

**クチコミ★ 広がる!** **7周年感謝!** ☆^、(\*^-)vThank you♪v(▽^\*)/^☆  
**良いお店を見やすく一気にご紹介♪**  
いどばた稲毛♪が自信を持ってお褒めします。

**2013年  
7月号  
(第68号)**

発行責任者：いどばた稲毛(2006年6月設立、http://idoina.com) 代表 渡部成夫 所在地：千葉市稲毛区小仲台7-3-2-305  
発行部数：毎月1日、13,000部発行(掲載店様店頭、ポスティング) お問い合わせ：043-287-6120 info@idoina.com

**日曜日  
も営業** **1日車検** (予約制) **お見積り無料**  
**承ります!!**

**整備士さん募集中!**  
☆資格者優遇☆  
詳しくは、面接にご応募ください。

**クーポン券  
車検時オイル交換  
(当社指定エンジンオイル代+工賃)  
無料サービス!**

**フレックス稲毛民間車検工場**

**ご予約・お問合せは**  
**TEL 043-257-5285**  
**email: service@flexauto.co.jp**



千葉市稲毛区長沼原町 774-1

**12か月点検**  
チラシ持参で...  
**工賃が  
50%OFF!**



※貨物車は除きます

**毎週土曜日は...**  
チラシ持参で...  
**オイル交換が  
50%OFF!**




※走行 5000 キロ又は乗らなくても 6 か月が交換目安です。

**外車・国産車、車のことならなんでも OK!**

**新車・中古車販売** **FLEX** **法定点検** **板金修理** **廃車** **名義変更**

**7周年を振り返って**  
代表 渡部成夫



いどばた稲毛は、おかげさまで、創業丸7年を迎えました。皆様、いつも本当にありがとうございます。

大学4年の春、就職活動の面接で、「20代のうちに起業をしたいです。そのために、短期間で会計やシステムを修行できる御社に、どうしても入社したいです」と真っ直ぐな気持ちで話したのを覚えています。第2希望の経営コンサルティング会社に5月に内定を頂き、2001年大学卒業、入社。28歳で起業し、新宿から地元稲毛に帰ってきました。

創業した2006年6月15日からは、稲毛の地元のニュースを積極的に取材しホームページでお伝えしたり、毎月地元の有名人さんとの対談記事を載せたり、活発に動きつつも、なかなか仕事につながらず、苦しい日々が続きました。しかし、だからこそ、その時々でたくさんの方の応援・アドバイス・お心遣いが大変有難く、本業専念でアルバイト等はせず、貧乏でも笑顔を心掛けて、割と明るく耐えることができました。

1年が経ち、経営者の早朝勉強会に毎週欠かさず参加したり、友人や先輩との交流の中で、仕事もだんだんと頂けるようになり、また仕事を通して技術力やサービス力を鍛えて頂き、様々なホームページを制作・管理する中で、お客様のご要望で、この地域誌の発行を始めてから68か月目。OLさんのレシビは68か月、田沼さんの偉人伝は40か月、何より、いつも丁寧に雨の月も欠かさずポスティングをして下さっているこの継続は、想像以上にずっと大変なことです。

「不景気という言葉をよく聞く。でも稲毛で頑張っている人がたくさんいる。悪い・暗いことは絶対に書かない、をモットーに、今の自分にできる応援を精一杯したい。身近から明るさや人の和を広げたい」。創業の精神を大切に、今後も誰かのお役に立てることこそ、自分の生きがいで喜びだと、更なる努力を続けてまいります。

7年が経ち、私は35歳になりました。10代のころよりも、時がものすごく早く過ぎます。だから毎日充実できるといいです。それには、私は人と仲良く深い付き合いをしたいです。皆に仲間が増えると、とてもうれしいです。

