

庄内の魅力満載!休日を楽しむフリーペーパー!!

今月の  
特集

# 庄内ラーメン最前線

TOPICS

## machi-navi

グルメ

酒茶房 如意 / 旬味 井筒

焼肉みやび / 酒田料理 銀のすず / 漁師飯 番屋 / うどん市 酒田店

毎月第4金曜日発行 (株)ニーズ bq編集部

酒田市新橋1-13-11  
tel.0234-24-6528

【営業時間が異なる場合があります。正しくはお店にご確認ください】【ピークは全て税込価格で表記しております】



米油で揚げて軽い仕上がり!  
さっくりモチモチ食感!!

### 米粉のチョコドーナツ

ナッツ、アーモンドスライス、クランキーチョコ、カラフルスプレーなど種類豊富なトッピング!!

- チョコ
- ホワイトチョコ
- イチゴチョコ
- キャラメルチョコ

各¥280

お子様にも大人気!!

ポップドーナツ ¥300

一口サイズのドーナツが5個入っていて4つの味が楽しめます。パーティーなどにもオススメです。

米粉パン専門店  
**なないろ PLUS**  
Bread of Rice

千石町店  
酒田市千石町2-7-21  
☎0234-31-8432  
営/9:00~16:30頃  
パンが無くなり次第終了  
休/火曜、他

新橋店  
酒田市新橋1-4-33  
☎0234-25-3875  
営/10:00~17:00頃  
パンが無くなり次第終了  
休/火曜、他

## 特製鮭の味噌粕漬 承り中

厳選された脂乗りの良い鮭を  
自社独自のブレンド味噌粕で  
漬け込み、濃厚かつコクのある  
味に仕上げました。  
贈答用や食卓用にぜひどうぞ。

梅	鮭切身 6切れ	5,500円
竹	鮭切身 8切れ	6,500円
松	鮭切身 10切れ	7,500円

※ご指定日の配達や地方発送も承っております。

仕出し料理  
**料理の千葉**

酒田市大宮町 2-1-18  
☎0234-26-2905



# 庄内ラーメン最前線! 2024

Autumn

## 中華そば 七郎

### まろやかなコクと深い旨み 優しい味わいの「みそ中華」

地元で愛される遊佐町の人気店「七郎」のラーメンは、子供から年配の方までみんなが美味しくいただける優しい味わいが魅力。

これからの季節にオススメの一杯が「みそ中華」。魚介と動物系をベースに数種類の味噌をブレンドしたスープは、一口飲めばまろやかなコクと深い旨みが染み渡る。麺は喉越しが良い細麺と、モチとした食感の太麺が選べ、どちらもスープによく合う。さらにたっぷりのせいた岩海苔が豊かな風味を加え、白髪ネギのシャキシャキ食感と甘味も食欲をそそる。ニンニクを効かせた辛味噌も1000円でトッピングできる。辛めが好きなら、味変を楽しみたい方はこちらもぜひ。



中華そば 七郎  
遊佐町北目字鳩塚90  
☎0234-77-2247  
営/11:00~14:00(月~金)  
11:00~15:00(土・日・祝)  
休/水曜、第3週目の木曜



01. 9月から5月まで提供される「みそ中華」950円。「みそチャーシュー麺」1,150円。「みそワンタン麺」1,100円もオススメ。02. 青さの風味も美味しい「しおワンタンメン」1,050円。03. 柔らかな豚バラ肉で作った「チャーシュー麺(しょうゆ)」1,000円。04. 店内はカウンター5席、テーブル2卓、小上がり3卓。



01. 昼限定「豚まぜそば」800円。まぜそばは4種類ご用意。02. 魚介のあっさりスープに背脂のコクを加えた「こってり背脂中華そば」ランチ価格900円、夜1,000円。03. 肉汁たっぷりでお腹いっぱいになる「肉厚肉汁水餃子」4個660円。\*写真は2人前。04. 限定酒などを取り揃え、お酒は昼からも飲める。

## 地酒と駅らーめん 佐藤商店

### 特製豚骨醤油ダレ&極太麺!! 昼限定の「豚まぜそば」

酒田駅前にお店を構える「佐藤商店」では、8月から始めた昼営業が大好評! お店では昼限定メニューを提供しており、一番人気を店主こだわりの「豚まぜそば」。タレは煮干しなどの魚介とラー油でまろやかに仕上げた醤油に、豚骨スープをブレンドした特製ダレ。麺は何十種類の麺を試して、とうり着いた極太麺。具材は肉味噌や水菜、もやし、カラムーチョなどをたっぷりとのせ、ボリュームも満点。一口すればアワビのソースや甘味噌、醤油で煮込んだ肉味噌と特製ダレがモチモチの麺に絡み、豚の旨みとコクが口いっぱい広がる。水菜やもよしの食感も良く、カラムーチョの辛みとサクサク感もアクセントとなり、最後



地酒と駅らーめん 佐藤商店  
酒田市幸町2-2-10  
☎070-2232-8720  
営/11:00~14:00  
19:00~23:50  
休/毎月曜、夜不定休

の一口まで飽きずに食べられる一杯に仕上げている。他にも「魚介まぜそば」や「あぶらまぜそば」などもあるのでぜひ食べてほしい。

また尻尻昆布や数種類の魚介ダシでとったあっさりスープに背脂を加えた「こってり背脂中華そば」もオススメ。この秋からは肉汁たっぷりの「肉厚肉汁水餃子」も販売。お店では松山酒造の限定酒を揃えお酒も楽しめるので、ランチのラーメンはもちろん、一軒目から最後まで幅広くご利用いただきたい。★クーポン見たで50円引き。

## らあめん WARA-FUKU

### ほとばしる海老の旨み! 「海老味噌中華そば」を堪能

わずかに捻りを効かせたこだわりの美味しさがクセになる、東町の「WARA-FUKU」。ほとばしる海老の旨みを堪能する「海老味噌中華そば」をご紹介します!

