ箸を持ち歩き、プラスチック製のスプーンやフォーク、ストローはもらわないようにしましょう。
- ◆天然素材を活用しよう
台所用スポンジをへちまに、プラスチックブラシを豚毛ブラシに、ビニール手袋を天然ゴム製手袋に、たわしはシュロやヤシの繊維を使った亀の子たわしにと、天然素材のアイテムを上手に活用しましょう。
- ◆プラスチック製ストローを控えよう
飲食店ではストローを断ったり、テイクアウトではストローをもらわないようにしましょう。
- ◆簡易包装やリサイクル可能な商品を選ぼう
よりごみを減らせる商品という視点から選んでみましょう。
- ◆使い捨て食器のない店へ
外食する際には使い捨て食器ではない店を選びましょう。



暮らしを変えて 未来に夢を
大垣環境市民フェスティバル

3月14日(土) 9:30~16:00
【ところ】ソフトピアジャパンセンタービル
(大垣市加賀野4-1-7) およびその周辺

「プラスチック・スマート」を今すぐ始められる環境イベント。講演や展示、ワークショップ、スローフード店などが催されるため、家族で楽しみながら学んでみませんか。

- 特別企画
「クジラのおなかからプラスチック」著者 保坂直紀さん講演
10:30~ 先着200人 要申込
- 各催し
◇環境フェスティバル20年のあゆみ 東京大学大学院 特任教授 保坂直紀さん
◇プラスチック・スマート特集
◇海岸の砂からプラスチックをさがしてみよう
◇SDGs(持続可能な開発目標)紹介
◇ハリコ、ホテルなどの保護活動紹介
◇次世代自動車展示、再生可能エネルギー紹介
◇地元産野菜や地元食材・地産地消商品の販売
◇自然素材やリサイクル品を中心としたワークショップ、遊びコーナー
◇リサイクル品の販売、牛乳パック・アルミつき紙パックの回収など



◆問/大垣市環境市民フェスティバル実行委員会
(大垣市環境市民会議)Tel.0584-82-1761

アイスコーヒーには紙ストロー。



昔ながらのときが流れる
土蔵喫茶の
プラスチック・スマート

明治時代からの土蔵を改造して作られた風情あるカフェ「エントワ」。1階は喫茶とこだわりの日用品の店、2階は雰囲気のある本屋で、本を読みながらコーヒーを楽しむことができます。ここでは、1年ほど前からストローとビニール袋を廃止。現在、飲み物には要望がある場合のみ紙ストローを用意しており、今夏からは涼しげなガラスのストローを採用する予定です。商品の持ち帰りには有料の紙袋も用意されていますが、たいていの人はバッグにそのまま入れていくのだとか。また、ギフト包装には再利用可能な巾着袋を採用。こだわりの店ならではの「プラスチック・スマート」です。



喫茶とちよど品「エントワ」

〒大垣市中川町2-1088
9:00~17:00
月曜・第2・4日曜
25台
Tel.0584-71-8302

クロスメディア・コミュニケーションを最適化!
あなたの戦略と技術で広告効果を最大化!

中途採用 第二新卒者 大募集

- ・Webデザイン
- ・コーディング
- ・データベース
- ・WEBアプリケーション開発
- ・ネットワーク構築
- ・各種プログラミング
- ・サーバー管理業務
- ・ITコンサルタント
- ・SEO/SEO対策

募集職種 ①Webデザイナー/コーダー ②社内SE/システム開発/各種プログラミング

- 内容 ①Webデザイナー・コーダー・②社内SEシステム開発・各種プログラミング
- 勤務地 岐阜本社 岐阜市下奈良
- 月給 ①21万円~35万円+能力給 ②25万円~50万円+能力給
※研修期間有(最長3ヶ月) ※年齢・経験によりスタート給与考慮
- 時間 8:00~20:00迄の自由勤務制
- 休日 月9日・GW・夏期・年末年始
- 資格 専・短大卒以上
- 待遇 各種保険完備・昇給1回・業績手当・交通費支給(上限有り) ※研修期間・給与には個人差があります。
- 応募 履歴書・職務経歴書をお送り下さい。

Retty 食べログ ヒトサヲ Sakura 咲くは楽

ad-kit. 株式会社アドキットインフォメーション

岐阜本社 500-8385 岐阜市下奈良1-1-8 | HP.https://www.ad-kit.co.jp/ | TEL.058-268-7577 | 詳しくはこちら





[株式会社ととりベファーム]

生産→加工→販売の新しいビジネスモデル いちご農園の完熟スイーツ

巷で噂の「株式会社ととりベファーム」に潜入!



ととりベファームの鳥内大輔社長(40歳)。

生産者が手掛けた
お洒落なスイーツショップが
道の駅「池田温泉」に誕生!

