

みかものどびら

平成25年3月1日発行
for OKAZAKI.TOYOTA
TAKE FREE

創刊準備号

地産地消

地元であんしん
食べておいしい

行ってみたいあのお店
見返り美人・イケメン動画



▶マークの画像をスマホのアプリ
「PictuAR」で撮影すると動きだす!

Android スマートフォンでQRコードを撮影、
または google Play ストアにて「PictuAR」で
検索しアプリ(無料)をインストール。



※QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。※このアプリによる撮影と動画の再生には、別途パケット通信料がかかります。



地産地消

岡山県大豆醤油

【岡崎編】

いなひめ



「いなひめ」の製造は杉浦醸造所にて手作業で行われている

食品の安全性や健康への関心が高まる中、化学肥料や農薬を使わずに栽培した岡崎産黒大豆を原料とした黒大豆醤油「いなひめ」が今注目をあびています。この製品は「岡崎の農産物価値の向上」「新しい名産品の発信」をモットーとして、米や大豆など安心安全な農産物を生産する「有有限会社小久井農場」、大正から続く麹屋で昔ながらの手作り製法に「だわる」「株式会社杉浦醸造所」、まこと関わりながら地元愛を伝えるタウン誌「リバー」を発行する「株式会社リバー」

「いなひめ」の製造は杉浦醸造所にて手作業で行われている

「農業を使わずに時間をかけて黒大豆を生産しているので、安心して買い求めいただけます」そう話すのは、小久井農場・専務の小久井孝幸さん。「いなひめ」の最大の特徴は、生産者の顔が見える商品であること。通常のお醤油は、国内産・県内産大豆使用といった生産

顔の見える生産者

「農業を使わずに時間をかけて黒大豆を生産しているので、安心して買い求めいただけます」そう話すのは、小久井農場・専務の小久井孝幸さん。「いなひめ」の最大の特徴は、生産者の顔が見える商品であること。通常のお醤油は、国内産・県内産大豆使用といった生産

者が特定されていないケースがほとんどですが、「いなひめ」は小久井農場で生産した黒大豆のみを使用しています。また、小久井農場では土づくりにもこだわりがあり、木炭やもみガラ、木酢や微生物などの材料を20種類以上混ぜたオリジナルの堆肥を作ること、善玉菌の活動が活発となり柔らかく健康な土づくりを実現しています。

黒大豆の芳醇な香り

どれだけ生産方法にこだわりがあっても、味が良くなければ消費者から支持され続けることはありません



左から小久井さん、鈴木さん、杉浦さん



小久井農場オリジナルの肥料を使った健康な土



収穫前の黒大豆

株式会社 杉浦醸造所
0120-664-339
岡崎市在家町字向前提32-1
営業時間
9~4月▶9:00~17:00
5~8月▶9:00~12:00
定休日 土・日曜日
http://www.miso-gura.com
創業大正12年

問い合わせ

全国に知られるブランドへ

今後の展開については、「いなひめ」を活用して、ドレッシングやポン酢といった派生商品をつくっていきたくいですね。去年の2月に経済産業省が主導で中小企業や農林水産業の支援をする農商工連携の認定を受けることができたので、国の協力をあおぎながらブランドの確立を実現していきます」とリバー編集長 集テスクの鈴木泰史さん。

2012年度の生産量は5万本、3年後には5万本の生産を目標にしているとのこと。岡崎の第一次産業を守るために発足した本事業。これからの期待していきたくいですね。

写真が動き出す! AR技術を体験してみよう!



セレクトショップ sakura

住所 / 岡崎市羽根町小豆坂3 ウイングタウン1F
TEL / 0564-55-9020 営業時間 / 10:00~19:00(土日は20:00)
定休日 / 日曜日 〓モデル:アルバイト・堀川亜希さん



東岡崎 魚酒場 どお〜ん

住所 / 岡崎市明大寺本町2-8 TEL / 0564-65-8719
営業時間 / 17:30~24:30(L.O.23:30)
定休日 / 日曜日 〓モデル:キラキラリーダー・田浦慎也さん

ARアプリ PictUAR のダウンロードはコチラから
※このアプリによる撮影と動画の再生には、別途アプリのダウンロードが必要です。



【豊田編】 夢農人とよた

ゆめノート



豊田市竜神町に、農家と消費者をつなぐ「夢農人（ゆめノート）マルシェ」があります。こちらは毎月第二、三土曜日の二回開催ですが、毎回たくさんの人でにぎわっています。このお店は、豊田市周辺に住む若手農家さんの集まりである「夢農人」が営むアンテナショップ。今回は、「夢農人」の仕掛け人・井上美穂さんにお話をうかがいました。

「私は食べもので病気になる、食べもので回復したんです。井上さんは学生の頃、食生活が原因で難病にかかってしまいました。そして、その病気を薬ではなく食事療法で克服したのだそう。この経験から、「どこ



