

東葉高速線おでかけナビ



ブナトリ

2024
冬号

Vol. 39

ホツホツ！ おいしい 冬のおでん特集



体も心も温かく！

船橋温泉 湯楽の里へ行こう

親子で楽しむ！ Let's Cooking

読者プレゼント
抽選で素敵な賞品が
当たります！

ホツト! おいしい冬のおでん 特集

ふらり Vol.36
沿線

冬のおでん

寒い日が続くと、あたたかなおでんが恋しくなります。そこで今回は、専門店のこだわりの味から進化系フレンチ風まで、沿線エリアで楽しめるおすすめおでんをご紹介。この冬はお好みのおでんを見つけて、ほっこりあたまりませんか。

西船橋駅

駅からすぐ！専門店の味が楽しめる
おでん専門店 暖区

仕事帰り、あたたかおいしいおでんをどうしても食べたい…そんな時は、駅からすぐのおでん専門店へ。こちらの出汁は、濃厚な関東風。創業以来注ぎ足し続けており、具材の旨みが溶け込んだコク深いおでんは家庭では再現できない特別な味わい。おでんと好相性なお酒も豊富です。おでん中心のコース（飲み放題5,500円～）もあり、新年会や会社の宴会にもおすすめですよ。

おすすめは、大根（250円）、たまご（180円、他も同額）などシンプルな具材。

一年を通して、おでんを提供している希少なお店です。

船橋市西船4-19-8
●西船橋駅 [北口] から徒歩3分
営業時間 17:00～23:00
定休日 月曜・日曜
電話 047-433-3940



席数18席。ちょっとした集まりにも重宝。



左: 黒おでん（大根・フランクフルト・軟骨つくね 各280円、他各200円）、右: 白おでん（大根280円、たこぶつ串・つぶ貝串400円、他各200円）。



東葉勝田台駅

白と黒！2種類の味わいのおでん おでん・天ぷら ずう

2022年7月にオープンした、おでんと天ぷらが楽しめる居酒屋です。国産の鶏ガラを使いさっぱり仕上げた「白おでん」と、牛スジでとった出汁が濃厚な「黒おでん」、2つの味わいが楽しめるのが特徴です。「お酒を飲まれる方には濃い味つけの黒おでんがおすすめ。特に牛スジ串（400円）が人気です」と店主の長富さん。おでんの出汁で作った出汁割りと合わせて楽しむ。



牛スジ煮込み（680円）
もおすすめ。



大漁旗が印象的、アットホームな雰囲気のお店です。



八千代市勝田台1-13-10 岩井ビル1F
●東葉勝田台駅 [T3] 出口から徒歩3分
営業時間 18:00～翌3:00(L.O.2:00)
定休日 火曜
電話 047-487-9416



東海神駅

時にはおしゃれに、フレンチ風おでん

大衆バル 29man

表紙のお店

肉料理を得意とするスタイリッシュなバルです。ここでしか味わえない独創的なメニューも豊富で、期間限定（11月～4月まで）で提供されるフレンチ風おでんは、チーズやポルチーニなど洋風食材を掛け合わせた、まさに新感覚の一品。「皆さん、見た目に驚かれますが、出汁は鶏と野菜でとっています。まろやかで親しみやすい味ですよ」とオーナーの金田さん。おでん出汁を使った黒トリュフやフォアグラ入りの茶碗蒸しもおすすめです。



新感覚のフレンチおでん。左上から時計回りに、牛タン香草ガーリックソース（858円）、はんぺんゴルゴンゾーラソース（528円）、オムレツ明太子バー（858円）、大根のポルチーニソース（528円）。

和牛メニューもぜひ！
コストパフォーマンスあります



2022年7月オープンした隠れ家的な
お店。おしゃれな雰囲気も魅力です。

オーナーの金田さん（左）
とスタッフの川崎さん

船橋市本町1-11-6 2F
●東海神駅 [T4] 出口から
徒歩15分
営業時間 12:00～24:00
(L.O.23:30)
定休日 月曜 ※不定休あり
電話 050-8884-3886



