



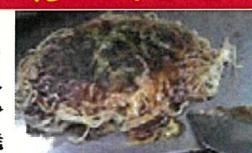
# 西國寺・新春恒例の柴燈護摩法要



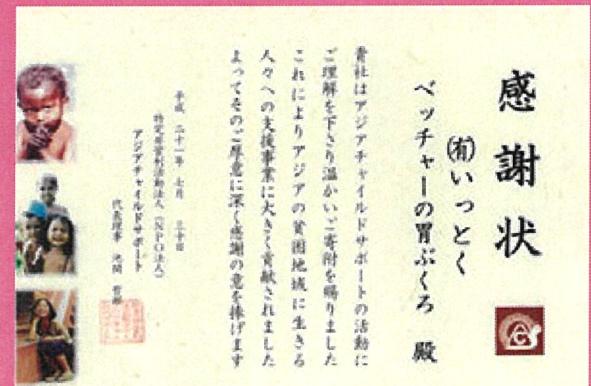
大本山西國寺の火渡り！！みんなで行つきました～！2010年1月8日、たくさんの人・人・人…冬空のキレイな日、全国的にも有名な「柴燈護摩法要」。はだしで火の中を渡り歩くのです。火のもつ神聖さにふれ、無病息災、家内安全、商売繁盛をいのる新春の伝統行事。火を焚いている間、数珠の大きいようなものをみんなでまわしていました。その時、隣なったおばさまがいろいろと教えてくださいました。最後数珠を回し終わって、マスターの手に止まったのは、数珠についている大きな赤いふさふさしたところ。隣のおばさまからひと言。「あなたたちやっぱり、ツイてるわ。なにかあるの。きっと。うん、ツイテル。」普段みんなで言う「ツイテル」って言葉よりも、とっても重く感じた「ツイテル」のお言葉いただきました。寒空の下、はだしで順番待ち。その間の地面がとっても冷たくて、みるとろうちに足が冷えてきて、なんだかいざ火の中を歩いているとあったまつて気持ちいい…くらいでした。（十分熱かったけど…）住職さんたちが初めに、まだ炎の残る中を歩いて渡る姿は、本当に勇ましかったです。今年一年の始まりにふさわしい、良い一日でした。

## 鐵板のスピードスター おのみち 初連載！！三浦晋也のお好み焼き探訪記

熱い！熱いっ！熱々鐵板さまです！今回から、尾道の新名物「尾道お好み焼き」を作るべくコラムを書かせて頂きます～。まず、尾道お好み焼きって？？いう方もいらっしゃると思うので、簡単に説明しますと、今現在の尾道お好み焼きは中の具材に砂入りとスジコンが入っているのぐちの5番！次号にて！ものをさします。ただ思ってたいた以上に尾道のお好み焼きの歴史は長～く、僕たちのおじいちゃん世代が、子供だった頃には、何軒も山手にお好み焼き屋があったそうです！当時の具は、ちくわ、かまぼこといった練り物を使って、高価だった玉子や豚肉を使わないシンプルなものでした。しかも当時は駄菓子適感覚で五十円くらいで食べれる本当に気軽なものだったようです。この話を聞いただけでも、いろいろ想像しちゃいますよね～★ヘラの音がカチャカチャ鳴りながら、子供達が昼間にワイワイ騒ぎながら食べてたんじゃないかな～とか、山手のきつ～い階段を登ってビールを飲みながらお好み焼きを食べちゃったりなんかして★話は少し変わりますが、尾道の鐵板焼きにはかかせない「揚げイカ」と尾道が全国シェアナンバー1！更にいっとくで使わせていただいてる、島谷食品さん（うちで働いてくれてるカヨちゃん家です。この辺にもご縁を感じます～。）の揚げイカは実は日本初のソフトタイプだそうです！炙って食べたらめちゃウマッ！！もちろん尾道お好み焼きの中に入れさせて頂きますよ！僕が考える尾道お好み焼きはやっぱり地元の野菜、具に、地元の焼きそばを使って、そして地元のソースを！こだわり尾道食材がふんだんに入ったお好み焼きなんかあつたらみんな嬉しいくない？この新聞ができる頃には確実にいっとくで食べれると思います。みなさんお楽しみに～☆