味の土台となるスープには、煮干しや昆布、鶏に豚など多くの食材をふんだんに使用。バランスが絶妙で飽きのこないお店自慢のスープに合わせるには、数種類の味噌をブレンドした特製味噌。そこに香り高い甘海老の香味油をかけ、華やかな海老の香りと香ばしさをプラス。最後の極めつけに大量の干し海老を「これでもか」とトッピング。そして心地よい歯ごたえの中太縮れ麺を一口すすった瞬間に海老の香りが口いっぱい広がる。食が進むほどに旨みの余韻



らあめん WARA-FUKU  
酒田市東町1-17-1  
☎090-2361-3848  
営/11:00~14:00  
休/水曜+不定休

が後を引く! 海老好きに贈るこの一杯を、じっくりと堪能あれ!

その他にも多彩なラーメンが楽しめる、中でも「飛魚中華そば」は特にオススメ。飛魚の旨みを抽出した専用の醤油ダレと、飛魚の煮干しで作った自家製香味油を加え、魚介好きの人はぜひ食べてほしい一杯だ。また特製の辛味噌と魚粉の旨みがマッチした、辛さと美味さの卓越したバランスが特徴の「辛魚中華そば」も人気なので、こちらもぜひ!



01. 甘海老の香味油と干しエビの香ばしさがたまらない! 「海老味噌中華」950円。02. 飛魚ならではの旨みと香りをしっかりと堪能できる「飛魚中華そば」800円。03. 特製の辛味噌と魚粉の旨みがマッチ「辛魚中華そば」900円。04. 店内は小上がり4卓のほか、テーブル2卓、カウンター8席。

# ラーメン激戦区庄内地方の最新情報をいち早くチェック!!

今注目すべきラーメン店をピックアップ!! 人気店の新メニューまで、今食べたくなる一杯がここにある!

## ラーメン月輪

### 豚、昆布、煮干のトリプルスープ「朝中華」がリニューアル!!

朝営業も好評の「月輪」では、この度朝の人気メニュー「朝中華」をリニューアル。新しくなった「朝中華」は、豚と昆布と煮干しのトリプルスープ。各食材の美味しさを引き出すために、二つひとつ抽出温度を変えて旨みを抽出。配合も試行錯誤を重ね、豚の旨みをしっかりと感じ、魚介の風味と旨みが下支えする特製スープとなっている。さらに煮干油を加えることで、ふわっと煮干しの風味が広がる一杯に仕上げている。そして麺は香り豊かで栄養価が高い「ふすま麵」を使用した細ストレート麺。小麦のしっとりとした味わいと力強い歯ごたえが特徴で、スープとの相性も抜群。トッピングは旨みが詰まった国産産きチャーシューや小ネギ、メンマなどシユールや小ネギ、メンマなどシンプルな構成。朝でもずりりと食べられ、かつ満足度の高い一杯だ。

朝に提供するもう一杯が「節系ライト豚骨」。ライト豚骨とはいえ、それなりの濃度があり、醤油で風味付けしたスープは豚骨と鯉の旨みがしっかりと感じられる。朝から濃厚な一杯が食べたい方にオススメだ。なお朝は替え玉も可能で、50円とサービス価格なのも嬉しい。お昼はまた違うメニューを提供しているの、朝しか食べられないこだわりの一杯をぜひ食べてみてほしい。



01. リニューアルしたトリプルスープの「朝中華」770円。 02. 豚骨と鯉の旨みがしっかり味をえる「節系ライト豚骨」770円。朝メニューは50円で替え玉可能。 03. 奥の座敷に新たに4席のカウンターを設置。より多くの方がご利用できるように。 04. お店の裏側に10台分停められる駐車場あり。

ラーメン月輪  
酒田市富士見町1-12-19  
☎0234-43-6632  
営/ 6:00~9:00  
11:00~14:00  
休/月曜、火曜朝  
※日曜昼は「日輪」として営業



01. 臭みの無いマイルドな豚骨スープと京都産九条ねぎの相性が抜群! 「ねぎラーメン」800円。 02. 鯉の旨みと玉ねぎの甘みを効かせたつけダレがクセになる「ねぎつけ麺」800円。 03. 豚の澄んだスープが滋味深い「ねぎ中華」800円。 04. 豚骨と九条ねぎをとことん味わえる「とんこつ塩ラーメン」800円。

## ん麺 ねぎ坊

### 刻みたての京都産九条ねぎがクセになるマイルド豚骨!!

両羽町にある京都産九条ねぎラーメンを看板に掲げる「ん麺 ねぎ坊」。酒田では珍しい本場京都直送九条ねぎの魅力伝えるべく、今日も元気に営業中!

まず食べてほしいのが看板メニュー「ねぎラーメン」。九条ねぎの鮮烈な香り、シャキシャキの食感と、ややあっさりめな豚骨100%のスープとが互いを高め合う至高の一杯。九条ねぎは注文が入ってから刻むためフレッシュな香りや食感、甘みが際立ち、上品な豚骨スープとの相性も抜群なお店自慢の一杯だ。麺の太さは6段階から選べるほか、背脂・ニンニクの量も調整可能なカスタマイズ性も嬉しい。

豚骨スープに勝るとも劣らない鯉のガツンとした旨みと、玉ねぎの甘みが三位一体となった「ねぎつけ麺」。九条ねぎを生のまま麺に乗せ、その次はつけダレに浸す二段階の食べ方がオススメだ。独自の技法で豚骨とは思えないほど澄んだスープが特徴の「ねぎ中華」や、ラーメン通の方に味わっていただきたいシブルイースベストな「とんこつ塩」など、食べ逃せない一杯が目白押し。のねぎ坊へGO!

