



オレンジ色の建物と、可愛い看板のロゴに誘われ店内に入ると、色鮮やかな「さわり織り」の雑貨が目飛び込んできます。奥に足を運ぶとカフェコーナーが。ここは、手作りサンドイッチがいただける、就労支援B型「スマイルの小鳥たち」。2種類の玉子サンドや、ツナサンド、カツサンドの他にも数種類のサンドイッチがあります。

カフェコーナーでは、スマイルセット(710円)と、13時までのモーニングセット(500円)があり、どちらもボリュームも味も、価格も大満足なセットメニューとなっています。

就労支援B型とは、障害者総合



スマイルの小鳥たち

加古川市加古川町木村708
079-427-2602 定休日:土・日・祝
カフェ 月~金 8:30~15:00
さをり織り教室 月・水・金 9:30~

1月、2月中「はぴはり」をご持参いただけると、スマイルセットを50円引き



今回ご紹介させていただくお店は「JU」さんです。前号に掲載した「ゆう作」さんから紹介のバトンを受けて、取材させてもらいました。「JU」さんも「ゆう作」さんと同じようにご夫婦お二人で営まれる、イタリアンをベースにした創作居酒屋となつています。東加古川駅南口より線路沿いを西に徒歩1分という好立地にあり、赤い看板が目印となっています。



まず店内に入って目に飛び込んでくるのが、たくさんのお肉やお魚が並ぶネタケースです。他にも、これらの食材はもちろんのこと、契約農家から仕入れるお野菜、備え付けの水槽より活アワビ・活ワタリガニなど季節の素材をおすすめメニューとして用意しています。グラブドメニューも、おつまみからパスタ・アヒージョ・デザートなど



★次号では、高砂加古川を飛び出して、稲美町まで足を運んで取材させていただきます！
どんなお店に出会えるのか、乞うご期待♪

約80種、ドリンクはビール・焼酎・日本酒・その他カクテルや季節に合わせたワインもそろっています。

人気メニューは牛3種の部位を3種の調理法で提供する「3種の部位の牛食比べ(2~3人前) ¥1,900」、「量り売り」特選牛フィレ肉のグリル ¥10/1g など、ご主人の父手作りでという陶器に、彩りよく盛り付けてくださり、舌だけでなく、目でも満足させてもらえること間違いなし！

また、横に長く設計されたオープンキッチンのカウンターでのお客様とお話を大切に、好みを伺ってから、素材を活かした調理法で、提供させていただきます。

予約の方で、4名様より宴会プランもあります。歓送迎会・同窓会・女子会・二次会などに大皿シェアプラン(全8皿)、フリードリンク(90min)も合わせてのご利用も承りますとのこと。

また、ご予算に応じてオードブルもご用意していただだけ、ご自宅、会場などの各種パーティーにぜひご利用していただけたらと思います。

豪快 お肉とお魚のダイニング JU

加古川市平岡町新在家2-264-4
メゾン東加古川1F
TEL/FAX: 079-423-3310 定休日:水曜日
営業時間: 18:00 ~ 23:00 (ラストオーダー)



Ball Schule (バルシューレ) は、ドイツで生まれたボール遊び教室。直訳すると「ボールスクール (Ball school)」子どもがボール遊びの楽しさやルールを学びながら、児童が楽しく関わりながら、様々な身体の動きを体験することで基礎運動能力を養い、仲間達とゲームに取り組むことで自発性や社会性、思考性を身につけていくことができる教育研究を背景に持ったプログラムです。



未就学児・習い事を始める前にして欲しい『バルシューレ』

高砂・加古川市で0才~6才までの未就学児が多種多様な運動を経験できるバルシューレの教室『Merrily (メリリー)』さんをご紹介します。



現在、子ども達の外遊びが激減し、体力や運動能力を身につける機会が少なくなっている中、バルシューレは、バレーボール・サッカー・テニス・野球といった個別種類の学習に入る前に、色々な競技に共通する、基本要素を身につけることが出来ます。

また、スポーツを通して身につく、考える力やリーダーシップ力なども養う事ができたり、スポーツマンシップについても教えているんです。

現在は、未就学児を対象に教室をされていますが、ゆくゆくは小学生を対象にしたクラスを作りたいと考えられているそう、まずは、まだまだ関西圏にはあまり広まっていない「バルシューレ」というワードと考えが広まったという思いをお話しいただきました。

Merrily

お問い合わせ電話番号: 080-2512-5861
HP: <http://www.merrily-asobi.com>
気に入られた方は、ホームページをチェックしてみてくださいね☆



★夜はBARとなり、7色のカラーの違うスタッフが日替わりでおもてなしして下さい。



中でも人気のメニュー3つをご紹介します！

1つ目は「リトロメシ」。ワンプレートでお肉と野菜のバランス抜群で、ボリューム満点です。



この他にも「そうめんナポリタン」「オリブソウダ」などなかなか他のお店ではお目にかかれないメニューもあります。



3つ目の手作り焼きドーナツは常温で3日間、冷凍保存で1週間日持ちします。食べる前に10秒程温めると更にフワフワで柔らかい食感を味わえます。



2つ目の「リトロブレンド」は、コーヒーですが苦みが少なく、ブラックが苦手な人でもほんのり甘みが楽しめます。

RETROANDSTONE

高砂市神爪1丁目1-18 cafe time 9:00~16:00 LINE: @qfv9118q
TEL: 079-431-2526 定休日: 日・月 retroandstone
駐車場あり(2台) bar time 19:30~ 定休日: 月 HP インスタグラムあり!

「リトロメシ」を店内で注文した方のみ、コーヒーかオレンジジュースをサービス！(1月末までの期間限定)「はぴはり」持参の上お越しください。