最も大切なボランティアは、  
自分自身が一生懸命に生きること。





1月11日深夜、福山・ハ  
リウッドスターにて行われ

たいとく新年会！ノリノリの司会  
進行役、D J ドラゴンとユウジによって怒濤の新年会スタート！まずは本気のお笑いネタバトル！黒塗りラッタンドスター・天  
下ばしが魅せた！映像とのリンクが勝因か！？見事優勝！昨年の優勝チームやまねこからトロフィーは天下ばしへ！ダサダサ選手  
権はばくだん勝くんがバブル時代のド派手なスキーウェアで優勝をさらった！ベッチャーのうっちゃん・えりこ・せいなのパヒュ  
ームがめっさかわいくて審査員のハートをゲット♡カラオケ選手権優勝！さあ、年々パワーアップしている新年会！来年は誰の手  
にトロフィーが？！今年もパワーいっぱい元気ないっとくで！ハリウッドスターさん毎年、遅い時間まで営業していただきありが  
とうございます！みんな！カラオケは福山・ハリウッドスターへGO!!!!ご予約・お問合せ084-973-8200

新しくスタートをきる仲間たち。いつしょに働いて、いっぱい笑って、いっぱい楽しんだ思い出をありがとう。



## 天下ばし：島田霞

1月で天下ばしを辞めることになりました。拾圓ボッポに入って、ボッポ辞めて、天下ばしに入って4年ぐらいかな、この4年間ホンマにいたところのみんなへえ～と仲良くしてくれて、プライベートで嫌なコトあった日もバイト行ったらみんな話聞いてくれて、いつも心配して電話してくれたりメールしてきてくれたりホンマにありがとうございます。ボッポ辞めて、いつくでまた働きたいって思って、ゆうじさんにめっちゃお願ひして、ちゃけどゆうじさんわ、お前とわもう絶対働きたくないってかへえ～にわ言ったけど、他のメンバーに、かすみを天下ばしに入れようと思いませんぢやけビッて言ってくれと、またいつくで働ける思うてからにそん時めっちゃん嬉しかった。かへえ～めっちゃんわがままばっか言って困らせてばっかで、でもゆうじさんや松原さんわかすみにちゃんと怒ってくれて、それでもはぶててからに、いつもかすみのわがままばっかり通してきたけど、ホンマに仕事がこんなに楽しかったって思えるのわいくだけだった。ホンマにいとくのみんなだいすき！また子供産んだらいとく戻ってきたいんでよろしくお願ひします。今まで、ありがとうございました。これからもなかようしてください。

## やまねこ：数々希子

やまねこにて半年間お世話になりました。いとくといっ会社の色々な面でのパワーを感じました。それって凄い素敵だなと、あたたかいなと。そんなメンバーの中で働いていた事に感謝します。ありがとうございました。やまねこシスターズ最高でえす！



## タイムマシンデ アットク オーリー

今回はこの写真が自信作だ～大学の卒業アルバムより～さてこの年末年始、いとく各店でも

、「忘年会、新年会」をご予約、開催していただいたのですが、我がいとくでも1月1日のお業終了後、例年にまけぬ、盛り上がりで大盛況のうちに無事開催されましたね！

「ハリウッドスター」の皆さん本当にありがとうございました！新年会という形では2回目だけど、その前の恒例では、12月30日のお業終了後にあかぼしで、だったよね。このいとく忘年会、最初はあかぼしといとく、やまねこしかない頃は、正月休みになるから、各店持ち越せない食材を持ち合って、ちょっと酒でも酌み交わそう、みたいなノリで始まったんだよね。各店の出し物も、自然発生的に、始まった余興だったもんね。ホーリー的には、大塚店長とやった「エアニルバー」や「マスターとバイトの麻野ちゃんの物まね」をやったのを覚えてるなあ。参加人少なかったけど、それはもう爆笑で。そんな素朴な会を経て、拾圓ボッポが出来た頃かな、大将の「忘年会は、アルバイトの皆さんへのありがとう、感謝の会や！」という号令の下、各店出し物で、笑って慰労会をしようという今の形になってきた。進化を遂げたというところか！あかぼしでやった頃は、恒例の「ぶり一本捌き」や「いろいろ炭火焼き」「なんでも鍋」などの食材とビール、シャンパンで盛り上がり、意気込んで、誰かが、喧嘩、飲みすぎて朝まで立ち上がり…なんて光景も珍しくなかったね。一年のうちでも1、2回あるかないかの全店イベント！しかもお酒入りのね。やっぱりこの場は進化し続けて行くでしょう！もっと皆がそれぞれ語り合える場であってもいなという想いもあるけどね。また来年も楽しみになってきたな。社員旅行もさうだけど、工夫して形を変えて、進化していくは、もっと楽しいやん。と感じています。「グリービン！グリービンだね」。最後に、物まねのクオリティーを上げたいホーリーが今回一番言いたい事は「女装は癖（エテリア）になるという事」だ。さあ、お別れの曲になりました、福山雅治で「初恋」を。絶妙な40の男の恋心を感じてくださいね！又会いましょう。