で採れたものか?」「どんな風につくられたものか?」「どんな方が生産しているのか?」が、気になるようになりまして。そして、このことがきっかけで、地元の良いものがあること、良い生産者がいることを知りました。元々広告のお仕事をしていた井上さん。そのお客さんで養豚農家の勤柄さんと話すうちに、「地元のいいものをもっとPRせねば!」という使命感に駆られました。そこで、勤柄さんとともに、知り合いの農家の方々声を掛け、このプロジェクトを発信させたのが約一年半前。現在では、三十軒の同じ想いを持つ農家さんが参加するようになりました。農業の魅力を知ってもらうために、農業体験や座学などを通じて食育活動を行っています。マルシェはこのプロジェクトの二環なのです。



井上美穂さん

株式会社ルーコ 代表取締役
名古屋市緑区出身の豊田市民。彼女のブログでも「夢農人」立ち上げの経緯を詳しく知ることができます。
<http://minoue.boc-log.com>

「夢農人」にこめられた想い

この「ゆめノート」という素敵なネーミングはどういった想いがこめられているのでしょうか? 「農業って、きつくて過酷な仕事です。それに、自分で値段を決めることができないことも多く、また、産地や規格で分けられるために、独自のこだわりが消費者に届かないのです。そうなる」と努力のかけがえなく、将来に夢が持てないんです。でも、「命をつくるものをつくる人たちに夢を持つてほしい、夢を持てば誇りが持てる。そんな気持ちをもこめて、この名前をつけました」。

このプロジェクトに参加している、



大橋鋭誌(えつし)さん

いのちをつくる人を応援したい

苗や米、小麦を扱う「大橋園芸」の大橋鋭誌(えつし)さんにお話を聞いてみました。「ここに集まったみんなは、それぞれ危機感を持つていたと思うんです。でも、このプロジェクトで仲間になってながつて、自分の仕事以外の新しいジャンルでも自分たちが活躍できることを知りました。点が面になったという感じですね。自分たちの考えでいろいろなことができるって、とってもわくわくしますよ。また、マルシェでは直接消費者の方とお話することで、モチベーションもあがるとおっしゃっていました。今までは野菜と話すことのほうが多かったんです(笑)」。

「夢農人」の今後

最近では、彼らの活動に賛同する地元の飲食店さんが彼らの生産するものを使ったメニューを提供したり、生産品を販売するお店なども増えています。また、マルシェでは老舗のお菓子屋さん「松華堂」と「ヨロボした抹茶シュークリーム」(ゆたか)

や、ちよつと洋風の「大福」「ふわ苺」など、季節ののを使った商品が毎回売切れの大人気。そして昨年の豊田市の新グルメを競うイベント「おいでんグランプリ」において、夢農人のオリジナル商品「このまらうどん」が見事グランプリに!



抹茶シュークリーム「ゆたか」

今後の展望を井上さんに伺っていると、「定番の豊田名物を、みんなできりあげたい!」と、夢いっぱい笑顔でこたえてくれました。これからの「夢農人」ブランドに目が離せませんね。

写真が動き出す! AR技術を体験してみよう!



GARDENING MUSEUM 花遊庭
住所 / 豊田市大林町1-4-1 TEL / 0565-25-2552
営業時間 / 10:00~19:00・17:00~22:00 定休日 / 火曜日
モデル:ウエディングプランナー・川角絵梨奈さん



L'éclat de rire(レクラ・ド・リール)
住所 / 豊田市東山町1-10-12 TEL / 0565-80-3377
営業時間 / 11:00~15:00(L.O.14:00)・17:00~22:00(L.O.21:00)
定休日 / 月曜日 モデル:支配人・深津茂人さん

問い合わせ

夢農人とよた事務局
0564-34-2171(担当:鈴木)
<http://yume-note.com>
農家の市 夢農人マルシェ
豊田市竜神町錦29(まねきねこ電神店横)
毎月第一・三土曜日10:00~15:00開催

AR777 PictUAR
スマートフォンから
このアプリによる撮影と動画の再生には、
別途のカメラレンズが必要です。



「便利になって、仕事も生活も快適に」

香月さん愛用のスマートフォンは「GALAXY S III」、タブレットは「Sony Tablet」。さらに、Xi(クロスィ)モバイルWi-Fiルーターを常に持ち歩いているので、使用する環境もバッチリです。

「海外へ出かけることが多いので、向こうで使うことを考えてdocomoに乗り換えました」。以前海外へ出かけた際、台風で飛行機が飛ばず帰国が延期になり、お仕事への影響が出てしまったんだ

そう。「このタブレットとスマホがあれば仕事での連絡はかなりスムーズですね。どこにいてもいろいろな情報は手に入りますし」。

また、ご自宅のPCもすべてWi-Fiルーターでネットに接続。「早いのはもちろんですが、現在どれだけの通信量なのかや電池残量がひと目で分かるのもいいですね。小さくて持ち運びも便利です」。プライベートではフェイスブックやLINEなどで、お友達とのコミュニケーションを楽



