クチコミ☆広がる良いお店を　見やすく一気にご紹介！！

毎月1日 10,000部発行
発行：いどばた稲毛　代表　渡部　成夫

英会話 Kiwi English

7/28（火）～30（木）

サマーキャンプ募集中！

（ご入会いただくと）4レッスン（1カ月分）無料！

安心の月謝制　キウイ イングリッシュ
入会金不要　043-254-0745
www.kiwienglish.org

お祭りセール

7/9（木）～17（金）
全品2割引！

毎月恒例！！ 月末セール　7/25（土）～8/3（月）
全品1割引！

婦人・ダンス洋品の
はまや洋品店
千葉市稲毛区稲毛東3－16－6
エバグリーンイナゲ102
TEL043（243）1912
営業 9時30分～20時 日曜定休

尾島畳店

こだわりの創業40年！
畳表替え 4,500円～
（出張費込）ランクも選べます
良い畳は10年以上もちます。

見積もり相談 無料！　TEL 043(253)0866

襖・障子・クロス・カーペット等貼替

リフォーム・内装工事
インテリア OJIMA
TEL 043(253)1322

美味工房 作蔵

肉じゃが、鳥だいこん、家庭料理
我が家に帰った居心地

「チラシ見た」で 生ビール1杯サービス！！

★ご宴会
少人数でも大歓迎。

★貸切
20名～。お1人様飲み放題込4千円。

★本千葉駅徒歩30秒！
☎043-227-4353
千葉市中央区長洲1-24-1 エスカイア本千葉第一2F（本千葉駅交番前）

無農薬自家栽培
安全で新鮮な採れたて野菜をお楽しみ下さい♪

ネタは築地直送、味に自信あり 寿司は　鮨や直人！

（11:30~14:00）
ランチも人気 980円
7月中旬頃よりランチで定食を始めます。

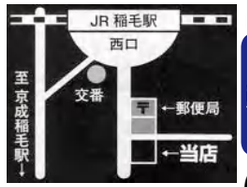
◎メインのお食事を2品！
いくら丼、穴子丼、鉄火丼、まぶし丼、ちらし、にぎりの6品から、お好きなもの2品を選べます。
◎茶碗蒸し、サラダ、お椀、デザート付き

西千葉駅　徒歩30秒
大小宴会ご予約受付中！
鮨や直人 西千葉店
043-246-0808

女性ヘアーカット専門店 こしかわ

1,000円

お気軽にお越し下さい。お1人お1人、真心を込めてカットさせていただきます。



日頃の感謝をこめて・・・
チラシ持参の方 粗品贈呈！
有効期限 2009.7月末迄

午前10時～（木・日・祝定休）043(241)5188

ヘアーメイク＆エステティック 美容室 和 kazu

稲毛区小仲台6-16-1
☎255-5366

エステ

スッキリ サッパリ リラックス
美白・小顔・リフトアップ

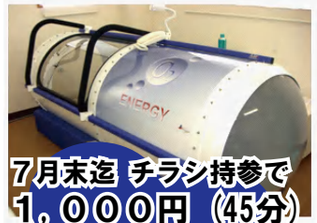
●ムース・デコ 3,000円
○超音波　3,000円
○筋肉パック　1,800円
（お顔のエアロビクス）

Hair

○カット　2,800円
○染め　5,000円
○パーマ　6,800円

割引クーポン 500円引

★ダイエット・美容にも効果的！★ “高気圧酸素カプセル”



7月末迄 チラシ持参で 1,000円（45分）
＆ ローラーマッサージ付

ダイエット・美容に！
充分な酸素供給でお肌にハリを！
「しみ・しわ・老化」の原因「活性酸素」を除去。
新鮮な酸素が体中に行き渡り、疲労、コリや張り、ストレスの解消にも良いです。

カプセル内は広い！
カプセル内は解放感抜群！
入口もスライド式扉で広々。
内部は明るく、窮屈感なし！

山本整骨院

稲毛区小仲台3-10-1　TEL:043-251-5045
http://yamamoto-seikotsuin.com

心理カウンセラーの「聴く技術」を学んで、子育てに役立ててみませんか？
笑いあり、涙ありの、とっても楽しい講座です。

「親子コミュニケーションセミナー」

テーマ：『心理カウンセラーに学ぶコミュニケーション』

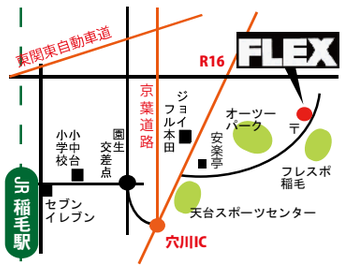
日時：7月15日（水）10：00～12：00
場所：稲毛健康カルチャーセンター（043-248-4525 高橋）
会費：年会費1000円　受講料500円　託児500円
主催：NPO法人にこにこ稲毛 子育て応援プロジェクト
（043-215-2525（ニィコ、ニコニコ））
（090-7403-8820 黒澤）

