情報センター21
毎週火曜掲載
TEL 028(625)1133 制作/下野新聞社広告局

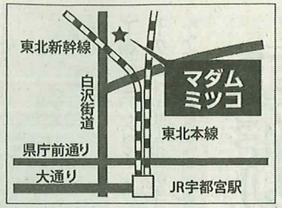
手作り婦人靴店 春のセール開催

手作り婦人靴のマダムミツコ（宇都宮市今泉町）＝地図＝は現在、「春のキャンペーンセール」を展開している。

セールでは、今春お薦めの「ウエッジソール」2万4150円を9800円で提供するという。ウエッジソールは、旅行・レジャーシューズで軽くてすべりにくい。足裏に衝撃吸収材を使用しているので、地面からの冷えも伝わりにくいのが特徴だ。

パンプスは50%オフで販売。同店では、外反母趾やO脚、タコ、ウオノメなど足の悩みを解決し、自分の足に合った靴の形に調節できる。

問い合わせは、同店☎028・600・5488。

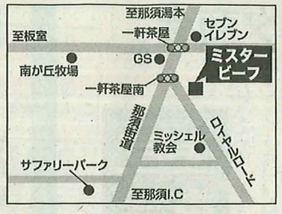


ミスター・ビーフ 那須にオープン

アメリカンスタイルの「ミスタービーフ・ダイニング」が11日、那須町湯本新林＝地図＝にオープンした。これを記念し、20日まで「ステーキ・ワシントンカット220㌘」を特別価格1500円で提供する（コーヒー付き）。

ブルースとクラシックロックが流れる店内では、「モンローカット150㌘」やビルゲイツカット1㌔㌘、アメリカで人気の「ドライエイジングステーキ（乾燥熟成ステーキ）」なども味わえるという。

予約・問い合わせは、同店☎0287・76・7729。



今月東武WSで 鬼怒川餃子祭り

「宇都宮餃子（ぎょうざ）」の名店の味が温泉地で楽しめる「鬼怒川温泉 春の餃子祭り」＝写真＝が20、21の両日、東武ワールドスクウェア（日光市鬼怒川温泉大原）で開催される。時間は両日とも午前11時から午後4時まで。

当日は協同組合宇都宮餃子会の協力で4店舗が軒を並べ、1皿（5個）200円の謝恩統一料金で提供する。入場無料（ただし、東武ワールドスクウェアに入場の場合は入園料が必要）。

同イベントは鬼怒川温泉に宇都宮餃子をタイアップさせた同地域の活性化を図るもので、春の開催は今年で3回目を迎える。例年、秋に開催しており、県内外から鬼怒川温泉を訪れた観光客に好評を得ている。

問い合わせは、東武ワールドスクウェア☎0288・77・1055。

ルイビジューで パールフェア

ルイビジュー宇都宮店（宇都宮市オリオン通り曲師町）は19、20の両日、「パールフェア」＝写真＝を実施する。

期間中、パールネックレスの購入者は家庭にある不用のパール製品（黄色く変色したものなど）を3万円で下取りしてもらえる。

同店のお買い得商品は、7・5～8㍉のパールネックレスとイヤリング（またはパールピアス）のセット5万円（鑑別書付き）。

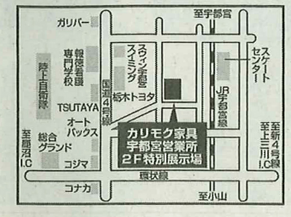
また、金・プラチナの高価買い取りも同時開催する。婚約・結婚指輪の購入者には、特別優待券をプレゼント。

問い合わせは、同店☎028・636・6633。

カリモク家具の 「倉庫市」開催

国内生産にこだわる木製家具の「カリモク家具販売」（宇都宮市横田新町）＝地図＝は20、21、22の3日間午前10時から、今年最初の「倉庫市」（カリモク特約店エーアイディー主催）をカリモク宇都宮営業所2階特設会場で開催する。