しんでいっしょいます。「大好きな旅行のチケット手配もカンタンにできますし、おサイフケータイが使えるのもいいですね。意外とムダ使いしなくなりますよ(笑)」。

「苦手だから」という理由で、最低限の機能だけをお使いの方も多いですが、香月さんのように自分のニーズにあわせて使えば、さらに生活が豊かなものに。使い方のご相談はドコモショップの窓口までお気軽にどうぞ！



香月 郁二さん
電気設備会社取締役部長／岡崎在住

かいてきアイテム

- ・GALAXY S III
- ・Sony Tablet
- ・Xi(クロスィ)モバイルWi-Fiルーター



お問い合わせは、最寄りのドコモショップまで（住所、連絡先は、P14～15参照）
また、「三河モバイルIT推進コンソーシアム」でも、
企業の皆さまからの問い合わせや相談を承っております。

◇ 三河モバイルIT推進コンソーシアム ◇

〒471-0833 豊田市山之手8-124コスモビル山之手5F
電話：0565-74-2338/FAX：0565-74-2339



「スマートフォンを活用できれば便利になると思うのだが…」
使用の方からプランを提案。もっと楽しく便利になるお手伝いをさせていただきます。
そんな私どもの提案内容をご紹介します。

香月さまとの出会いは、「仕事や生活にスマートフォンがうまく活用できないか」といった問いかけがあり、会社に伺ったのが契機でした。

現在のお仕事の内容や携帯電話のご利用意向をお伺いすると、「電気設備関連の仕事で、外での業務が主で、海外旅行が多い。スマートフォンを活用できれば、仕事もプライベートも、もっと便利になると思うのだが…」とのことでした。

まず、スマートフォンでは、簡単に写真付きのメモ等が取れて、それを必要に応じて送信できることを実機で操作を体験いただきました。現場で業務開始時および業務完了時に写真を撮影していらっしやったのですが、スマートフォン1台で撮影も必要に応じて送信も可能なことをご評価いただきました。

また、海外旅行が多いとのことでしたので、各社の国際サービスを客観的に比較したときのドコモのサービスの特長として、3つの利点があることを説明いたしました。



1. 無料通信分が利用可能（緑り越して分ける）
2. 海外でのスマートフォン向けパケット定額サービスがある
3. 海外でのパソコン向けのデータ定額サービスがある

その結果、「無料通信分が利用可能（緑り越して分け合える）」ことをご評価頂き、携帯電話をドコモのスマートフォンに乗り換えて頂きました。

また、お自宅で契約されているADSLによるインターネット接続(S社BB ADSL8MBタイプ)についても、ご相談がありました。

した。

「自宅でパソコンを用いてWEBを見ることよりも、外出している時に携帯電話でWEBを見ることの方がいい。自宅と外出先のインターネット環境を一つにまとめることで、無駄なコストが削減できないかと考えている」とのことでしたので、プラスα割が適応となりお得なモバイルWi-Fiルーター(L04D)のご活用をご提案したところ、「この組み合わせであれば、これまでのインターネットのための通信費が安くなり、外出先でのインターネットの使い勝手もよい」とご契約頂きました。

私どもにお気軽に
お問合せください



三河モバイルIT推進コンソーシアム ソリューションチームリーダー 三宅創太

ドコモショップ各店、ドコモ東海支社法人営業部とタイアップして、各地でスマートフォン、タブレット教室を行っております。

三河モバイルIT推進コンソーシアム

今後の予定 ※今後も各地域団体とタイアップして、順次開催予定です。

○3月12日(火)

「はじめてのスマートフォン教室」

主催：岡崎市生涯学習センター／実行主体：三河モバイルIT推進コンソーシアム
ソリューションチーム マネージャー黒田 / 提携ドコモショップ「岡崎店」

<これまでの実績>

- 2/4~8 主催：岡崎商工会議「タブレット ビジネス活用セミナー」のサポート
実行ドコモ東海支社法人営業部マーケティング担当
提携ドコモショップ「岡崎南店(2/4)、岡崎北店(2/8)」
- 2/26、28 主催：豊田商工会議所「業種別タブレット&スマートフォン活用セミナー」のサポート
実行主体ドコモ東海支社法人営業部マーケティング担当
- 2/19 主催：岡崎市シルバー人材センター「はじめてのスマートフォン教室」
実行：三河モバイルIT推進コンソーシアム ソリューションチーム マネージャー黒田
提携ドコモショップ「岡崎店」

イベント出展

三河モバイルIT推進コンソーシアムは、豊田、岡崎の会員会社の皆さまと提携し、イベント出展致します。
○「第4回 とよたビジネスフェア」
3月7日(木)、8日(金)
於：スカイホール豊田
(情報通信・IT関連ブース)

「人材育成」「コストの削減」「販路開拓」といった業務での、スマートフォンやタブレットの実際の活用内容や新たなビジネスモデルの可能性に関して、より具体的に展示する予定です。