**低カロリーで美味しくやせちゃう! とっておきレシピ♪** **今までの全お料理を掲載!**  
http://idoina.com

**第68弾**  
**チンゲンサイのおしとし**



シンプルですが、オリーブオイルで和えることで変化がついて、お箸がすすみます。胡麻油でもいいですよ。

☆☆ 材料 ☆☆  
・青梗菜 7枚 ・塩 ひとつまみ  
・かき醤油 大さじ1 (出汁や薄めた麺つゆ可)  
・オリーブオイル 大さじ1

☆☆ 作り方 ☆☆  
1. 青梗菜を葉と茎に別れるように切り、茎を縦に3等分する。  
2. 小鍋に100cc程度のお湯を沸かし、青梗菜と塩をひとつまみ入れ、青々としてくるまで茹で炒める。  
3. 氷水にさらし、冷えたらよく絞る。葉を横3等分に切る。  
4. タッパーに調味料を入れ、菜箸でよく混ぜ、冷蔵庫で冷やす。  
5. お好みで黒胡椒や鰹節を振って召し上げれ。

→料理のポイントは、ホームページで!



**訪問美容**  
Regalo

ご自宅が、  
美容室に大変身！  
初回のお客様に限り  
**1,000円割引**

## ホームヘルパー2級の美容師がご自宅へ訪問！

高齢・病気・障がいをお持ち等、理美容室に行けない方へ

**稲毛区交通費無料!** (稲毛区以外 500円~) **ポイントメイク付!** (カットのみ 除く)

・カットのみ	2,800円
・カットブロー	3,500円
・カット+シャンプーブロー	4,500円
・カット+ヘアマニキュアブロー	8,500円
・ヘアマニキュアブロー	6,500円
・カット+パーマ	8,500円

**☎ 043-251-1315**  
営業：9:00～18:00 定休：土・日  
千葉市稲毛区園生町 1210-7 近江谷 広樹  
☆施設・病院にも訪問できます。ご相談ください。

こってり  
らーめん

醤油 650円  
味噌 700円  
エソ著ご利用で50円引!

チラシ持参で  
**100円引!**

大好評! 手作り餃子 350円!

**らーめん えんたん**

千葉市稲毛区稲毛東 3-16-11 月曜定休  
かぶき堂ビル 1F ☎043-242-3001

心を込めた こだわりの逸品

## 天使の広場

梅は最高級グレードのA級品を厳選使用。  
(はちみつ風味、しそ風味、うす塩味)

四季の梅 500g 1種セットギフト用 (税込 ¥3,150)  
四季の梅 500g 2種セットギフト用 (税込 ¥5,250)

「梅みそ」と「うめの塩」をセットで化粧箱に包装。頂いた方にもきっとご満足いただける逸品です。

ご注文は HP から  
<http://pinkveil2.com>

●完全手造り ●産地直送 ●健康 ●高品質

プロカメラマンより安く、きれいな写真、お撮りいたします。

30分撮り放題 8,400円  
1時間撮り放題 12,600円  
※交通費は別途がかかります。

写真撮影+チラシ作成+印刷代  
A4用紙  
片面 1,000枚 42,000円  
両面 1,000枚 52,500円  
※写真データもお渡しいたします。

商品や料理のメニュー、プロフィール写真など、大切な時に使いたい写真、お持ちですか?

お問合せ

info@idoina.com ☎090-2874-8384 <http://idoina.com>  
いどばた稲毛

ホームページ作成・更新なら、いどばた稲毛♪  
お客様のご要望を大切に7年。良い解決策が、きっとあるはずです!

予算内で作成して欲しい パソコン全般も面倒見て欲しい  
何かあった時は、すぐ察して欲しい SEO対策もして欲しい

【ご希望に応えるために、あえて言いますが・・・】 **管理・更新費用を極力抑えたい**

「大体いくらですか?」というお電話が多いのですが、同じご要望でも、それをどう実現するか、方法が色々あります。当然、それにより料金も大きく変わります。低予算での制作をご希望の方こそ、お電話だけで調べるのは損ですよ!

いどばた稲毛♪  
090-2874-8384 (代表渡部)  
e-mail: info@idoina.com

## 将棋交流会 毎月開催中!


いどばた稲毛では、居酒屋遊膳(千葉市中央区栄町 37-10)さんのコラボで、毎月将棋交流会を開催しています。

代表渡部は将棋倶楽部 24 で四段の棋力。毎回テーマを決めて、すぐに実戦で使える色々な技を、伝授(テキスト付き!)しています。

ルールや駒の動きも知らなかった女性や、初心者の方も、楽しく指しています。お食事・お酒付きで3,000円で3時間、大満足の将棋交流会♪有段者も挑戦大歓迎! すぐに仲良くなれる素敵な仲間達☆あなたも一緒にいかがですか?