北習志野駅

食品添加物一切なし、自慢のおいしさ
あまは
手作りの店 天羽

創業50年の惣菜店。さつま揚げをはじめ、食品添加物を一切使用していない手作りのお惣菜が人気で、おでんも年間を通して販売。出汁は、甘さを抑えた醤油ベースの関東煮風です。「野菜を先に煮込み、その後さつま揚げや肉系の具材を入れることで、他では出せない深い旨みが生まれるんです」とオーナーの天羽さん。おでん出汁をうどんにして楽しむ方もいるそうです。

読者プレゼントあり→裏表紙

船橋市習志野台2-49-16
●北習志野駅 [T5] 出口から
徒歩3分
営業時間 10:00～19:00
定休日 日曜
電話 047-463-0349



もちきんちゃん（180円、他各110円）など、
おでんは約20種以上を販売。



具がパンパンに詰まった人気の
ロールキャベツと野菜きんちゃん。

店内で作る無添加の
さつま揚げもぜひ！



たくさんのお惣菜が並ぶ店内。



point 3

岩盤浴も楽しめる

こちらでは、別料金にて岩盤浴も楽しめます。
「ゲルマニウム」を含む岩盤鉱石を使用、マイナスイオンの働きにより健康と美容にうれしいさまざまな効果が期待できます。専用着を着用。男女一緒に利用できるのもポイントです。

岩盤浴

利用料金: 450 円(岩盤浴着・大判タオル含む。
別途入館料)
利用時間: 9:30 ~ 24:20(最終受付 23:45)
※利用は中学生以上。



お食事処「えびす」

まぐろ料理にハンバーグ、天ぷら、ラーメン…どれにするか迷うほど！季節限定メニューもあります。



毎月ホットヨガなどのイベントも開催。
お得な情報もあります！
QRコードでチェックを！



リラクゼーション施設

あかすり、ボディ・フェイスマッサージなどが受けられる施設もあります(別料金)。

お休み処

仮眠もできる広々とした休憩スペース。リクライニングチェアやマッサージチェアも設置されています。



コミックコーナー

雑誌や漫画などを楽しめます。人気漫画の最新作も多く揃っています。



船橋温泉 湯楽の里

読者プレゼントあり→裏表紙

● 船橋市山手 3-4-1
交 通 東海神駅[4]出口から徒歩 3 分の船橋新京成バス停「東海神駅入口」より山手ループ線に乗車、「塚田入口」下車。徒歩約 5 分。
営業時間 9:00 ~ 翌 1:00 (最終受付 24:00)
入館料 大人: 平日 800 円 / 土日・祝日・特定日 950 円、こども: 平日 400 円 / 土日・祝日・特定日 500 円
※3 歳以下無料 ※貸しバスタオル 200 円、販売フェイスタオル 180 円
お問い合わせ TEL.047-495-2626



point 2 サウナを気軽に体験！

露天ゾーンにある塩サウナと、大浴場内にあるオートロウリュウサウナ、2種類のサウナを気軽に楽しめます。

塩サウナは、マッサージ塩を常設。マッサージをしながら汗を流せば、お肌もつるつるに。

オートロウリュウサウナも人気です。自動タイマーが設定され、定期的にサウナストーンに水をかけ、瞬時に立ち昇る蒸気の熱波を送る話題のサウナ・プログラムが楽しめます。

塩サウナ



●オートロウリュウは、9:30 ~ 24:00 の間で、30 分ごとに実施されます。

point 4 多彩な施設を利用できる！

温泉以外にも、食事処や休み処などさまざまな施設があるのもこちらの特徴。入浴後は、おいしい食事を楽しんだり、仮眠できるスペースで横になったり。ゲームコーナーなどの娯楽施設やお土産コーナーも。思い思いの時間を過ごしながら、ゆったりのんびり寛げます。