「逆に人間関係の絆は深まるんじゃないかなって思うんです」

江戸時代から十九代続く八丁味噌の老舗「カクキュー」さん。岡崎はもちろん、愛知県の名物として、全国にその名をとどろかせています。

こちらでは、今年になって他社からの乗り換えで、営業ツールとしてタブレット「MEDIUS TAB UL」を導入しました。docomoに乗り換えたきっかけは、やはりエリアの広さを信用してとのこと。「以前はお客様との通話中に切れてしまったり、社内でも電波環境の悪いところがあったんです。それを改善したくてご相談しました」。確かにdocomoのエリアの広さは定評があります。さらに「タブレットとフィーチャーフォンがセットになったお得なプランを提案していただきました」。

最初は使い方に戸惑ったそうですが、現在ではプレゼンの際、タブレットを使ってお客様に工場見学の動画を見ていただいたりで大活躍だそうです。「やはり実際に動画を見ていただけるとインパクトが違いますよね」。さらに、社員さん同士での情報の共有がカンタンになったといいます。「社外にいる時に社内のリアルタイムなスケジュールがわかるので本当に便利です。お客



さまの管理もスマートにできるようになりました」。

「こんなアプリがあるよ。こうやって使うと便利だよ」と、社員さん同士で使い方を教えあったりと、営業ツールだけではなくコミュニケーションのツールにもなっているようです。「便利になると大切なことがおろそかになってしまうんじゃないかという不安があったんです。例えば、なんでもメールで済ませてしまったりとか。でも、カンタンに繋がることから、逆に人間関係の絆は深まるんじゃないかなって思うんです。仕事におい



株式会社 八丁味噌の郷
総務 安藤恵美さん



株式会社 八丁味噌の郷

愛知県岡崎市八帖町字往還通69番地
TEL (0564) 21-1355
<http://www.kaku.jp>

売店営業時間 9:00~18:00
工場見学可能時間 9:30~16:00



八丁味噌とは

独特の風味が特徴です。

大豆と塩のみを原料に、大きな杉桶に仕込み、天然の川石を山のように積み上げて重石とし、天然醸造で二夏二冬（ふたなつふたふゆ）以上の間熟成させます。味は大豆の旨味を凝縮した濃厚なコクと少々の酸味、渋味、苦味のある

八丁味噌は、岡崎城から西へ八丁（約870m）の距離にある岡崎市八帖町（旧・八丁村）で、江戸時代初期より、旧東海道を挟んで向かい合った2軒の老舗が伝統製法で造り続けている豆みその銘柄です。

でもこういった情報を扱うものは、便利になればなるほど効率も上がるし助かっています」と総務の安藤恵美さん。

「八丁味噌」は、とにかく手間とひまを惜しまず、効率化とは真逆の製法で二夏二冬以上かけてできあがるもの。伝統を守りつつ、さらなる進化を遂げていくことでしょう。



写真上／趣のある社屋。この裏手に味噌蔵があり、写真下の木製の味噌樽や職人が積み上げるという石積みの様子が見学できる

元気になる食文化 地産地消 Menu



ペペロン味〜噌

RISTORANTE Grappa(グラッパ)



本格的イタリアンがリーズナブルに楽しめる『グラッパ』。岡崎まぜめに登録されているメニューがこちら。八丁味噌の風味を最大限引き出した「ペペロン味〜噌(1080円)」。炙り三河豚が添えてあるのもミソです。

TEL **0564-43-0881**

岡崎市中島町佐渡9-1/火曜定休

11:30~15:00(L.O14:00)、17:30~23:00(L.O22:15)

元気になる食文化 地産地消 Menu



契約農家の野菜を使ったランチコース

SERENO(セレーノ)



市内の契約農家さんが育てた無農薬野菜を使って、本格的なコースを堪能できるお店。「味が濃くて、生命力があるんですよ」と総料理長。あまり市場には流通しない珍しい野菜が多いそうなので、ぜひお試しを。

TEL **0564-28-0141**

岡崎市高隆寺町字峠1 岡崎市美術館内

11:30~14:30、17:30~21:00/月曜定休

元気になる食文化

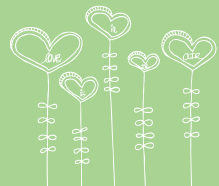
地産地消 Menu

岡崎編

こちらでは、「地産地消」のメニューや商品を紹介。

地元のものを使っていると、なんだか安心できますね。

岡崎・豊田ならではのオリジナルをご賞味ください。



元気になる食文化 地産地消 Menu



岡崎舞木町の寄せ豆腐

魚酒場 どおん



ちょっと緑がかった「寄せ豆腐(400円)」は青ばた豆からできています。これは、岡崎舞木町にある自立支援施設「愛恵ワークス」さんで丁寧に手作りされたもの。「三河豚の角煮(680円)」も人気です。

TEL **0564-65-8719**

岡崎市明大寺本町2-8

17:30~0:30(L.O.23:30)/日曜定休(日曜日が祝日の場合は月曜休)

元気になる食文化 地産地消 Menu



地元素材を用いた会席料理

八丁魚光



地元でとれた野菜、魚介類、お肉、卵などを使った、季節感あふれる会席料理に定評のある「八丁魚光」。結納や還暦など、お祝い事におすすめです。名物焼き味噌も評判なので、遠方からのお客様のおもてなしにぜひ。