★「ピーク見た」でチャーシュー1枚もしくはメンマが増量になる特典あり。店頭でお気軽にお声がけを。



ん麺 ねぎ坊  
酒田市両羽町5-2  
☎0234-28-8183  
営/11:30~20:30  
※土日祝は11:00開店  
休/11月は無休  
※月曜夜休み、11/4(祝)は営業。

## つけ麺道 癒庵

### お好みのつけ麺をより贅沢に楽しむ「特製トッピング」登場!

つけ麺に対する猛烈なこだわりと多彩なバリエーションで多くの人を虜にする「癒庵」より、新メニュー「特製トッピング」が10月30日(水)から販売開始! 特製トッピングはチャーシュー2種と味玉が追加され、お得な料金でより贅沢な一杯が楽しめる。各メニューにトッピングが可能なので、お好みのつけ麺と組み合わせで楽しんでほしい。

癒庵が長年地元で愛される理由の一つが、こだわりの濃厚つけだれ。つけだれの元となるスープは、豚ガラ、鶏ガラを極限まで炊いて旨みを搾り取り、完成まで3日間を要する。動物系の他に魚介や野菜の美味しさもことごとく引き出されており、手間暇をかけることで店主

入魂の「ずつ」と美味しいスープが完成する。4種類の小麦粉をブレンドしたモチモチの自家製麺を濃厚つけだれにたっぷり絡めて、旨みの余韻をご堪能あれ。

またこれからの寒い時期にぴったりなのが、生姜とこだわりの背脂を使用した「背脂生姜醤油ラーメン」。生姜の風味と背脂のコクが食欲をそそる一杯だ。さらに「完熟トマトとモッツァレラチーズつけ麺」も大人気。ペライスをに入れてリゾット風に楽しむのもオススメなので、ぜひお試しを。



01. 新メニュー「特製トッピング」を追加したつけ麺。「しょうゆつけ麺」950円。「特製トッピング」500円。 02. これからの寒い時期に食べたい一杯「背脂生姜醤油ラーメン」930円。 03. 「完熟トマトとモッツァレラチーズつけ麺」970円。 04. 店内はテーブル2卓、小上がり4卓、カウンター5席。

つけ麺道 癒庵  
酒田市こあら2-17-12  
☎0234-28-9659  
営/11:00~20:00  
無休

酒茶房 如意(さげちゃぼう によい)

# 待望の季節が今年も到来! 台湾二色の薬膳火鍋&上海蟹

台湾料理とお酒のお店「酒茶房 如意」より、秋冬限定の人気メニュー「台湾二色の薬膳火鍋」が登場! 赤と白、2つのスープを楽しめる。如意の火鍋は、漢方にも使われる体に良い薬膳がたっぷり。赤の麻辣スープは唐辛子や花椒をはじめ、当归、草果、ナツメ、八角など11種類の香辛料を使用。多彩な香辛料が織りなす奥深い香り。辛さは、クセになること間違いなし! また白の白湯スープは豚骨スープがベースで、9種類の香辛料を使用。マイルドで食べやすい、コクのある優しい味わいのスープだ。

放題も付けることができ、アサヒブレミアム生「熟撰」や日本酒、ワインなど豊富なラインナップで、紹興酒も含まれているのが嬉しい。そしてこの時期のもう一つの名物「上海蟹」は、最高級の陽澄湖産と一般の物、それぞれオス・メスをご用意。カニ味噌の味わいはなつとり甘く、とにかく濃厚。オス・メスを食べ比べるのもおもしろい。希少品の為、予約は必須で、予約時に伝えれば蟹の身をほぐし、甲羅に詰めた状態でご提供も可能。さらには今年上海蟹を紹興酒や醤油、スパイスに一週間以上漬けた、食通にこよなく愛される高級料理の「酔っ払い蟹」も販売。この秋も如意が手がける至極の美味をぜひご堪能いただきたい。



酒茶房 如意  
酒田市大宮町4-6-11  
☎0234-23-1045  
営/18:00~23:00  
休/水曜、月2回の火曜または木曜



01「台湾二色の薬膳火鍋のコース」松(上海蟹と火鍋のコース)11,000円、竹4,400円、梅3,300円。飲み放題は120分2,640円。02「上海蟹」メス一般2,420円~(要予約)。03「酔っ払い蟹」メス3,520円~(要予約)。04厳選した日本酒やワイン、甕入り紹興酒などが楽しめる。

## SHONAI GOURMET GUIDE

旬味 井筒

# 「庄内浜産・本ズワイガニ」 銘店で冬の味覚を堪能!!

日毎に冷たくなる夜風から、冬の足音を感じずにはいられない今日この頃。酒田市中町の人気店「井筒」では、冬の風物詩「本ズワイガニ」を使った本格料理の数々がお目見え。井筒では貴重な庄内浜産地物本ズワイガニを使った料理を提供。10月の漁解禁から、冬が深まるともに身質や味わいが上がっていく本ズワイガニ。それを新鮮なうちに食べられるのは、庄内浜産だからその醍醐味。その柔らかい身質と、繊細な食感、ふくよかな甘み、濃厚な旨み、どれをとっても「カニの女王」と名高いのも頷ける美味しさだ。