お休み処

仮眠もできる広々とした休憩スペース。リクライニングチェアやマッサージチェアも設置されています。



約 2,500 冊を完備

コミックコーナー

雑誌や漫画などを楽しめます。人気漫画の最新作も多く揃っています。



リラクゼーション施設

あかすり、ボディ・フェイスマッサージなどが受けられる施設もあります(別料金)。



船橋温泉 湯楽の里

読者プレゼントあり→裏表紙

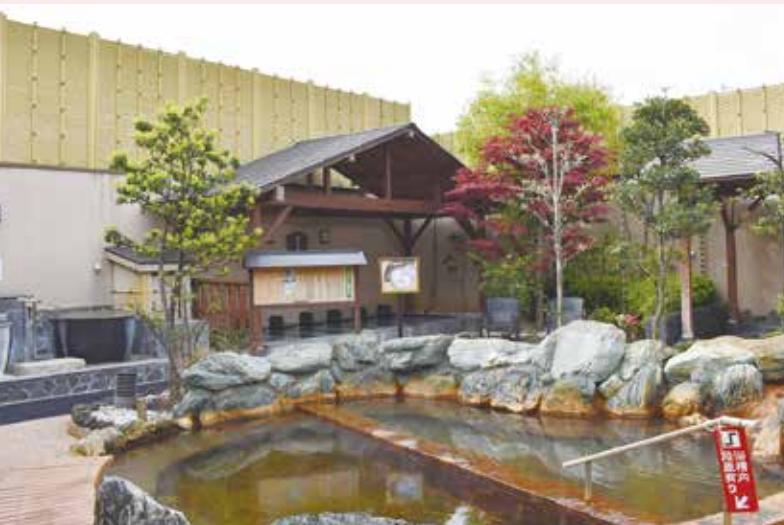
● 船橋市山手 3-4-1
交 通 東海神駅[4]出口から徒歩 3 分の船橋新京成バス停「東海神駅入口」より山手ループ線に乗車、「塚田入口」下車。徒歩約 5 分。
営業時間 9:00 ~ 翌 1:00 (最終受付 24:00)
入館料 大人: 平日 800 円 / 土日・祝日・特定日 950 円、こども: 平日 400 円 / 土日・祝日・特定日 500 円
※3 歳以下無料 ※貸しバスタオル 200 円、販売フェイスタオル 180 円
お問い合わせ TEL.047-495-2626



特集

体も心もほかほか温かく! ゆら 船橋温泉 湯楽の里へ行こう

冬も本番。遊びに行くなら、日帰りできる近場の温泉はいかがですか。今回おすすめの「船橋温泉 湯楽の里」は、露天風呂にサウナ、岩盤浴など施設も多彩。体も心も温まり、日常を忘れさせてくれますよ。



壺湯



ひとりで浸かる贅沢なお風呂。



開放感あふれる露天風呂



滝風呂



段滝から流れ落ちる湯を背中に浴びながら半身浴を！

寝ころび湯



ごろんと横になってリラックス。



希少な高濃度炭酸泉

最も医療効果が期待できるという 1,000ppm の高濃度を再現。お湯をかき回す、15 分以内で入浴するのがおすすめ！



寝湯

さらさらの湯の床が心地いい。

私のおすすめは
「高濃度炭酸泉」。
少し浸かるだけで、
お肌がつるつる、すべすべ
になりますよ！



東葉沿線イベント情報 1月・4月

変化する縄文の暮らし 一船橋の縄文時代後期一

開催中~2月4日(日)



縄文時代後期は気候の影響により縄文文化が変化した時代。人々の住む住居の形、貝塚からわかる食べ物など、様々な場面に表れています。本企画展では、金堀台貝塚などの資料を展示するとともに、船橋の歴史把握の歴史も振り返ります。

会場 飛ノ台史跡公園博物館
交通 東海神駅下車・徒歩12分
開館時間 9時~17時 ※入館は16時30分まで
休館日 月曜(祝日・振替休日の場合は翌日)、3月21日(木)
入館料 大人110円、小中学生50円
問合せ TEL.047-495-1325