TEL **0564-21-0905**

岡崎市八帖町字往還通113番地

11:00~21:00/月曜定休

元気になる食文化 地産地消 Menu



もち豚おかざき丼

お食事処 なまざや



「きちんと美味しい和食」のお店作りを心がけています。米・魚・肉・野菜ともそれぞれ地産地消を心がけて納得のゆく素材を仕入れ、調理しています。お客様に喜んでいただけるようこだわりの和食をご提供します。

TEL **0564-82-2067**

岡崎市牧平町下モ田36-1

11:00~14:00 17:00~21:00/月曜定休

元気になる食文化 地産地消 Menu



太巻デラックス

蛇の目鮓



「蛇の目鮓」は昭和28年創業の老舗 суши店です。こちらでは、地元・愛知の米で炊き上げたシャリと地魚を使った太巻きデラックスが人気です。ランチ(すし定食など)は630円とお値打価格でいただけます。

TEL **0564-22-4177**

岡崎市明大寺本町1-8

11:00~22:30(ランチ 11:00~13:30)/水曜定休

元気になる食文化 地産地消 Menu



お茶セット

茶楽



奥三河で育てたお茶「極み茶」や、三河の牛乳で作った手作りアイスクリームをお召し上がりいただけます。三河にこだわった一品、味噌、八丁味噌、マルキ酢を絶妙なバランスで練りこんだ「味噌崎アイス」がおすすめです。

TEL **0564-48-2999**

岡崎市本宿町字北中町3 11:20~19:00

火・水・金曜定休

元気になる食文化 地産地消 Menu



額田のお酒でつくった酒かすてら

備前屋本店



奥三河の酒米「夢山水」で醸した純米吟醸酒「神水(かんずい)」を使用した「酒かすてら」です。淡雪のような白くきめ細かな口溶けと、優しい甘さをお楽しみ下さい。
※「神水」は額田の柴田酒造場製です。

TEL **0120-234-232**

岡崎市伝馬通2-17

8:30~21:00/年中無休

元気になる食文化 地産地消 Menu



八丁味噌うどん/きしめん

麺の蔵 いわ瀬



製麺工場直営する『麺の蔵 いわ瀬』。岡崎市内で生麺のきしめんを提供しているのはこちらだけなんです。しかも値段は1杯400円。揚げたての天ぷらをのせることもできますよ。お財布にもやさしいお店です。

TEL **0564-51-2831**

岡崎市羽根町菅宮39

11:00~14:30/日祝定休

元気になる食文化 地産地消 Menu



久右衛門流岡崎まぜめん

八丁味噌の郷 久右衛門



岡崎の新名物「まぜめん」を、八丁味噌の自家製「カクキュー」さんがつくったこうなりました!かおり高く、ほのかに甘い肉味噌と温泉卵をまぜまぜして召し上がれ。1日20食限定なので、お早目にどうぞ。

TEL **0564-21-1355**

岡崎市八帖町字往還通69

11:00~15:00(LO 14:30)/無休

元気になる食文化 地産地消 Menu

三州足助のトンテキ膳

ライブカフェ 足助のかじ屋さん



楽しいライブとおいしいお料理が有名なこちらの店長さんオススメの逸品は「トンテキ膳(1200円)」。やわらかくて肉厚な三州豚を使っています。他にも、「三州豚の炙りまぶし」など、ウマウマメニューが目白押し!

TEL 0565-52-1000
豊田市足助町西町10
10:00~21:00/火曜定休

元気になる食文化 地産地消 Menu

三州豚のとろとろ角煮

旬菜食彩 かべや



ビタミンとコラーゲンが豊富な豚肉の旨味をそのまま活かしたメニューがこちら。「三州豚はとにかく脂がウマイんです」と大将も太鼓判。とろとろに煮込んだ三州豚をご堪能ください。添えてある卵も豊田産なんですよ。

TEL 0565-41-6068
豊田市御立町8-30-1
11:30~14:30、17:00~23:00/月曜定休

元気になる食文化

地産地消 Menu

豊田編

TOPICS

「地産地消」ってなに??

「地域生産地域消費」の略語で、

地元で生産されたものを地元で

消費すると言う意味なのです。



元気になる食文化 地産地消 Menu

三河地鶏チキンマデラソース煮

ちょい呑みBal AGURA(アグラ)



コラーゲン豊富で、くさみの少ない三河地鶏をつかった「三河地鶏のマデラソース煮」。女性にとっても人気です。マデラワインの甘みと酸味がワインに合います。深みのあるソースと鶏の歯ごたえをお楽しみください。

TEL 0565-35-3007
豊田市西町2-60
17:00~24:00 (L.O.24:00)/日曜定休 ※予約営業は相談に応じます

元気になる食文化 地産地消 Menu

地元の野菜を使ったベジカラロール

VEGEBIRD(ベジバード)



契約農家さんからの完全無農薬有機野菜と奥三河の地鶏を特製甘辛ダレにつけてこんだ唐揚げをトルティーヤで巻いた逸品。ミニトマトは野菜ソムリエサミットで1位を受賞したもの。新鮮な野菜をたっぷり召し上げが!