しみたい方はぜひご賞味を。カニを堪能し尽くしたい方には「庄内浜産本ズワイガニコース」がおすすめ。仕入れによって提供内容は変わるが、職人が丹精を込めた最高のカニ料理を提供。中でも特筆すべきは「甲羅焼き」だろう。甲羅を小鍋代わりにし、ズワイガニが重用される理由の一つである「カニ味噌」の風味がスープの隅々に行き渡る、心も体も温まる一品。好みの日本酒を片手に楽しむのもまた一興。また庄内浜のブランド蟹「庄内北前ガニ」を楽しむ方は事前にお問合せを。いつも四季折々の美味を提供してくれる「井筒」。そのこだわりと飽くなき探究心で、これからも沢山の食通を魅了していくに違いない。



最新情報は公式LINEで  
おせちのご注文好評受付中!

旬味 井筒  
酒田市中町2-3-27  
☎0234-24-1422  
営/11:30~13:30  
(2営業日前まで予約)  
17:00~22:00  
休/日曜(連休の場合月曜休)  
第3もしくは第4月曜



01「庄内浜産・焼きズワイガニ」1人前8,800円~。要予約、できれば7日以上前の予約がおすすめ。02「庄内浜産・本ズワイガニコース」1人前12,000円~。要予約。写真はコースの一品「甲羅焼き」。03 コースの一品「カニ刺し」。04 今年で創業43年目。席数95席。

〈荘銀〉ローン「ドリームコンシェル」®  
**マイカープラン**  
インターネットなら24時間365日  
お申込みいただけます! くわしい内容・お申込み

**荘内銀行** お問い合わせ フリーダイヤル ローン の ハ ナ シ  
**0120-601-874**  
(2024年10月1日現在) <受付時間>平日9:00~19:00

**ピリ辛鍋orコク旨鍋!!**  
鍋を選べる宴会プラン  
**120分飲み放題**  
月~木は**飲み放題30分延長**  
**宴会プラン** お店名物 串カツ付!!  
料理7品以上 **5,000円**  
お酒や食べ物の持ち込みOK!! (3名様より・要予約)  
※宴会プランのお支払いは現金のみとさせていただきます。  
【料理なしの飲み放題】2時間2,500円 (2名様より・平日、週末問わずお席2時間で終了)

串カツ居酒屋 **乙杯**  
酒田市中町2丁目3-32 不定休(主に日曜)  
TEL.090-1498-1771(よりき)

【価格は全て税込表記】



酒田料理 銀のすず

忘年会にオススメ!銘店の「飲み放題プラン」

会社の飲み会や、これからの忘年会シーズンに「銀のすず」の「飲み放題プラン」をご紹介します。料理は季節の前菜、朝獲り地魚のお造り、サラダ、揚げ物、焼魚、酢豚、蕎麦、デザートの特選8品。料理構成として、前菜やお造り、焼魚は1人1品ずつ、サラダや揚げ物などは大皿料理で提供されるかたちとなっている。プランは季節で内容が変わり、冬場は寄せ鍋が楽しめる。アラや豚肉、野菜の旨みを引き出した特製寄せ鍋を味わえるのもこのプランのみ!飲み放題のドリンクもサッポロ生ビール、スパークリングワイン、日本酒、梅酒など充実のラインナップ。また厳選した日本酒の中から3種類選んで飲み比べができる「日本酒セレクトセット」も大好評!季節のコースと一緒に楽しんでもらいたい。10月末より蟹茶碗蒸しや蒸し蟹、焼き蟹など、蟹料理単品(要予約)もご注文できますのでこちらもぜひ!



酒田料理 銀のすず  
酒田市こがね町2-28-6  
☎0234-28-8797  
営/11:30~14:00  
18:00~21:00  
休/火曜

焼肉みやび

これぞ禁断の満足感!  
よくばりランチ開催!!

こだわりの焼肉と豊富なランチが好評の「焼肉みやび」では、大人気企画「よくばりランチ」を10月25日より開催!今回のAセットはよくばりメニューのバイオニアみやびが考案してしまった禁断の丼「お宝マヨカラ丼」。店内でじっくりタレに漬け込んだ濃い味の唐揚げにマヨネーズをON!特大唐揚げ3個の下にはさらに白飯を葬り去る「お宝」が。中身はぜひ自分の目で確かめを…。そしてBセットは特製カレーと豚の生姜焼きがW盛りになった「欲深きWカレー」。ボリュームも去ることながら、焼肉店ならではの肉厚でジューシーな豚バラの生姜焼きと、本格カレーの後を引く旨さが絶品。ライスは大中小を選べ、特盛りは+150円。おそらくABどちらもお飯が進みすぎるので、ライスは特盛り推奨!また高品質なお肉を楽しめるとあり、焼肉メニューも大好評。レバ刺しファンを唸らせる「レバーハム」は必食です!