期間中はリビング・ダイニングや2010年最新モデルの学習デスクの最終現品処分を行うほか、新品家具や人気モデルなども特別宝演劇「三婆」＝写真＝を同センター大ホールで開催する。



ご優待価格で販売。展示現品をお値打ち価格で購入できるチャンスだ。

問い合わせは、カリモク宇都宮営業所☎028・653・7082、特約店エーアイディー（担当／松本）☎070・6411・4900。

県内初、小山で 演劇「三婆」上演

小山市立文化センター（小山市中央町1丁目）は4月21日、県内初となる東作の「三婆」は、笑いが連続の舞台。

出演は池内淳子さん、多岐川裕美さん、野川由美子さん、横澤祐一さん、金山一彦さん、永吉京子さん。

チケットは同センター窓口や指定プレイガイドで取り扱っている。1階席6500円、2階席5500円で販売中。

問い合わせは、同センター☎0285・22・9552。

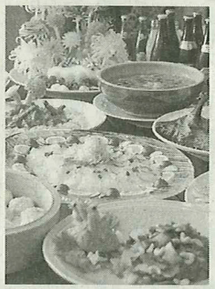
和漢膳を学ぶ 通信講座開講

学文社はこのほど、日本型薬膳（和漢膳）が学べる通信教育「薬膳マイスター養成講座」を開講した。

東洋医学を取り入れながら3000年の時をかけて発展してきた薬膳。理論を基本に、おいしさや作りやすさをプラスし、和食や洋食、スイーツ、お酒まで応用できる力を身につけることができる唯一の通信講座だという。また、薬膳ぶことで美容や健康的イエットも実践できる。修は、日本で初めてコースのある料理学校校するなど、薬膳指導イオニア板倉啓子先生。

受講料は3万2000円。テキスト4冊、レシピ集1冊、DVD2枚が付く＝写真。通信指導回数は6回。標準受講期間は6（無料延長制度あり）。修了後は「国際薬膳食育師3級」の資格を取得できる。

問い合わせは、がくぶん総合教育センターフリーダイヤル0120・602902。



歓送迎会プラン 予約受け付け

結婚式場アピア（宇都宮市戸祭元町）は5月31日まで、春の歓送迎会プランを展開している。

新しい旅立ちと出会いを華やかに彩る春の宴をイメージした「本格中華盛込料理プラン」（7品、飲み放題込み）＝写真＝は1人4500円から。カラオケ、送迎バスサービスなどもある。

また、本格中華料理の「上海ガーデン」では、お得なメニューを実施中。平日ランチで1000円と1200円のセットを注文した人は、副菜・サラダバー・ライス・スープ・杏仁豆腐が食べ放題となる。

ディナーは期間限定のオーダーバイキングを用意。3月末まで、平日に限り築地直送の新鮮な魚介を1種類サービスする。問い合わせは、結婚式場アピア☎028・621・4522、ホームページ（http://www.apianet.jp/）。