TEL 0565-36-4831
豊田市喜多町2-95 やまくらビル2階
18:00~3:00(月~土)、17:00~0:00(日)/年中無休

元気になる食文化 地産地消 Menu

三州豚の骨付きロースト

L'éclat de rire(レクラ・ド・リール)



地場のお野菜をふんだんに使ったお料理が人気のこちら。なかでもオススメは「三州豚の骨付きロースト(2800円)」。ボリュームたっぷりですが、やわらかくて、脂までアツサリしているので、ペロリといけちゃいます。

TEL 0565-80-3377
豊田市東山町1-10-12/月曜定休
11:00~15:00 (L.O.14:00)、17:00~22:00 (L.O.21:00)

元気になる食文化 地産地消 Menu

ネギ右衛門焼き

くいだおれDINING ネギ右衛門



ランチのママ会や夜の宴会まで、様々なニーズにあわせてくれるこちら。豊田うまれの三州豚とネギを使っています。さっぱりとしたダシにつけて召し上がれ!禁煙席やお座敷もあるので、お子様連れでもお気軽に。

TEL 0565-35-3050
豊田市前田町5-5-2
11:00~25:00/年中無休

元気になる食文化 地産地消 Menu

味噌玉カツ丼

万吉食堂



地元のおいしいお米「ミネアサヒ」を使った人気メニューです。ふわふわ卵にサクサクのカツ。そこにコクのある味噌ダレがかかっています。定番メニューから創作料理まで幅広いジャンルの料理が楽しめるお店です。

TEL 0565-32-7878
豊田市松ヶ枝町2-27-1
10:00~22:00/木曜定休

元気になる食文化 地産地消 Menu

三河赤鶏を使った塩ラーメン

塩ラーメン専門店 獅子吼(ししく)



食べていると、ザックリからツルツルシコシコな歯ごたえになる魔法の麺が人気のこちら。スープには、甘みがあつてくどくならない三河赤鶏を使用。また、歯ごたえよく風味豊かなネギは豊田の地元でとれたものです。

TEL 0565-53-0449
豊田市西岡町保ヶ山56-1/月曜・第3火曜定休
11:30~14:00、18:00~22:00 ※日曜日は21:00まで

元気になる食文化 地産地消 Menu

地元のお米を使った五平餅

塩上坂(こうさか)商店



創業はナント明治45年。100年以上も続く老舗の名物「元祖五平餅」は、醤油の甘辛い自家製ダレが特徴。厳選した三河産のお米を使用しています。炭火で香ばしく焼き上げているので表面カリッ、中モチリですよ。

TEL 0565-33-1666
豊田市小坂町3-18
10:30~19:00/月・火定休

元気になる食文化 地産地消 Menu

骨抜き手羽カツ

炭火焼鳥 炭尽串



骨を抜いてあるのでとっても食べやすいこのメニュー。鶏肉の中でも一番コラーゲンの多い手羽先をカツにしました。奥三河の地鶏を使っているので、プリプリの食感が楽しめます。お味噌は味わい深い樹塚味噌。

TEL 0565-33-0606
豊田市喜多町2-55-2
17:00~0:00(日~木)、17:00~2:00(金~土)/年中無休

あなたの近くでドコモ電話教室開催中!

これから、スマートフォンやタブレットを使ってみたい。もっとらくらくフォンを便利に使ってみたい。メールはどうやっておくの?スマホで写真を撮るには?便利なアプリは?など、初めての方から、もっと使いこなしたい方で幅広い電話教室を用意しています。スマホやタブレットをお持ちでない方も参加できます。

電話教室は1回あたり約1時間。参加費は無料。ご家族やお友達と一緒にでもOKです。参加ご希望の方は、お近くの店舗へお申し込みください。



ショップ名	郵便番号	所在地	営業時間 / 定休日	フリーダイヤル
〈 3月 電話教室日程 〉		〈 4月 電話教室日程 〉		

岡崎エリア (アイウエオ順)

岡崎店 〒444-0864 岡崎市明大寺町字耳取70 (平日)11:00~20:00(土日祝)10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-658-360**

- | | |
|---|---|
| 3/6 ☎ 14:00~15:00 はじめてのスマートフォン | 4/3 ☎ 14:00~15:00 はじめてのスマートフォン |
| 3/13 ☎ 14:00~15:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン | 4/10 ☎ 14:00~15:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン |
| 3/20 ☎ 14:00~15:00 もっと便利なららくらくホンを使ってみよう! | 4/17 ☎ 14:00~15:00 もっと便利なららくらくホンを使ってみよう! |
| 3/27 ☎ 14:00~15:00 スマートフォンを使ってみよう! | 4/24 ☎ 14:00~15:00 スマートフォンを使ってみよう! |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉

岡崎小呂店 〒444-0009 岡崎市小呂町1丁目17-1 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-190-090**