焼肉みやび  
酒田市南千日町11-37  
☎0234-31-8929  
営/11:00~14:00(LO)  
17:00~21:00(LO)  
休/月曜、第1・第3火曜  
※祝日の場合当日休



01 よくばりランチ【手前】Aセット・お宝マヨカラ丼、1,200円。【奥】Bセット・欲深きWカレー、1,200円。スープ・漬物・ドリンク付き。02 「レバーハム」、2,100円。03 小上がり席5卓、個室3卓。18名様以上で小上がり席貸し切りOK。

うどん市 酒田店

ダシのうま味引き立つ  
人気の鍋焼きうどん

寒くなると無性に食べたくなる、うどん市の煮込みうどんシリーズ。スープのベースになっているのは、利尻昆布や瀬戸内産じゃこなどの厳選素材をふんだんに使った、うどん市自慢のダシ。化学調味料は一切使わない滋味溢れる優しい旨みが、一口すするとに染み渡る。イチオシはなんとといっても「鍋焼きうどん」。コク深いダシを引き立てる薄口醤油で仕立てたスープが、煮込むことでモチモチ食感が増した麺に染みて、ジュワッと旨みが広がる。えび天、帆立、しいたけ、ほうれん草など具だくさんで、満足度ナンバーワンのベストセラーだ。また八丁味噌を使いクセになる美味しさの「味噌煮込みうどん」も人気。他にも辛みの効いたネギをのせた「ねぎ味噌うどん」や、広島産カキのプリプリ食感と濃厚な味わいを堪能できる「カキ鍋うどん」もご用意しているので、4種類の鍋焼きうどんをぜひ味わってほしい。



01 ダシの旨みが増える「鍋焼きうどん」、1,320円。八丁味噌を使った「味噌煮込みうどん」、1,380円も人気。02 ネギの食感と風味が食欲をそそる「ねぎ味噌うどん」、1,280円。03 濃厚な牡蠣の味わいを堪能できる「カキ鍋うどん」、1,480円。

うどん市 酒田店  
酒田市松原南6-1  
☎0234-23-3869  
営/11:00~14:30  
17:15~19:30  
休/不定休



漁師飯 番屋

旬の鯖を西京焼きで味わう秋限定定食!!

旬の魚介を使ったメニューが人気の「番屋」では、秋の新作が続々と登場中!お店イチオシは「鯖の西京焼き定食」。この地域では今が旬の鯖を、社長自ら釣り上げて質の良い鯖を厳選。刺身でも美味しい新鮮な鯖を西京味噌に2日間漬け込み、丁寧に焼き上げた贅沢な一品だ。ふくらと焼き上がった身はきめ細やかで柔らかく、上品な脂の味わいと香ばしい味噌の風味が広がる。さらに厚切りで提供するので、しっかり食べ応えがあるのも嬉しい。新米のご飯と一緒に、風味豊かな鯖の西京焼きをぜひ味わってほしい。他にも海老、イカ、沖ぎ2枚、野菜4種をのせた「天井」もご用意。揚げたてサクサクの天ぷらに甘じょっぱい特製ダレをかけた天井は、ご飯がすすむ美味しさだ。あっさりとして歯切れのよいワラサの身を、わさびダシ醤油に漬け込んだ「ワラサの漬け丼」もオススメです。

01 上質で新鮮な鯖を西京味噌で丁寧に焼き上げた「鯖の西京焼き定食」、1,600円。02 海鮮3種、野菜4種をのせた「天井」、1,400円(小鉢2品・漬物・味噌汁付)。03 わさびダシ醤油に漬けた「ワラサの漬け丼」、1,500円(小鉢2品・漬物・味噌汁付)。



漁師飯 番屋  
酒田市山居町2-14-15  
☎0234-68-0174  
営/11:00~14:00  
夜営業は金・土の  
17:00~21:30(LO)  
休/月曜、隔週火曜  
★料理人募集中!!

初心者でも安心して働ける職場です。

スタッフ募集

作業内容

- ①料理の盛付け翌日の仕込みなど 7:00~12:00
  - ②運転手(酒田市・遊佐町・庄内町) 7:00~ ※5時間程度
- 時給:960円~  
■勤務:週2日~5日(シフト応相談)  
■応募:電話連絡の上、履歴書を持参

平日のみ勤務OK!!

WワークOK!!

仕出し料理 酒田市大宮町 2-1-18  
料理の千葉 ☎0234-26-2905

しっかり稼げる ルート配送業務

正社員ドライバー  
大募集中!!

- 【職種】ドライバー(市内配送、隣県配送)
- 【給与】168,000円~178,080円
- 【資格】普通自動車運転免許※AT限定不可
- 【勤務】7:00~16:00など(状況により深夜帯就労あり)
- 【休日】週休2日制、他当社カレンダーによる
- 【待遇】社会保険完備、賞与あり(年1回)昇給あり、通勤手当あり、未経験者大歓迎!

有限会社 小山運送 ☎0234-21-2656  
住所/酒田市こあら3-1-1  
電話連絡のうえ、履歴書を持参・郵送下さい。

パート・アルバイト募集!!

- 未経験者も大歓迎
  - 時給/1,000円~
  - 職種/ホール、厨房スタッフ
  - 時間/ 18:00~23:00  
10:00~15:00(土・日・祝)
- 酒田市大宮町4-6-11 詳細はQRから ☎0234-23-1045

ビークレポ bq\_repo START!!