もうじき あつ～い夏 が来ますが、
の エアコン、きちんと効いていますか？

無料点検実施中 TEL 043-257-5285

クーポン券 車検時割引 3000円引
1日車検 もやっています！

毎週土曜日は…
なんと オイル交換が…
税込 1,000円（標準オイル）
※走行5000キロ又は乗らなくても6か月が交換目安です。



フレックス稲毛民間車検工場
外車・国産車（廃車、名義変更もOK）
修理のことならなんでも OK!
☎043-257-5285　千葉市稲毛区長沼原町774-1
FLEX

Rpi

一般建築塗装
各種リフォーム工事
承ります。
一流メーカーの塗料・建材使用
光触媒、その他メーカーの認定施工店

有限会社リペイント
千葉市若葉区高品町1585-7
TEL. 043-214-6656

求人募集中！
防水・塗装職人⇒18-45才、要普通免許
従　業　員⇒9:00～17:00 勤務

ライブキッチン ちゃ太郎

民謡,三味線,尺八

午後5時～8時ご来店で
ジンギスカン 生ビール付 950円!!
津軽三味線の生演奏毎日！

大小宴会
お1人様食べ放題＆飲み放題
3時間 3,000円!!
店内イベント7月も多数！
詳しくはHPで・・・
http://www.cyataro.com

中央区中央3-7-11 小川ビル2階　043-224-5983 日曜定休

フェアビアンカ

手ぐしで簡単にアレンジ出来る
貴方だけのヘアスタイルを…。

menu
Cut　4200 yen.（ワンシャンプー まゆカット付き）
Perm　6300 yen.～
Color　6300 yen.～
※学生割引あります。

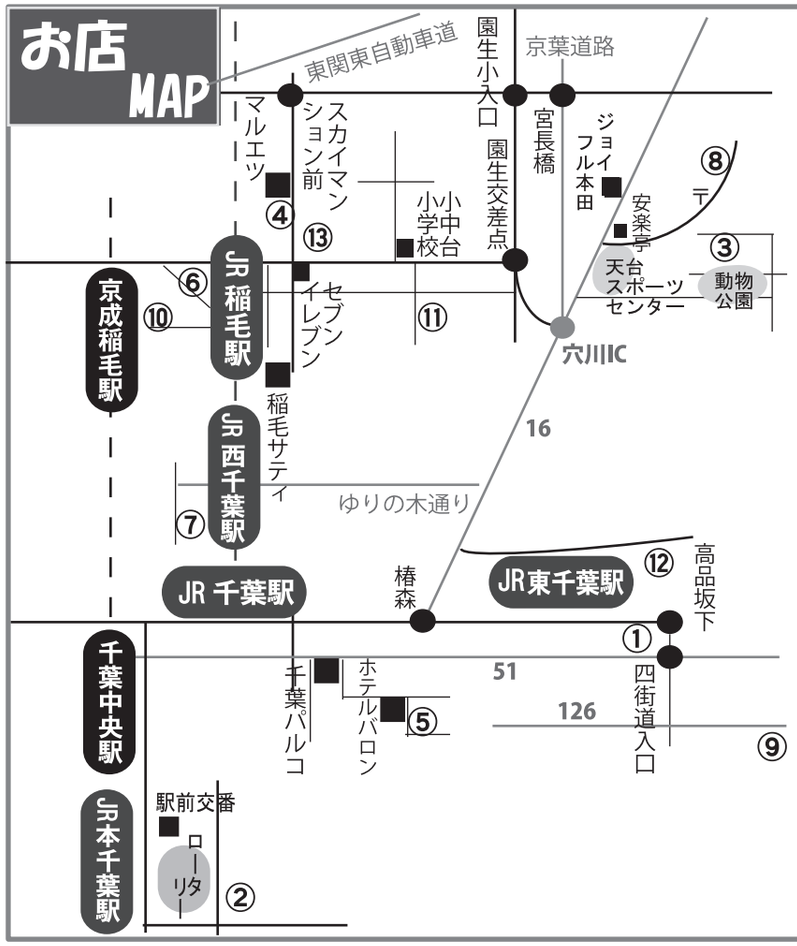
定休日　火曜
Open　10:00
Close　19:00
千葉市中央区椿森5-11-10
☎043-256-2531

祝　創業3周年
いどばた稲毛♪

お問合せ・ご掲載⇒ TEL&FAX:043-287-6120　e-mail:info@idoina.com

ホームページでは、このチラシがフルカラーで見られます♪ http://idoina.com

クチコミ☆広がる良いお店マップ



①(有)リペイント
(若葉区高品町1585-7)