- | | |
|--|--|
| 3/5 ☎ 10:00~11:00 もっと便利なららくらくホンを使ってみよう! | 4/9 ☎ 10:00~11:00 もっと便利なららくらくホンを使ってみよう! |
| 3/12 ☎ 10:00~11:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン | 4/16 ☎ 10:00~11:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン |
| 3/19 ☎ 10:00~11:00 はじめてのスマートフォン | 4/23 ☎ 10:00~11:00 はじめてのスマートフォン |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉

岡崎北店 〒444-2132 岡崎市井ノ口新町6-6 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-416-619**

- | | |
|---|---|
| 3/6 ☎ 10:30~11:30 スマートフォンを使ってみよう | 4/3 ☎ 10:30~11:30 はじめてのスマートフォン |
| 3/13 ☎ 10:30~11:30 ドコモタブレットを使ってみよう | 4/10 ☎ 10:30~11:30 ドコモタブレットを使ってみよう |
| 3/27 ☎ 10:30~11:30 楽しく始めるらくらくスマートフォン | 4/17 ☎ 10:30~11:30 楽しく始めるらくらくスマートフォン |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉

岡崎緑丘店 〒444-0806 岡崎市緑丘1-28-2 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-725-730**

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 3/7 ☎ 14:00~15:00 タブレット教室 | 4/4 ☎ 14:00~15:00 タブレット教室 |
| 3/14 ☎ 14:00~15:00 らくらくスマホ教室 | 4/11 ☎ 14:00~15:00 らくらくスマホ教室 |
| 3/21 ☎ 14:00~15:00 タブレット教室 | 4/18 ☎ 14:00~15:00 タブレット教室 |
| 3/28 ☎ 14:00~15:00 タブレット教室 | 4/25 ☎ 14:00~15:00 タブレット教室 |

岡崎南店 〒444-0201 岡崎市上和田町字サジ28番地1 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-580-511**

- | | |
|--|--|
| 3/4 ☎ 10:00~11:00 初めてのスマートフォン | 4/8 ☎ 10:00~11:00 初めてのスマートフォン |
| 3/12 ☎ 10:00~11:00 カンタン操作ガイド(iモード) | 4/16 ☎ 10:00~11:00 カンタン操作ガイド(iモード) |
| 3/21 ☎ 10:00~11:00 楽しく始める らくらくスマートフォン | 4/24 ☎ 10:00~11:00 楽しく始める らくらくスマートフォン |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉

矢作店 〒471-0071 岡崎市触越町字本郷121-1 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-13-2221**

- | | |
|---|---|
| 3/5 ☎ 15:00~16:00 スマートフォンを使ってみよう! | 4/9 ☎ 15:00~16:00 スマートフォンを使ってみよう! |
| 3/12 ☎ 15:00~16:00 スマートフォンを使ってみよう! | 4/16 ☎ 15:00~16:00 スマートフォンを使ってみよう! |
| 3/19 ☎ 15:00~16:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン (ここからはじめるスタート編) | 4/23 ☎ 15:00~16:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン (ここからはじめるスタート編) |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉

ショップ名	郵便番号	所在地	営業時間 / 定休日	フリーダイヤル
〈 3月 電話教室日程 〉		〈 4月 電話教室日程 〉		

豊田エリア (アイウエオ順)

豊田店 〒471-0878 豊田店市下林2-65 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-805-858**

- | | |
|---|--|
| 3/5 ☎ 11:00~12:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン (ここからはじめるスタート編) | 4/9 ☎ 11:00~12:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン (ここからはじめるスタート編) |
| 3/12 ☎ 11:00~12:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン (ここからはじめるスタート編) | 4/16 ☎ 11:00~12:00 スマートフォンを使ってみよう |
| 3/19 ☎ 11:00~12:00 スマートフォンを使ってみよう | 4/23 ☎ 11:00~12:00 ドコモタブレットを使ってみよう |
| 3/26 ☎ 11:00~12:00 ドコモタブレットを使ってみよう | |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉

豊田梅坪店 〒471-0071 豊田市東梅坪町3-1-1 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-458-360**

- | | |
|---|---|
| 3/6 ☎ ①10:30~11:30 ②13:30~14:30 はじめてのスマートフォン | 4/3 ☎ ①10:30~11:30 ②13:30~14:30 はじめてのスマートフォン |
| 3/13 ☎ ①10:30~11:30 ②13:30~14:30 スマートフォンとタブレットのすべて | 4/10 ☎ ①10:30~11:30 ②13:30~14:30 スマートフォンとタブレットのすべて |
| 3/20 ☎ ①10:30~11:30 ②13:30~14:30 スマートフォンとタブレットのすべて | 4/17 ☎ ①10:30~11:30 ②13:30~14:30 スマートフォンとタブレットのすべて |
| 3/27 ☎ ①10:30~11:30 ②13:30~14:30 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン | 4/24 ☎ ①10:30~11:30 ②13:30~14:30 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉

豊田住吉店 〒473-0905 豊田市住吉町1-14-15 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-53-1112**