日本大学理工学部科学技術史料センター 第19回特別展 測量は「国土の身体測定」

開催中~7月1日(月)



人々の生活に欠かせない「測量」をテーマにした特別展。主に測量道具を通じて、過去の偉人の大規模な事業や先進的な測量手法、測量の重要性、そして測量から広がる世界を紹介します。

会場 日本大学理工学部科学技術史料センター(CST MUSEUM)
交通 船橋日大前駅下車・徒歩5分
開館時間 10時~17時 ※入館は16時30分まで
休館日 日曜・祝日・大学の定める休日
入館料 無料
問合せ TEL.047-469-6372

やちよミュージックフェスタ2024 Step Up! ~今こそ音楽を楽しもう~

2月18日(日)



八千代市独自の音楽イベントを今年も盛大に開催。ジャンル、年齢、形式を問わず、幅広い世代の方に楽しんでいただきたいとの思いから選ばれた8組が出演します。寒い冬こそ熱いミュージックを!

会場 八千代市市民会館 小ホール
交通 八千代中央駅・村上駅下車・徒歩10分
開演時間 12時30分
入場料 無料
問合せ TEL.047-483-5111

八千代新川千本桜まつり2024

ライトアップ 3月2日(土)~10日(日)
イベント 3月2日(土)・3日(日)



八千代に春の訪れを告げる新川沿いの河津桜並木。今年も自然エネルギーを活用したエコライトアップが実施されます。イベント会場のやちよ農業交流センターには、源右衛門鍋をはじめ多数の屋台やキッチンカーが出店します。3月2日(土)夕方には点灯式を開催。

会場 ライトアップ 国道16号線八千代橋から約500mの区間の新川右岸河津桜並木 イベント 道の駅やちよ やちよ農業交流センター
交通 八千代中央駅・東葉勝田台駅から東洋バス米本団地行き乗車、「米本団地」下車、徒歩7分
開催時間 ライトアップ 17時~20時 イベント 10時~20時
入場料 無料
問合せ TEL.047-407-0192 実行委員会事務局(八千代市観光協会内)

第13回 かんとうみんてつスタンプラリー

開催中~2月12日(月・祝)



関東鉄道協会に加盟する42社が参加するスタンプラリー。関東近郊のエリアを「東京」「千葉」「埼玉・群馬・栃木・茨城」「神奈川・山梨」の4つのエリアに分けて同時開催。「42駅全駅達成賞」「エリア全駅達成賞」など様々な賞が設けられています。

期間中は、企画展をより深く知るためのクイズラリー「とびはくクイズ王」も実施。
スマートフォンに右記QRコードからスタンプラリーアプリ「furari」をダウンロードしてご参加ください。
※参加者と対象駅の駅名表示板を入れて撮影した写真でもご応募いただけます。詳しくは、「かんとうみんてつスタンプラリー」のホームページで。
参加方法
参加費 無料
応募締切 2月21日(水) 当日消印有効
問合せ システムの不具合に関するお問合せ:「furari」アプリ上の「問合わせ」からその他、写真応募等に関するお問合せ:kanto@mintetsu.or.jp



いちごフェア

1月27日(土)・28日(日)



八千代市内の生産者が参加する新鮮・完熟いちごの直売会。生産者別に販売されるので、お好みの「推しいちご」を探してくださいね。いちごパックご購入の方には、市内のいちご狩りで使える100円割引券をプレゼント!