## あかぼし：渡邊弘貴

長い間、ありがとうございました。本当に何も出来なかつたのに一からいろいろ教えてくれて感謝しています。退職してからは恩返しが少しは出来たかなと考えています。が、全然出来ないなと思います。いつも自分の事しか考えずに働いていたなあと。そんな僕と一緒に働いてくれたみんなにありがとうございます。面白くないことに笑ってくれたお客様達にもありがとうございます。ご縁があればまた会えますよね、その時はどうか宜しくお願ひ致します。



## 馬鹿大将の 阿呆な子ラム

使用前の写真だぜ！

仮名：薄にごりちゃん



検証！ 結果は？

仮名：ひよどりちゃん



仮名：こみそりちゃん



俺たちの頭髪は  
お前にまかせた。  
たのむぜ、ペイバー。

これがうわさのスカルプDだぜ！！



みなさん！突然ですが、「スカルプD」っていうシャンプーをご存知ですか？いま、よくCMでお笑い芸人の宮迫さんなんかがでてやってる。ついに、ついに、この噂（髪の毛が生えてくる）に屈して、買ってしまいました。しかし、このシャンプーに想いを馳せ、ずっとやりたかった「夢」を叶えたいと思います。それは、「チキチキいとくつるピカ俱楽部」の発足です。メンバーは、極秘！いとくつるピカ俱楽部トリオで新規スタートです。間違いなく薄いだろう…という人を勝手に推薦致しました。なにより今月から、さっそく使用前使用後を検証したいと思います。三人の使用前の写真を載せておきます。いやあ、三ヶ月後が楽しみですがな。さあ、誰の髪の毛が最も活性化するのは誰なんでしょう？みなさん！あたかも競馬レースの如く予想してみては？若さと、薄さで身体一つ「〇よ〇りちゃん」あたりが有利か。

番頭ケンゴの  
ちよっちょっちょ  
うれしくな~い?

## この話



てる内藤さん（僕たちが使ってるムラサキ醤油やお造り醤油などをまんぶくの工場で作ってくれてる方）もきっと喜んでくれると思います！有志よ集まれ～～旨いポン酢つくろ～せ～

高鈴～こうりん～ new album 「うたかた」  
発売記念 Live Tour 2010 第1弾



高鈴「うたかた」発売記念ライブ@やまねこカフェ 待ってました！お帰りなさい。約二年ぶりの高鈴ねこライブ！アコースティックギターとともに織りなす澄んだ空間、癒しながらもカズよいボーカルが魅力！

2月28日(日) 18:30 open 19:30 start  
前売り3000円 当日3500円 (要1オーダー)  
お問合せ れいこう堂 090・1336・4757 (信惠)