- | | |
|---|--|
| 3/5 ☎ 10:00~11:00 カンタン操作ガイド~基本編~(iモード) | 4/2 ☎ 10:00~11:00 カンタン操作ガイド~基本編~(iモード) |
| 3/12 ☎ 10:00~11:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン (ここからはじめるスタート編) | 4/9 ☎ 10:00~11:00 楽しくはじめる!らくらくスマートフォン (ここからはじめるスタート編) |
| 3/19 ☎ 10:00~11:00 はじめてのスマートフォン | 4/16 ☎ 10:00~11:00 はじめてのスマートフォン |
| 3/26 ☎ 10:00~11:00 はじめてのスマートフォン | 4/23 ☎ 10:00~11:00 はじめてのスマートフォン |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉

豊田西店 〒471-0046 豊田市本新町5丁目85-1 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-596-360**

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 3/6 ☎ 10:00~11:00 タブレット教室 | 4/3 ☎ 10:00~11:00 タブレット教室 |
| 3/13 ☎ 10:00~11:00 らくらくスマホ教室 | 4/10 ☎ 10:00~11:00 らくらくスマホ教室 |
| 3/27 ☎ 10:00~11:00 タブレット教室 | 4/17 ☎ 10:00~11:00 タブレット教室 |

豊田美里店 〒471-0807 豊田市広川町10-170 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-768-798**

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 3/11 ☎ 11:00~12:00 タブレット教室 | 4/15 ☎ 11:00~12:00 タブレット教室 |
| 3/12 ☎ 11:00~12:00 らくらくスマホ教室 | 4/16 ☎ 11:00~12:00 らくらくスマホ教室 |
| 3/13 ☎ 11:00~12:00 らくらくスマホ教室 | 4/17 ☎ 11:00~12:00 らくらくスマホ教室 |
| 3/14 ☎ 11:00~12:00 タブレット教室 | 4/18 ☎ 11:00~12:00 タブレット教室 |

豊田山之手店 〒471-0833 豊田市山之手8-186 10:00~19:00/年中無休 ☎ **0120-172-560**

- | | |
|--|--|
| 3/6 ☎ 10:00~11:00 はじめてのスマートフォン | 4/3 ☎ 10:00~11:00 はじめてのスマートフォン |
| 3/13 ☎ 10:00~11:00 たのしく始めるらくらくスマートフォン | 4/10 ☎ 10:00~11:00 たのしく始めるらくらくスマートフォン |
| 3/19 ☎ 10:00~11:00 ドコモタブレットを使ってみよう | 4/17 ☎ 10:00~11:00 ドコモタブレットを使ってみよう |
| 3/27 ☎ 10:00~11:00 iモードかんたんメール | |
- 〈記載以外の日程でも随時受け付けております〉





まちのトピックス◆

「初めて触ってみたけど、やってみると面白い。
いろいろと覚えたら役に立ちそう。」

(岡崎市細川町 79歳女性 東海愛知新聞 1月18日より)

東海愛知新聞(1月18日)『電子回覧板 独り暮らし高齢者に端末』、毎日新聞(2月14日)『高齢者の見守り、支援 タブレット端末活用』と、今年になって立て続けに岡崎市細川地区での取り組みが新聞紙上に取り上げられました。配布されたタブレット型スマートフォン100台(富士通、NTTドコモ東海支社から無償貸与)による細川地区での社会実験プロジェクトです。内容としては、(1)三択式の健康状態への回答に基づく見守り機能、(2)地域における諸情報の回覧板機能、(3)災害時の緊急連絡機能、(4)買い物支援機能といった多機能な用途の検証を目的としたもののようです。

これまでも通信やITを活用した見守りシステム等は、各地でさまざまな事業者によって取り組まれてきました。

また、原発事故によって未だに全国に散らばる福島県飯館村の

村民2700人に配布されたタブレット(ドコモ復興新生支援室提供)による「村民の声ネットワーク」(TV電話、イベント情報の提供、ライブカメラによる村内の映像閲覧、円滑なコミュニケーション)は、非常時におけるモバイルITの活用の可能性を示しました(福島県富岡町や津波で甚大な被害となった宮城県南三陸町でも同様の取り組みが行われているようです-日経新聞(2012年2月12日)等)。

一方、名古屋市港区社会福祉協議会とユニーとの情報交換から試行がはじまった、高齢者の多い市営住宅の居住者にタブレットを配布した買い物支援の取り組みは、ケーブルテレビ(CATV)

事業者によっても全国的な展開になろうとしています(年度内試行、4月から本格スタートとのこと)。

今回の岡崎市での取り組みは、これまでになかったような、多機能型サービスの実験であり、総合的な用途やその使い勝手、関連するさまざまなサービスを実現していただきたいと考えております。我々「三河モバイルIT推進コンソーシアム」も全力を尽くしてご支援する所存です。



●2月19日(火)、岡崎市シルバー人材センターで開催された「はじめてのスマートフォン教室」の様相
【講師:三河モバイルIT推進コンソーシアム/黒田】