会場 道の駅やちよ やちよ農業交流センター
交通 八千代中央駅・東葉勝田台駅から東洋バス米本団地行き乗車、「米本団地」下車、徒歩7分
開催時間 10時~無くなり次第終了(開館9時)
入館料 無料
問合せ TEL.047-406-4778

ふなばしアンデルセン公園

クリスマスローズコレクション・即売会

2月17日(土)~3月3日(日)



クリスマスローズの大株を屋外に展示するほか、室内には希少品種などを展示。販売会も同時開催されます。

会場 メルヘンの丘ゾーン
コミュニティセンター

さくらまつり

3月16日(土)~4月7日(日)



園内で10種類約800本の桜が開花。カンヒザクラ、カワヅザクラ、ソメイヨシノなどの桜が順次見ごろをを迎えます。

※3月3日(日)はひなまつりを祝って中学生以下入園無料。
※4月2日(火)はH.C.アンデルセンの誕生日を祝って中学生以下入園無料。
※毎週末のイベント、および休園日についてはお問合せください。

会場 北習志野駅から船橋新京成バス小室駅行き乗車、「アンデルセン公園」(土・休日)、「豊富農協前」(平日)下車。またはセコメディック病院行き、豊富北行き乗車、「豊富農協前」下車
交通 開園時間 9時30分~16時 ※3月20日~4月7日は17時まで開園
休園日 月曜(祝日・春休みは開園)
入園料 一般900円、高校生600円(生徒証提示)、小中学生200円、幼児(4歳以上)100円
問合せ TEL.047-457-6627

※掲載情報は2023年12月時点のものです。開催の中止や延期、または内容が変更になる場合がありますのでご了承ください。
※入館料・入園料・入場料は無料、もしくは割引となる場合があります。対象や条件等については各施設にお問合せください。

おいしい! カンタン!

親子で楽しむ
Let's Cooking

七干し大根のミートソーススパゲッティ

旨みがぎゅっと詰まった

大根を乾燥させた「七干し大根」。煮物や和食のイメージが強いですが、実は洋食にも活躍する重宝な食材。今回は、子どもも喜ぶミートソースのレシピをご紹介します。

材料(3人分)

- 七干し大根 30g
- 玉ねぎ 150g(約1/2個)
- 牛豚合いびき肉 150g
- バター(無塩) 15g
- 市販のトマトジュース(無塩) 400ml
- 水 100ml
- コンソメ(固形) 1個
- しょうゆ 大さじ2
- 砂糖 小さじ2
- にんにくチューブ 1cmほど
- オリーブオイル 大さじ1
- スパゲッティ(乾燥) 240~300g
- パセリ 適量



1 切干し大根は、水で洗い3分ほどもどし、みじん切りする。

2 玉ねぎをみじん切りにし、耐熱容器に入れ、バターを加え600Wで4分加熱する。

3 フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを弱火で炒める。香りが出てきたら、ひき肉を入れて中火で炒める。ひき肉の色が変わってきたら、①②を入れて1~2分炒める。

4 ボウルにトマトジュースと水を入れ、コンソメを入れる。さらにしょうゆと砂糖を加えて5分ほど煮込んで完成。ゆでたスパゲッティに完成したミートソースをかけ、パセリを散らす。

教えてくれた人



七干し大根が苦手なお子様でも、食べられちゃう♪歯ごたえもおいしく、かさましできます。ダイエット中の方にもおすすめ♪

仲野香織さん
Smile Kitchen八千代中央主宰。栄養士・フードコーディネーター・フードスペシャリスト。企業向けレシピ開発なども手がける。

季節の食材MEMO

七干し大根



七干し大根は、カルシウムやビタミン類などが生の大根よりも多く含まれる栄養価の高い食材。道の駅やちよでは、八千代市の農家さんが手作りした、天日干し七干し大根を販売(12月~2月中旬頃まで)。旨みと栄養が詰まった滋味深い七干し大根を楽しめます。

お問合せ

道の駅やちよ 八千代ふるさとステーション
TEL.047-488-3188(農産物直売所クラフト)

Smile Kitchen八千代中央

八千代中央駅より徒歩20分。アットホームな雰囲気の自宅料理教室です。幼稚園年長さんからの子ども料理教室や、大人レッスンを開催。レッスンはすべて単発でお好きなメニューのレッスンを選んで参加できます。