篠井の分譲地 限定価格で販売

宇都宮市土地開発公社は20、21の両日午前10時から、篠井ニュータウン分譲地・特別限定3区画＝地図＝の販売会を現地受付会場で開く。

同分譲地の周辺には保育園や小学校、病院、ろまんちっく村などがあり、快適な住環境が整備されている。販売価格はいずれも500万円。

また、篠井ニュータウン販売協力会各社で建築をした人には、100万円相当のオプションプレゼントが付く（先着3人）。受付方法は先着順で、当日は印鑑を持参する。

そのほか、アンケート記入者には、牛すじ肉入りのラーメンセットなどがもらえる。

木の芸術「春の展示会」

木造注文住宅メーカーのホーム」は20、21の両日、住まいづくりの大住宅相談会「ハウジングプラザ（宇都宮市）＝地図＝で開く。

当日は住宅設備に関する住宅設計の相談無料。

まん野州（ラーメン）

問い合わ

028・6

当日の間

受付会場

5・034

アナウンス学校 第15期生募る

CRT栃木放送は、4月2日から「CRTアナウンススクール」＝写真＝をスタートさせる。現在、基礎科研究科の第15期生を募集中。

講師は、栃木放送のでおなじみの臼井佳さんや、フリーアナウンサーや司会者、レポーターを目指す人、話し方の勉強をしたい人などにお薦めだ。

資料請求・問い合わせは、CRTアナウンススクール事務局☎028・622・1111、ファクス028・627・3727。

JTB、28日に 海外旅行説明会

JTB関東トラベルサロン宇都宮（宇都宮市池上町4丁目）は28日午前11時から、「海外旅行説明会」を開く。参加費無料（要予約）。

2部制で第1部はドイツ＝写真＝。世界中から大勢の人が集まるミュンヘンのビールのお祭り「オクトーバーフェスト200周年」や昔に引き戻されるようなノスタルジックな印象の「ロマンチック街道誕生60周年」など、さまざまなメモリアルイヤーのイベントを紹介する。第2部はカナダ。神秘的かつダイナミックな大自然を堪能する「カナディアンロッキー」や、ごう音が響き渡る白い水の壁「ナイアガラフォールズ」などの情報を伝える。

当日は、ベテラン添乗員が現地事情や準備物についても詳しく説明する。

予約・問い合わせは、同社☎028・614・2002。

「タケカワ」で 春の応援フェア

グッドタイムタケカワ（宇都宮市江野町）は4月11日まで、新高校生や大学生、新社会人向けに「シチズンフレッシャーズ応援フェア」を開催する。

女性用のお薦めは、社会人がオシャレで大人っぽさも兼ね備えた「クロスシー」5万2500円（税込み）＝写真右、学生にはキュートな「ウィッカ」が人気だ。

男性用は社会人が電波ソーラーの「エクシード」や「アテッサクロノグラフ」10万5000円（税込み）＝写真左。学生にはアクティブな多機能を持つ「プロマスター」や「オルタナ」などがお薦め。

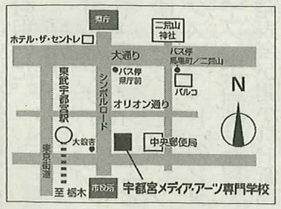
このほか、セイコーやカシオの商品も多数展示・販売している。期間中は特別セールを実施。

問い合わせは、同店☎028・651・0328。営業時間は午前10時から午後7時。無休。

二級建築士受験 対策講座を開講

宇都宮メディア・アーツ専門学校（宇都宮市中央）＝地図＝は、3月下旬に開講する二級建築士の受験対策講座の受講者を募集している。

再就職や転職を考えている人に最適な同講座は7月の1次試験、9月の2次試験に向けた内容となっている。



授業料は諸経費込み。

月曜から金曜の午前9時半から午後5時まで。

学んだ知識を現場に就職できるがある同校の士受験資格を就職あっせんパンフレットを

宝石店で セール

宝石店（宇都町）は31日らでは決催する。

店内は商品が

スタイル。

Japan Press Network
47 CLUB
全国の地方新聞社厳選 お取り寄せサイト
とちぎの逸品

原酒柏盛「ほほえみ」大吟醸酒
720㍉㍑ 3150円（税込み）

「片山酒造」 日光市

手作業で飲み口「すっきり」

片山酒造の大吟醸酒「ほほえみ」は、今月上旬に社員総出で搾られた人気の酒。兵庫県産「山田錦」45%精白、アルコール17%入り。

同商品は、県内では珍しい「槽搾り（ふなしぼり）」という手作業で搾られる原酒柏盛だ。同社の槽搾りは「佐瀬式」と呼ばれる木製の槽にもろみを詰めた酒袋を積み重ねるという、昔ながらの作業を行っている。3、4日かけて、じっくりと搾り出すため、とがった感じのない飲み口になるという。

醸造責任者は「ほほえみ」の名前の通り、飲んだ人が自分をもっと磨きたいと思えるような酒を目指している。

からくちの酒が多い中、よい飲み口の酒を提供するために努力を続けている。

務は「片山酒造」日光市