ランチや注目のお店 穴場スポットなどをスタッフが配信中小





01 「栗大判焼き」200円。※東町工房限定、水・日の販売はお休み。  
02 「紅玉のアップルパイ」カット450円、ホール2,700円(要予約)。

**菓匠菊池 東町工房**

**こだわり粒餡&栗  
「栗大判焼き」新発売!!**

菓匠菊池では11月1日(金)より、秋の新作「栗大判焼き」を発売!北海道産の小豆を店主自らが炊き上げたこだわりの粒餡に、刻んだ大粒の栗をたっぷり使用。モチモチのクラシカルな食感の生地と、甘さ控えめで粒が立った瑞々しい餡子、栗の風味がベストマッチ!また「紅玉のアップルパイ」も11月1日より登場。半生にコンポートした「紅玉」を使用し、一層一層厚みを持たせた生地はサクサクの食感。さらにバニラの風味とクレームダマンドのkokoroでより贅沢な美味しさに。アップルパイは全店で販売するので、ぜひご予約を。



**菓匠菊池 東町工房**  
酒田市東町1-26-7  
☎0120-30-3331  
営/10:00~18:30  
休/元旦のみ

**庄内能楽館**

**「初心者向けの  
能楽入門講座」開催!**

11月23日(土)に庄内能楽館にて、「初心者向けの能楽入門講座」が開催!第一部は、能楽館で稽古を続けている地元の生徒さん達による発表会が行われ、こちらは観覧無料。第二部では、狂言「鐘の音」(シテ・中村修一氏)と能「鶏飼」(シテ・當山淳司氏)が行われる。チケットはただ今絶賛販売中。詳しくは庄内能楽館のホームページよりご覧ください!



**初心者向けの能楽入門講座**

◆日時:11/23(土)  
第一部 開場13:50 開演14:00  
第二部 開場17:45 開演18:00 終了19:30頃  
◆場所:庄内能楽館 酒田市浜松町1-5  
◆内容:【第一部】座談会・狂言・能管教室合同発表会  
【第二部】狂言「鐘の音」、能「鶏飼」  
◆料金:【一般】3,000円、【中・高校生】1,000円、  
【小学生以下】無料 ※第一部は観覧無料です。

【お問い合わせ先】  
庄内能楽館 酒田市浜松町1-5  
☎0234-33-4568 FAX/0234-43-0533  
(平日10:00~17:00)

詳しくは  
庄内能楽館  
HPへ!



01 鳥海山・日本海・月山を臨む雄大なロケーション。02.03.18ホールのスループレーが可能。04 最新のゴルフカートナビシステムをカート全台に導入!

**ゴルフパーク酒田**

**2024シーズンのフィナーレ!  
豪華なコンペ「ラストコール杯」!!**

酒田市内から車で約30分の距離にあるゴルフ場「ゴルフパーク酒田」。1名様からのプレイも歓迎、空き状況次第で当日のプレイ予約もOK。カジュアルな雰囲気、沢山のゴルフ好きが集まる人気のゴルフ場。11月17日(日)に今年最後のゴルフコンペ「ラストコール杯」を開催!旅行券やお肉などの豪華食材、スイーツ類など、豪華景品がズラリ。参加費はメイト会員7,500円、ビジターは9,500円(食事付き)。平常時のプレイ料金はメイト会員5,500円(土日は6,000円)、ビジター7,000円(土日は8,000円)。また11月25日(月)からは冬季料金スタート。2024シーズンのしめくりにぜひゴルフパークへ!

**11月のイベントINFO**

- **ラストコール杯**  
開催日/11月17日(日)  
参加費/メイト会員7,500円  
ビジター 9,500円※食事付き
- **副支配人小松の日**  
開催日/11月8日(金)  
プレイ料金1,500円割引DAY!
- **冬季料金スタート**  
開始日/11月25日(月)  
メイト会員4,000円  
ビジター 5,000円※土日は+500円



**ゴルフパーク酒田**  
酒田市北沢字蓮尾山1-6  
☎0234-94-2211  
お得なWeb予約はこちら  
パーク酒田 検索

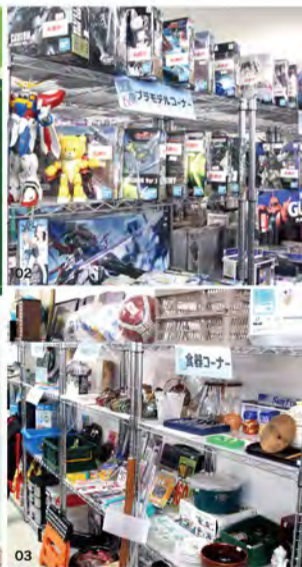


**査定無料!出張買取!**

**ご不要品  
まとめて買取**

骨董品  
家電・日用品  
ゲーム機  
おもちゃ

お気軽にご相談ください!



**リサイクルショップ くるくる**

**買う!売る!遊べる!!リサイクルショップ  
年末大掃除に伴うご不要品も出張買取**

酒田駅前すぐ近くにお店を構える「くるくる」は、買取販売のほか、ゲーム大会も開催する楽しいリサイクルショップ!買取の品は骨董品・掛軸・置物・茶道具・小道具・古民具・額絵・仏具・工芸品・古美術品・おもちゃ・フィギュア・プラモデル・TVゲーム・プリキ・トレカ・家電・パソコン・工具・農具・着物・贈答品・ギフト・各種コレクションなどと幅広い。店頭と出張での買取を実施中なので、お家で眠ったままの品や、引越しや片付けで出た不要品があれば、この機会にぜひご利用を。もちろん査定や出張費は全て無料で、他店で買取できなかったものでも買ってくれる場合があるのでお気軽にご相談を。またおもちゃ・日用品・家電・雑貨など店内商品は全てリーズナブルな価格で販売中!人気のトレーディングカードは、昔のものや珍しいカードも置いてあるので要チェック。他にもカードゲーム大会やeスポーツイベント、ペイブレード大会など随時開催しているので、興味のある方は「くるくる」へ行ってみよう!