年も開けいよいよしまなみ柑橘シーズン到来～といつもすでにこの時期、島々の柑橘類はすでに収穫されておりすでに出荷されていました、生産者の納屋（倉庫）で寝かされ出荷を待ってる状態で特に八朔なんかは収穫して寝かして酸を抜いてる時期なんですね～先日、いっとく新聞編集長と楽農会活つ作さんと和六農園さんに見学に行ってきましたがすでに和六さんの納屋には数え切れないほどの八朔ちゃんたちが出荷時期を待ってる状態でした～畠から見るきれいな風景、ワサワサ実った柑橘達、少しの時間ですが何年ぶりかに八朔摘みをさせてもらい、昔を思い出しながら楽しい時間をすごさせていただきました～しかし、柑橘事情の現実を見るごとに…立派に実った橙（だいだい）がたくさん畠に落ちてる…（捨ててある…）しかも、半端な量が…いわゆる規格外品が買い手がない状況…橙は正月の飾り用として作られたり（しめ縄や鏡餅の上にのっかかるやつ）マーマレードに加工されたり、でもって規格外品は主に果汁にされポン酢の原料として使われるのですが、果汁が余って買い手がない状態らしいです。せっかく育てた橙を和六さんも泣く泣く捨てたとの事…もったいないし、とっても切なくなりました…和六さんはたくさんのお客様を持っておられて本当に愛情こめて商品を送っておられる素晴らしい生産者さんです。編集長も活つ作さんも感じたと思いますが、和六さんが話すことは終始、島全体の柑橘の為に何か出来ないか？とか柑橘の文化を絶やしてはならない、そのためには他の生産者さんが柑橘を作り続けるにはどうしたらいいか？といった他の人達の為を思ってのお話ばかりでした。僕らも飲食に携わるものとして必ず出 来ることがあります。ドレッシングのように加工商品をつくるのもひとつの方法ですが、まずは、全店のポン酢を自分たちで絞った橙をつかって作ったポン酢に変えませんか？また、いろんな柑橘をシロップ漬けにして美味しい酎ハイをお客様に飲んでもらいませんか？想いは同時に多発するもので、偶然にも大将のお母さんである「奥さん」が橙を手動で絞る機械をセンター（工場）に準備しているとのことです。すでに10OK近くの原料も用意されてるという噂も…奥さん流石です。も～これはやるしかない！！ってことで、昨年の八朔剥き剥き大会に引き続き、今年は橙絞り大会を開催したいと思います！いっとくパワーで絞りまくろうぜ！いつもいつもセントーでお世話になつてます



## 山根広太の呑みごろ呑まれごろ



おはようございます！ご機嫌ようでいかがです。最近小さい子供たちにおじちゃんと言われ苦笑いでも、ま～確かにそれもそうか。滑りに行きました。しかも御調の吉和軍団と一緒に十六人でバス借りて朝から瑞穂ハイランドへバスの中は朝から酒臭い☆しかし大勢ですべるとご機嫌かんじで皆楽しんでスノーボードしとて最高ですわ～何か最近自分の滑りが守りに入ってたけど今年はガンガンに攻めな滑りに舞い戻るのさ！守ってばかりになっちゃうと自由がなくなるわ☆今年はスタイル全開のご機嫌野郎でイケるイケる☆

## 自己紹介リレー

満天酒家あかぼし まゆちゃんからは…

寿司海鮮処百菜 松本栄（しおりちゃん）



あの時はありがとうございました。今度はわたしが『男女』をおどりに百菜いきます。

寿司海鮮処百菜 みなみちゃんからは…

ペッチャの隅ぶら 中尾恵里（えりちゃん）



えりちゃんとは2009年忘年会で仲良くなりました！いや～梅酒は美味しいね～笑ペッチャでもそのサバサバした性格発揮してますが？してるでしょう！大学も学部も同じということでこれからもよろしくお願いします(￣▽￣)/

2月限定「一期一會あめん」  
牛ホルモンあめん  
ブリオリ!  
タ方五時から深夜三時まで営業しています。  
本店 福山市笠岡町4-15 店舗名・ホロロ  
TEL 084-921-7222