ととりベファーム(大野町)は、2016年、社長の鳥内大輔さんが脱サラをして始めたいちご農園。当初5棟だったビニールハウスは18棟まで増え、現在、西美濃エリアきってのいちご農園です。この2月8日には、道の駅「池田温泉」にスイーツショップ「1010マルシェ」を開店。生産者の強みを生かして作り上げたのが、完熟いちごをたっぷり使った贅沢なスイーツでした。

「いちごは出荷してから消費者の手に渡るまで通常2〜3日かかるため、70%の熟度で収穫します。しかし、本当においしいのは熟度90%以上の完熟いちご。その味を皆さんに味わってほしくお店を始めました」と鳥内さんは語ります。生産から販売までをダイナミックに手掛けるこの試みは、生産者の新しいビジネスモデルとなることでしょう。

知
りたい 01

最先端
ビニールハウス



農業は科学です! 最先端技術が詰まったハウスで 安定したいちご栽培

ととりベファームの農園の特徴は、ハウス全体をコンピューター制御していること。温度、湿度、CO₂(二酸化炭素)濃度、日照時間などすべてを管理し、水やりや肥料も考え抜かれたプログラミングにより全自動で行われています。これにより、初年度から安定して高品質のいちごを生産することができました。現在、ほ場面積は1haまで拡大し、収穫量も今年は約50トンを目指しています。パソコンに向かう鳥内さんは「農業は科学(化学)です!」と言い切ります。



デスクトップやモバイルでハウスの様子を確認する。



コンピューター制御されたビニールハウスだが、収穫や定植は人の手で行う。



大野町に立ち並ぶビニールハウス。いちごのぼり旗が目印。

知
りたい 02

キッチンカー
で販売



キッチンカー

イベント会場でも 人気のフルーツサンドを 販売!

サッカーイベントを中心にキッチンカーでの対面販売も行っています。フルーツサンドは1日1000個売れることもある人気商品。この移動販売の成功が実店舗の実現にもつながりました。3月7日は、岐阜メモリアルセンター長良川競技場で行われるFC岐阜の試合に出店(会場外)します。

ビニールハウスの前に建つ直売所では、完熟いちごを購入できる。



可憐ないちごの花。受粉はミツバチで行う。



大きなハウス内で熟すいちご。天井が高いのは急激な温度変化を和らげるため。

特集
Special Features

500円以上お買い上げの方に
フルーツサンド
1個プレゼント

*コピー不可 *1クーポンで1人利用可 *他券併用不可
ととりベファーム ☎0585-35-5213



いちごパフェ
甘酸っぱい極上いちごとあっさりとしたゼリー、濃厚パンナコッタのハーモニーが絶品! 夏にはアイスクリームやかき氷のパフェも登場予定。800円

特集
Special Features

知
り
たい 05

これからの
こと……

4月には
いちご狩り農園オープン!
次々と夢を叶えていきたい

「10年先は分かりませんが、今は、目の前の目標を達成するとすぐに次の目標が見えてくる。その繰り返しです」と語る鳥内社長。4月には、神戸町に新しいタイプのいちご狩りができる観光農園をオープン予定。トマルシェやキッチンカーのフランチャイズ展開も考えているといいます。

今月のLikesに応じてくれたのはこちら!

株式会社 ととりベファーム

所/ 揖斐郡大野町中之元340
ビニールハウス南

営/ 9:00~16:00
Tel.0585-35-5213
URL/ <https://www.totoribefarm.jp/>

モバイル連携



フルーツサンド
贅沢な食材がコラボした新鮮フルーツサンド。生クリームはマスカポーネ入りでチーズのココムブラス! 500円



作業途中のフルーツサンド。完熟いちごがゴロゴロ入っているのが分かる。この上にパンをのせてカットすれば、できあがり!



完熟いちご
通常では流通することがない、摘みだての完熟いちご。種類は日替わり。1パック500円



いちごネクター
完熟いちごのどろ〜りジューズ。そのまま飲む以外に、牛乳と割るのもおすすめ。1,200円



いちごバター
フランス産最高級発酵バターと完熟いちごのジャムがコラボしたバター。そのままパンに塗るだけでおいしい体験! 1,800円

フランスのマルシェ(市場)のような店舗。道の駅内にオープン。



知
り
たい 03

スイーツショップ
「1010マルシェ」
トト

朝摘みの完熟いちごの
おいしさに目覚める!
農家を作る贅沢フルーツサンド

見た目の美しさとおいしさで、女性に大人気のフルーツサンド。道の駅「池田温泉」にオープンしたスイーツショップ「トマルシェ」の看板商品は、いちご農家が本気を出して作り上げたフルーツサンドです。朝摘みの完熟いちごは新鮮で甘酸っぱく、えも言われぬ芳醇な味わい。これを挟むのは、同じ道の駅内のパン屋が毎朝焼き上げる高級食パンで、こくのある動物性生クリームが甘さ控えめにこの2つの食材をつないでいます。贅沢いちごサンドを楽しめるのは7月頃まで。夏には桃サンドやぶどうサンドが登場する予定です。

所/ 揖斐郡池田町片山1953-1 道の駅「池田温泉」内
営/ 10:00~17:00 休/ 水曜 P/ 道の駅駐車場
間/ Tel.0585-35-5213(ととりベファーム)
※価格はすべて税込です

知
り
たい 04

選ばれた
いちご4品種

冬~春~夏……長期間楽しむために
選び抜かれた4品種

ととりベファームのイチゴの出荷時期は毎年11月~7月頃まで。フルーツサンドやパフェなども長期間楽しめるように、味わいや粒の大きさだけでなく、収穫量や収穫時期なども考え合わせ、選び抜いた4品種を栽培しています。



四つ星
酸味が強めで、昔懐かしい味わいのいちご。実は小さいが収穫期間は長い。



紅ほっぺ
実が大きくておいしさも平均以上、収穫時期も長く、トータルバランスのとれた品種。



やよいひめ
香り高く、酸味と甘みのバランスが抜群。硬めの果肉が特徴の優れた品種。栽培は難しく、収穫時期は2~3月がピーク。



かおり野
大きな実で大量の収穫を望める品種。酸味は少なめ、甘みが強めでさっぱりとした味わい。