**リサイクルショップ  
くるくる**  
酒田駅前2-9-8  
☎050-7108-3266  
営/10:00~18:00  
休/水曜、木曜



**メンズショップマルハチ**

**熟練のフィッターが最高の1着を演出!  
「秋のオーダースーツSALE」を開催!!**

長年に渡りクオリティの高いスーツを販売してきた「マルハチ」では、「秋のオーダースーツSALE」を開催!秋の到来でスーツの出番が増えてくるこの季節。熟練のフィッターが、あなただけの個性を演出するオーダースーツが今だけの特別価格49,500円~。裏地やボタンなどのディテールにまでこだわる方には88,000円~のプランがオススメ。マルハチなら長年の経験を活かし、着心地とトレンドを両立させた最高の装いを提案してくれる。また仕上がりに約30日を要するのでお問合せ・ご来店はお早め。お日にちの無い場合は現物スーツの取り揃えも豊富です!

【ピーク読者特典】スーツ購入時に「ピーク見た」でネクタイ(1本)プレゼント中!



01 オーダースーツ49,500円~。ツープants(2本目のpants)20%OFF! 02 熟練のフィッターが体型に合わせてサイズング。03 裏地やボタンのオーダーも人気。



**メンズショップマルハチ**  
酒田一番町2-13  
☎0234-24-8822  
営/9:30~18:00  
休/毎月8日



# サンポートいずみ店 リニューアル OPEN!!

11.1金 2土 3日 4祝  
BOXティッシュプレゼントタイム 7:00~20:00  
大抽選会タイム 9:00~19:00

イベント中ガソリンまたは軽油を20L以上給油で

## BOXティッシュ5箱プレゼント!!

小学生以下のお子様限定 さかな釣りゲームでお菓子プレゼント!!

アプリ限定割引クーポンがたくさん届く!

## ENEOS公式アプリ

期間中、新規でENEOS公式アプリDL ENEOS公式アプリにお使いのクレジットカード登録で

### BOXティッシュ5箱プレゼント!!

初回限定ガソリン 軽油 10円/L引きクーポンプレゼント!!

コーティング専用ブースオープン!!

## キーパーコーティング

ご予約で大抽選会1回参加 期間中はご予約のみ受付  
さらにBOXティッシュ10箱プレゼント!!

新車用 EX Keeper PREMIUM 施工できます!

ボディガラスコーティング EXキーパープレミアム 耐久 6年間 施工時間 11~15時間程度 水弾き 強撥水 被膜 プライマーガラス

車種	SS	S	M	L	LL
ECOプラス	80,600円	89,000円	97,100円	103,200円	113,100円
DIAMOND	58,800円	64,200円	69,900円	74,400円	81,100円
Fresh	35,800円	38,600円	41,800円	43,900円	48,600円

DIAMOND 5年間 7~8時間程度 水弾き 強撥水 被膜 高硬度ガラス(ハイブリッド)

Fresh 1年間 8~時間程度 水弾き 強撥水 被膜 中密度ガラス(ハイブリッド)

窓ガラスの全面フッ素コーティングを無料でお付けします! 施工は全てプレミアム車内清掃(除菌・消臭)込み

車検予約フェア 大抽選会1回参加

## 総額 46,940円~

エコノミーコース ※対象月、R7年3月まで。 ※実施後のプレゼントとなります。 さらにBOXティッシュ10箱、QUOカード5,000円分プレゼント!!

車種	軽	小型	中型	大型
ワゴンR・軽トラッククラス	46,940円~	56,850円~	65,050円~	73,350円~

スタッドレスタイヤ4本セットが超お得!! 期間中購入で 大抽選会1回参加

豪華景品が当たる!!

## 大抽選会

空くじ無し! その場で当たる!!

車検、タイヤ、コーティングのご予約・ご成約で抽選1回!

A賞 JIEBEIER 折りたたみ自転車 B賞 COSORI ノンフライヤー  
C賞 山崎製パン コシヒカリ2kg D賞 山崎製パン お菓子詰め合せ E賞 2Lジュース2本

さらにBOXティッシュ10箱プレゼント!!

庄内エネルギー株式会社 サンポートいずみ店

酒田市東泉町3-18-1 TEL.0234-26-2484  
【スタッフ給油】7時~20時 【セルフ給油】7時~22時

# 入場無料 ヒロキャリア×癒しマルシェ JOBサポフェスタ in PARK TERRACE

## 介護・医療の人材サポート「ヒロキャリア」お仕事相談+マルシェの入場無料イベント

北海道、東北6県、栃木県、長野県に展開する介護・看護専門の人材派遣会社「ヒロキャリアスタッフ」主催、「JOBサポフェスタ~ヒロキャリア×癒しマルシェ」が11月23日(土・祝)パークテラスにて開催! 入場無料&先着30名様に来場特典あり。どなたでも参加OK。当日はフラクタルコーヒー(ハンドドリップコーヒーやチャイラテ、黒ごまラテ)、MIKU\_O\_K(ドライヘッドマッサージ)、Kobito(米粉パンケーキやケバブ、りんご飴)、MANAENA(タロト等の占いやアロマハンドセラピーほか)各店のブースを楽しめるほか、無料のネイルケアサービスもあり。介護・看護職の仕事をお探しの方や、人材確保にお悩みの事業所の方はお仕事相談ブースでお気軽にご相談を!