# HAPPY Birthday

## 10日 細谷 一誠 (いっせい)

たまがんぞうイケメン一誠。仕事っぷりも板についてきてさらに男っぷりまで上げてきた。が、まだ俺には勝てん（川野）

## 10日 土路生 和幸 (かず)

最近ピリヤードにハマってる天下ばしのハスラー。サッカーも得意！狙ったポケットとゴールは逃さないっすよ、オレ。

## 11日 越智 陽平 (ようへい)

たまがんぞう若手のリーダー的存在。声でかさは半端ない！空いた時間はもっぱらバチ〇口、その強さはとくいちか？

## 11日 金川 茉由 (まゆ)

あかぼし所属、現在人気爆発中！「まゆちゃん今日います！」と電話がなるほど…あかぼしまゆの笑顔に癒されて下さい

## 12日 杉原 永理子 (えりこ)

ソバの顔真似をさせたら右に出るものはいないぞ、エリコ☆家族おもいのベッチャーワン世代エース。最近何かと話題に…

## 14日 上藤 沙羅 (さら)

車が大好きベッチャーワンちゃん。今年は免許を取って運転するぞ☆香里奈似のちよびり不思議ガール、ファン多し。

## 18日 上安平 真美 (まみ)

ほっぺの赤いラブリーまみちゃん♡愛きょうの良さと愛しさでたまがんぞうの人気者。今春から社会人の仲間入り～。



頭で考えるんじゃない！目を閉じて感じろ～！今年も毎日感じまくってる与つ作ダヨーン。最近いい言葉を知りました『清潤併呑』(せいだくへいどん)…広い心で善も悪も分け隔てなく受け入れること。そうだ川の流れのようにだ、逆らうな逆らうな、川の流れに身をまかせるんだ、受け入れるんだ、スーっとね、スーっとね…と日々精進しとりますがな。よっしゃ！樂農会2010も止まんね～ぜ。今年は樂農会メンバーのヒッ～友つ作・モクモク耕つ作・デトックス祭つ作・エロ河童活つ作のそれぞれが個性を出していろいろやるけんの～。まずは友つ作は一年に四回ほど旬の野菜のことがビンビンわかる『野菜の先生』を発行。野菜のことなら友つ作でなぐらいビンビンいくで～。次はなんちゃってキャメラ小僧の耕つ作には東尾道のいとく農園30平方メートル×3区間を管理してもらうぜ。具体的には一区画に野菜を1～2品種に絞りこみ野菜の収量を効率よく増やしていく。もちろん作業時や収穫時にはスタッフや子ども達も集めワイワイガヤガヤやる。あとは耕つ作の出番、バシャバシャとカメラを撮りまくる、任せたせ！祭りだ祭りだ～祭つ作には食育についてだ。マクロビオティック小林こと美々さんには引き続き教室を開いてもらう。今は社内スタッフ向けの教室だが次は子どものいるスタッフのママにも気軽に習いにこれるようにしたいしゆくゆくはマクロバイオティックに興味のあるお客様も参加できる教室にしたいのだ～。発信するのだ～。その他食材を無駄にしない『もったいないレシピ』を作ったり旬の食材を使用したレシピや各店の日替りメニューの共有もやっこ～そうしよう！そうや、そやそや漬け物や味噌や燻製など保存食も習いにいこうぜ。〆はやっぱり活つ作だ～彼には『生産者に会いにいこう』ツアーを仕切ってもらう。生産者の方がどのような想いやこだわりを持っているのか、まさに百聞は一見にしかずちゅうことですね～。とにかく見て聞いて体で感じろ～。と今年も自白押しだろっ！どうだっ！やるけんの～やるけんの～。とにかくみんなが参加してたくさん感じれる年にします～！『HEY！感じろ～！SAY！感じろ～！YO～！感じろ～！THANK・YOU～！』樂農会女子マネージャー大募集！GOOD・BYE！



まずは2009年間MVPから。いとくKT（軽トラ）にその座を奪われようとしているけれどやっぱり屋根付きでバニラの香りが愛おしい…つかちゃん「ハイエース号」に決定しました～！！！イベント・新店工事などなど大躍進の一年でした。大塚さん、本当にありがとうございます（^o^）ノそして12月MVPは…おめでとうございます、初の受賞ですね。山根浩輝君です。一年の締めくくりにバッヂリ大将MVPさすが～でも、大将はやっぱり大将なので次点の方を12月MVPとさせていただきます。今回は2人います。まず一人目はばくだん酒場「堀田さん」尾道まで堀オーラが伝わってくる～って！！そして2人目はこれまたばくだん酒場「上原勝くん」料理で自分を表現している～って！！ばくだんパワーすごいです！！これはまさしく陶山店長のパワーかな？！！次回は新年一発目、誰の手に？？？