②美味工房　作蔵

③尾島畳店
(若葉区源町196-3)

④Kiwi English

⑤ライブキッチンちゃ太郎

⑥はまや洋品店

⑦鮨や直人

⑧フレックス自動車販売(株)
(稲毛区長沼原町774-1)

⑨(株)タジック
(若葉区太田町91番地)

⑩ヘアーカットこしかわ

⑪山本整骨院

⑫フェアビアンカ

⑬美容室 和 kazu

営業担当保坂の「稲毛の魅力発見！」ブログ

皆さん初めまして。
6月からいどばた稲毛に入りました、営業担当の保坂と申します。
どうぞ宜しくお願い致します。

私は、最近稲毛に引っ越してきました。稲毛については、まだ知らないことばかりですが、私が稲毛を営業で歩いて感じたことを、このコーナーで書いていきたいと思います。

まず驚いたのは、夕方の稲毛駅です。バス待ちの人がとても多く、長い列になっているのには驚きました。都内に住んでいましたが、あれ程の長い列は見たことがありません。バスで毎日通勤・通学されている皆様、いつもお疲れ様です。

暑い日が続きますが、一緒に頑張りましょう！(保坂)

好評の「@ｙ@ちゃんブログ」は、次号8月1日号で！お楽しみに★

創業3年大感謝！ いどいな♪ からご挨拶★

皆さんこんにちは！
本当に皆様のおかげで、いどばた稲毛は6月15日に創業丸3年を迎えることができました。
心より感謝申し上げます。

よく、「長いようで短いような」といいますが、会社員を辞めて、いどばた稲毛をゼロからスタートした私は、本当に毎日が新しいことの連続でした。

引っ越しの時の不動産屋さんとの出会いから、つながって広がった出会い。商店街や近所の先輩方、友人、お客様、倫理、心と経営の師匠。私の大切な宝です。

今振り返れば、苦しい時に道が開けたのも、今お仕事を紹介で頂けているのも、全て皆様のご支援のおかげで、そのどの一つが欠けても、今はなかったと感謝しております。

「人と人とのつながりを育む」を経営理念に掲げて始めた私自身が一番、人と人とがつながることの素晴らしさに驚いています。この節目に感謝し、より一層頑張りながら、少しずつでも皆様の、地域のお役に立てるよう、恩返ししたいです。本当にありがとうございます（渡部）

いどいな編集部・今月のイチオシ！

●千葉県産コシヒカリ１００％　●地元の野菜を多数使用

真心・手作りおかずのお弁当を配達します！

和風幕の内600円

★地元のおふくろさん達が作る、飽きのこない味です。

お好み幕の内450円

洋風幕の内500円

配達は5,000円から承ります。
事前打合せで、ご予算とお好みに合せてお作り致します！

☎ 090(3499)4930

急募!! パート・アルバイト
仕事内容：お弁当の詰め込み
年齢男女問わず，経験者優遇
詳しくはお電話を

株式会社タジック
千葉市若葉区太田町９１番地

「低カロリーで美味しくやせちゃう！とっておきレシピ♪」

第２３弾 本格的！！ インド風キーマカレー

いつもと違う本格的なインドカレーはいかかでしょうか？
日本のカレーもおいしいけれど、それぞれの素材の味が織り成す奥の深いうまみが、インドカレーの魅力です。

＜材料　２人分＞
●挽肉(鶏か羊がオススメ)150g　●塩コショウ 適当　●豆(乾燥、生)　●ニラ 1/2束
●ニンニク、生姜 みじん切り各大さじ1　●タマネギ(大)1個みじん切
●トマト(大)1個1cm角切　●一味唐辛子/チリパウダー 好きなだけ　●クミンシード 大さじ１
●マスタードシード 大さじ１　●クミンパウダー　●ターメリック　●ガラムマサラ

＜作り方＞
1. 乾燥豆は一晩水に浸して15分茹でる。生の枝豆等はサヤから取出す。
2. 鍋に油、クミンシード、マスタードシード、タマネギを入れ、茶色くなるまで中一弱火で40分炒める。あくまでも焦がさない。
3. にんにく、生姜、ガラムマサラ以外の調味料、トマトを入れ、弱火で焦がさないように炒める。へらで中身を鍋肌に寄せたとき、下から油が染み出してくるまで。
4. 肉を入れて、かき混ぜ、具がかぶる程度に水を加え、フタをして弱火で10分。
5. 豆や野菜を加え、フタをして弱火で豆や野菜、ニラを加えてフタをして弱火で10分。
6. 味見をして、薄いようなら強火でかき混ぜながら水分を飛ばす。納得がいったら、ガラムマサラを加えてかき混ぜて盛り付ける。
7. コリアンダーの葉や千切りショウガをのせる。

★インド風のパンの作り方教えます！メール下さい。
→info@idoina.com