11/23 SAT (祝日)  
9:00~17:00

「JOBサポフェスタ」開催概要

- 会場 レンタルスペース パークテラス 酒田市両羽町10-9(株)エコリーフォーム内
- 入場無料! ※お店での購入は有料
- 事前申込み無し、当日参加OK

【イベント参加店舗】

### FRACTAL COFFEE

酒田市光ヶ丘のコンテナハウスのコーヒー店。ハンドドリップコーヒーや人気のラテ、コーヒー豆やアイスボールも販売。

- ブラックコーヒー 550円
- チャイラテ、黒ごまラテなど

### MIKU\_O\_K

ドライヘッドマッサージ

現役介護士が施す広瀬式ドライヘッドスパ。脳疲労、睡眠のアドバイザー。15分簡易コースで気軽にリフレッシュ。

- ドライヘッドマッサージ (15分・1,000円) など

### Kobito

lunch&paucake

米粉を使ったふわふわパンケーキが話題の鶴岡の人気店です。他にもケバブやりんご飴なども販売。

- パンケーキ各種 650円~
- ケバブ、りんご飴など

### MANAENA

アロマ&ヒーリングサロン

タロト等の占い、チャネリングカードメッセージ浄化ヒーリングアロマハンドセラピーを組合せた体験メニューを提供。

- アロマ&ヒーリング 各種 1,100円~



株式会社ヒロキャリアスタッフ 山形営業所

ヒロキャリアスタッフ 庄内エリア担当:鈴木  
☎090-2883-2295  
労働者派遣事業許可番号 派03-010033 職業紹介事業許可番号 03-ユ-300021





**SAKAREN**  
酒田レンタル株式会社 **COMFORT店**

大型商品を  
見て！触れて！  
体感できる

**目玉CC**  
期間中ご成約で庄内エリア  
**配送・設置無料**  
※当社ユニックでの設置の場合

**ユニットハウス祭り**  
屋外展示品  
売り尽くしSALE!!!  
プレハブ・コンテナ屋外展示品を  
特別価格でご奉仕します!!

**目玉CC** 大型商品の  
展示・販売は 県内ではここだけ!!  
**コストコ商品大量取扱い**  
当日発表の目玉企画満載!  
カーランド  
●赤ちゃん用おしりふき  
●ミネラルウォーター  
●ペーパータオル  
●トイレトペーパー  
屋外展示の  
大型商品をご成約の方  
**組み立て  
無料**  
持ち帰りやすい  
大型商品は  
庄内エリア  
**配送無料!**

# リニューアル 1周年祭

11/1(金)~4(月) 10:00~16:00



当日登録も簡単OK!  
LINE 友だち限定  
**5%OFF**  
店内商品  
クーポン配布!!

**キッチンカーがやってくる!**

- 11/1 そらいも (やきいもスイーツ 他)  
CoCo言番屋 (カレーライス 他)
- 11/2 からあげ10番 (からあげ 他)  
月猫 (クレープ、ワッフル 他)
- 11/3 からあげ10番 (からあげ 他)  
おぼキッチン (おぼサブサンド、  
チュモツパ 他)
- 11/4 ORIENT (ジャンバラヤ 他)  
BON!BUONO (からあげ 他)

\*メニューは変更になる可能性があります。

※イベント内容は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

雑貨品から大型商品まで  
**SAKAREN RE SALE**  
**COMFORT**

酒田市下安町20-2  
tel.0234-31-7130  
fax.0234-31-7131  
exhibit@sakaren.co.jp



至秋田 酒田レンタル(株)  
COMFORT店  
至八幡  
丸亀製麺  
至鶴岡  
臨時駐車場 (田山形銀行東支店)

**SAKAREN**  
酒田レンタル株式会社  
酒田レンタル 検索  
www.sakaren.co.jp

Instagram  
フォローしてね!  
QRコード

友だち募集  
スタンプをためて  
お得にショッピング  
LINE  
QRコード

STYLE SELECT  
自分らしい住まいのスタイルを選ぶ

好きなコトを優先する 家づくりってあってもいい  
自分らしく、かっこよく生きたい人だけのために

最近流行の規格住宅では物足りないし、注文住宅は面倒だ…。でも「かっこいいスタイル」にはこだわりたい。カフェのような空間で親しい友人を招く、アウトドアなど好きなものに囲まれて暮らす、酒田市黒森の「(株)佐藤建業」からそんな自分だけのライフスタイルを叶えたい方にぴったりの最新の住まい情報をお届け！詳しくはリニューアルした会社HPからチェック。お気軽にお問合せを!

**Etage Style**  
エタージュスタイル

**Retreat Style**  
リトリートスタイル

**パートさん募集!**

テレフォンアポインター  
事業新設につき

- 研修制度あり
- 未経験者大歓迎
- 若い方活躍中!
- 働きやすい環境

時給 **1,200~1,500円**

時間 AM10:00~PM3:00  
業務 テレフォンアポインター  
休日 当社カレンダーによる平日のみ、土日祝休み、当日欠勤了承  
※出勤日数はご要望にお応えします。

玉泉院 酒田市北新橋2-12-1  
tel.0234-26-2922

お問い合わせは 10:00~17:00

☎023-622-3318 要/10:00~19:00  
年中無休(不特定)

**上まぶた、目の下、頬のたるみ**などもご相談ください。

- 目の下たるみ注射治療
- 二重まぶた
- 薄毛治療

ラグリチド・サクセンダ  
山形当院に初上陸!!

**痩せるホルモン**

このような方にオススメ  
・食欲を抑えられない方  
・食量が多い方  
・間食してしまう方  
・夜食が必要な方  
・早く痩せたい方

只今、メールやお電話やLINEでカウンセリング実施中

**CRYSTAL** LINE  
クリスタル美容外科  
AGA スキンケアクリニック

山形市本町1-3-14 ラサール本町ビル3F  
info@crystal-biyou.com

株式会社 佐藤建業 0234-92-3171  
酒田市黒森草刈谷地117-15  
営業時間/8:00~17:00  
定休日/日曜

黒森小学校  
金龍  
旭郵便局

佐藤建業HP