今月の本舗おすすめの一冊は、『玄米先生の弁当箱』という、そう、漫画です。ぬか漬けのお話から始まります。主人公は大学の農学部の先生です。その名も『結城玄米』先生。ぬか床を背負って、講義にやってきます。授業？と思われるような始まりですが、その入り方が、実は深一いとこに行きつきます。生徒さん達もぬか床作りから講義は始まります。ぬか床の造り方。米ぬか2キロ・粗塩400グラム・水1.8リットル・赤唐辛子4本・野菜のくず（トライしてみて★）と一つもシンプルな材料から始まるのですが、毎日の付き合いで、作り手によって、味が変わっていく。。。生き物なのです。シンプル・イズ・ベストむかしむかし、わたしたちの祖先が考えぬいたすばらしい知恵。日本の食文化を知る、実践しながら伝える。夏野菜や冬野菜がたくさんとれる時期に保存食として漬けて食べる知恵の食事。そのむかしはとっても自然なことですが、子供たちにぬか漬けお母さん漬けてる？と聞いて、どれくらいの子どもがイエスと答えるだろう。ぬか漬けの付け方の次は、野菜作り。畑で野菜を育てるこ。芽が出る小さな大きな喜び、実が実り、楽しむおいしい喜び。何日もかけて育ち、その野菜が食卓にならぶまでのストーリー。玄米先生は『物語を食べる』と表現しています。わたしたちもお料理をお客様に食べていただいている。まったく同じことです。お客様に『物語を食べていただく。。。』みんなみんな、『玄米せんせいの弁当箱』読んでみてね。いとく本舗にて、大大好評発売中！！税込40円。それ以上の価値アリ★

めぐスメの  
本コラム(^-^)



いとく  
グループの  
新しい仲間を  
ご紹介します！

おいとく 石川愛梨(あいりちゃん)とっても素直なギャル。実はソロバンの先生もしてます。

天下ばし 原康彰(やす)バスに乗ってやってくる、天下ばしのハイスクールボーイ。

百菜 藤井一嘉(ずーさん)愛車に自転車を載せ空いた時間は走る走る。やんわりキャラ。





成人しました。ゆっきーなです☆もう二十歳です。早いもんです(^^)二十歳の抱負は責任感のある大人になります。今年から保育士になります。子供と共に日々成長して行きます(^^)

ペッチャー ゆっきーな



福山 府中で今『あわね軍団』がアツイ！写真はカキ祭りinばくだん酒場

ばくだん あわね軍団



最近恋をしています  
いつでも恋はハリケーンです  
仕事も沢山覚えていってます～  
そう…  
あの子の為にも…

天下ばし たく

# ドチャンスだよ! 全員集合



やまねこ あや

バレンタイン～  
あたしのすうい～  
となチョコが  
ほしければやま  
ねこへ☆あた  
しの作るガト  
ショコラも絶品  
よ一度食べた  
らヤ・ミ・ツ・キ

いとくと同じくら  
いの歴史を持つカ  
ウンター親善大使  
の澤井さん、まっ  
さん、りゅうじさん!!  
あ～でもない、こ  
～でもないと…  
いつもカウンター  
で大盛り上がりだ  
す!!これからも宜  
しくお願いしまっす!!



いとく  
澤井さん、まっさん、りゅうじさん



百菜 みゆき

百菜のみゆキングです☆  
この写真は中学時代の  
私です!美味しい賄いの  
おかげで、日々おっきくなっています(^^)脚は大根  
とイイ勝負☆そろそろけんさんに牛すじと一緒に  
煮込まれそうです(▽)あの頃よりいろんな意味で  
成長した私が百菜でお  
待ちしております!