**参加ご希望の方は**  
①氏名 ②性別 ③年齢 ④棋力(未経験、初心者、〇級等)をご連絡ください。ご案内をお送りいたします。


☎090-2874-8384  
info@idoina.com



## 夢と感動の偉人伝! お子様にも、ぜひ聴かせてあげてください。

### 40. 佐久間勉

衆議院議員 田沼隆志



佐久間艦長の沈勇

明治43年、訓練中の潜水艇が事故で浮上できず、14名が殉職する、痛ましい事件がおきました。その艦長が佐久間勉です。艇が引き上げられ、扉をあけると、佐久間以下13名の部下は全員、取り乱した様子もなく、各々の持ち場を離れず亡くなっていました。当時、欧州でも同様の事件が多発していましたが、その際、ハッチの近くに乗員が殺到し、折り重なっている状態で発見されるのが普通だったので、最後の最後まで自分の職務を全うする姿に多くの人が感動を覚えました。

佐久間が苦しい息の中で書いた遺書には、潜水艇の喪失と部下の死を謝罪し、この事故が潜水艇発展の妨げにならないことを願って事故原因の分析を記し、そして部下達の家族への特別な配慮を明治天皇に願うものでした。「謹ンデ陛下ニ白ス 我部下ノ遺族ヲシテ窮スルモノ無カラシメ給ハラン事ヲ 我念頭ニ懸ルモノ之レアルノミ」

この事件は大きな感銘と反響を呼び、明治天皇から遺族への特別な見舞金、そして日本全国から義捐金が集まり、佐久間の遺志は報われました。各国からも多数の弔電が届き、国内でも長らく修身の教科書に「沈勇」の題で掲載されていました。自分の使命を最後まで遂行する責任感、そして部下を最後まで思う仁愛を、身を以って佐久間艦長達は示しました。佐久間精神は、日本の誇り。多くの日本人が知っておきたい歴史ですね。

## 代表渡部の「仲良く」実践記

皆さん、こんにちは! 「偉人伝」、毎月読んでくださっていますか?

先日、特攻隊の少年達の、出撃直前に家族に宛てた手紙を読む機会がありました。涙が止まりませんでした。私は小さな人間なので、ちょっとしたことで時には気分を害したり、辛い時に弱音が出そうになります。ましてや、死が決まってしまった状況で。。。私は修身の教科書というのを見たことがありません。どなたか持っている方、いらしゃいますか?

先週の土曜日は、第4回将棋交流会でした。もう長年将棋はやっていないという初参加70代男性。娘さんと参加してくれて、とても楽しそうでした。ある常連さん「皆が美濃囲いをやるので攻めるのが難しくなった」と苦笑。実際、皆、守りがしっかりとしてきて、前より粘り強くなりました。ぜひどなたでも、気軽にご参加ください! 次回は7/20(土)です。

先日、マクドナルドの鴨頭さんの講演を聴きました。このままでは閉店という地方店舗に配属、社員は自分だけ、他はアルバイトという状況から、お客様満足度、売上伸び率等で日本一を達成した方です。ご紹介します。

失敗した時に、一番責めているのは自分。そんな時に、人から責められたら、その人は頑張るでしょうか。赤ちゃんの時、立てなかったとき、お母さんは「あなたには立つのは無理」と叱ったり諦めたでしょうか。「絶対にできるよ! 頑張れ!」。そうやって育ててもらったはず。大人も同じです。皆、誰かに認めてもらいたくて、頑張るんです。

私がすごく小さい頃、戸棚のお皿を、椅子を使って背伸びしてとろうとしたら、落として割れました。怒られると思い泣きましたが、「大丈夫? けがはない?」と怒るところが真剣に心配してくれた母の記憶。涙です。