お一人様大歓迎！僕たちと  
カウンターで仲良くなりませんか？四人を代表してPTA会長  
「やっちゃん」



あかぼし  
幸薄子とゆかいな仲間達

今月はあか  
ぼし10周年！つくね  
10円★みんなあかぼ  
し集合よ！



## 2 february いとくスケジュール

★日曜日・祝日限定 たまがんぞうお昼定食「穴子のひつまぶし」 2月7日・11日・14日・21日・28日

1日（金）～14日（木）やまねこカフェdeバレンタイン 期間中、甘くてスウィートなチョコレートケーキ登場。

2日（火）～27日（土）やまねこカフェ 2月の展示 おのみち在住、長尾さんのおのみち写真展。

2日（火）いとく恵方巻ご予約最終日 各店舗に申し込み用紙ございます。詳しくは店頭のポスターをご覧ください。

3日（水）いとく恵方巻販売日 お引き渡しは11時～17時までいとく本舗（たまがんぞう1F）と百菜で行います。

10日（水）～12日（金）ペッチャーカキいかだ祭り開催！期間中、でっかい焼カキ一個200円、その他カキ料理多数ご用意します。

14日（日）～20日（土）・27日（土）28日（日）百菜カキいかだ祭り開催！期間中、蒸カキ一個100円、殻付きカキ袋詰めなどなど。

15日（月）いとくお好み焼の日！なんと山手焼・海岸焼どちらも一枚300円です。

16日（火）・17日（水）あかぼし10周年祭り！つくね10円、全ドリンク300円均一、振る舞い酒、無料炊き出しなど、盛りだくさん。

17日（水）ペッチャーリー第三水曜ラーメンの日！ペッチャーリーのラーメンが一杯300円で食べれちゃう。

28日（日）やまねこカフェ高鈴ライブ OPEN18:30 START19:30 前売り3000円 当日3500円（要1オーダー）。

28日（日）クニヒロ牡蠣祭り @尾道・上屋倉庫 10:00～17:00（いとくから出店します）。

3月4日（木）～6日（土）ティナナ8周年記念祭 @東尾道公園前・健康生活ティナナ 9:30～18:00（いとくから出店します）。

100%尾道・因島 ハ朔ドレッシング500円 ハ朔エール600円

試行錯誤を重ねてやっとの思いでできました。味はもちろん、ラベル、ボトルなど出来上がるまでのストーリーがいっぱい！地元資源を大切にしていかたい。生産者の方の少しでもお役に立てたら。地元の物を地元で作り、お店で使いたい。お客様に食べていただきたい。いろいろな想いから「八朔ドレッシング」は生まれました。サラダにかけるだけでなく、カルバッチョや、マリネソースとしてもお使いいただけます。マヨネーズや、レモン果汁と混ぜるなどアレンジすればオリジナルドレッシングとしてもお使いいただけます。当店の日替わりおすすめメニューに八朔ドレッシングを使った料理あります。ぜひご賞味ください。地元のわたしたちが、地元の物で作った、八朔ドレッシングです。各店舗にて好評発売中です！！

「よさげ尾道」は尾道の  
よさげ（いいカンジ）なものの  
自慢を持つてお届けする  
尾道発信のブランドです。

●遊食楽酒いとく	722-0032	尾道市西土堂町1-10	TEL&FAX 0848-24-1109	年中無休	P有り
●やまねこカフェ	722-0033	尾道市土堂町2-9-33	TEL&FAX 0848-21-5355	定休日/月曜日	Pなし
●満天酒家あかぼし・かくれ家	729-0104	福山市松永町4-11-14	TEL&FAX 084-930-4200	定休日/月曜日	P有り
●豪快鉄板ばくだん酒場	720-0045	福山市宝町2-19	TEL&FAX 084-925-8989	定休日/月曜日	Pなし
●廻船酒蔵ペッチャーリーの青ぶくろ	722-0034	尾道市十四日元町5-9	TEL&FAX 0848-37-3730	定休日/火曜日	Pなし
●尾道渡し場たまがんぞう	722-0035	尾道市土堂町1-11-16	TEL&FAX 0848-29-4109	定休日/月曜日	P有り
●百酒錬磨天下ばし	720-0045	福山市宝町3-25	TEL&FAX 084-926-3890	定休日/火曜日	Pなし
●寿司海鮮処百菜	722-0022	尾道市栗原町6022	TEL&FAX 0848-23-6767	定休日/火曜日	P有り

■定休日は祝日・お店の都合により変更することもございます。■いとくHPにていとく新聞バックナンバー公開中！こちらも総天然色のカラー版です。ぜひチェックしてみて下さい！■いとく新聞へのご意見・ご感想はコチラまでお気軽にメール下さい。ittokunews@yahoo.co.jp