

東葉高速線おでかけナビ



プチトリ

2025
冬号
Vol. 43

旬をいただく!

寿司・海鮮丼特集



2025年！新しいこと始めよう
レッスン特集

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！



コスバ抜群の寿司会席(4,400円コース)は、刺身、焼き物、煮物、揚げ物、茶碗蒸し、ミニデザート付き。
※2名様から要予約。



独自のルートで仕入れた自慢のマグロをぜひ!

二代目店主・川島さん



1階にはカウンター席、座敷席や個室が、2階には40名ほど収容できる座敷席も。



船橋市海神4-13-6
●東海神駅から徒歩15分
営業 11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 21:30
(L.O.20:30)
定休日 火曜
☎047-431-3966

東海神駅

寿司はもちろん、寿司会席も人気です すしかつ 寿司勝

海神エリアに店を構え、創業56年を迎えた老舗の寿司割烹。こちらでは、熟練の職人技が光る、おいしいお寿司が味わえます。ランチの握りや海鮮丼(各1,200円)も人気ですが、おすすめは、なんといっても寿司会席(4,400円〜)。厳選した旬のネタの握りをはじめ、大ぶりな刺身や焼き魚、天ぷら、煮物などもたっぷり味わうことができるコースとなっており、リピーターの多い定番メニューです。そのほか、豊富な一品料理や、寄せ鍋など鍋料理も楽しめ、新年の会食や宴会などにも重宝なお店です。



旬をいただく! 寿司 * 海鮮丼

特集

今回は、読者の皆さんからリクエストが多かった、寿司・海鮮丼のお店をピックアップ。名物海鮮丼を提供するお店や老舗の寿司処、寿司割烹などをご紹介します。ご家族やお友だちを誘って、魚介の新鮮なおいしさを味わってみては。



おながいっばいになれるランチ1.5(1,180円)。味噌汁、茶碗蒸し、小鉢、パナライス付き。



お子さま向け
寿司ランチ(980円)も
ご用意しています

二代目店主の小沼さん



昔ながらの親しみやすい雰囲気。居心地のいい小上がりの席も。

西船橋駅

おすすめは、ボリューム満点のランチ!

ほかけ寿司

創業50余年、地元で愛されている老舗です。こちらで人気の、寿司ランチ(920円〜)。お客さまに喜んでいただきたい、という一心から、仕入れを工夫し、価格を抑えて提供しています。人気の「ランチ1.5」は、握り9貫に巻物、さらに茶碗蒸し、天ぷらや煮物などが乗った小鉢、デザートと、盛りだくさんに付いた大満足の一品。SNSなどの評判を聞きつけ、土日は遠方からもお客さまが来店し、行列ができることもあるそうです。



駅から近く、気軽に立ち寄れるのも魅力。

船橋市山野町58-1
●西船橋駅南口から徒歩4分
営業 11:30 ~ 14:00(L.O.13:45)
17:00 ~ 21:00
定休日 水曜、不定休あり
☎047-434-5900

東葉勝田台駅

上質な寿司をゆったりと堪能

割烹 大洋

「その時期の新鮮な魚介類や、ほんとうに良い素材だけを毎朝市場で仕入れ、リーズナブルな価格で提供しています」と店主の加藤さん。ランチの握りや海鮮丼(1,650円〜)の味を気に入って、夜も来店されるお客さまも多いそう。自慢のお寿司はもちろん、鰻料理や季節のコース料理(4,400円〜、お子様コース1,760円〜)などメニューも多彩。割烹と聞くと、敷居が高いイメージがありますが、肩ひじ張らず、家族の団らんや女子会などさまざまなシーンで利用できるお店です。



おすすめの特上にごり(3,850円)は、お吸物、茶碗蒸し付き。脂ののったマグロや肉厚の赤貝、ウニなど厳選のネタがうれしい。※茶碗蒸しは、ランチ時のみの提供となります。

和食を身近に感じてほしい!
ご家族やお友だちと
気軽にお越しを

落ち着いた食事
が楽しめる一軒
家割烹です。

二代目店主の
加藤さんご夫婦



東海神駅

市場の新名物! サプライズな海鮮丼

三代目 田久保食堂 表紙のお店

鮮度の高い魚介料理や定食が気軽に楽しめる船橋市場にあるお店です。おすすめは、2023年2月から新メニューとして登場、今や多くのメディアで取り上げられる新名物「こぼれ海鮮丼」。一合のご飯の上に、「漬け」のマグロやアジ、イカなど10種類以上の海鮮を約450g乗せた豪快な丼は、こぼさず食べるのが至難の技! 土日は行列必至、平日の9~10時は比較的並ばずに食べられます。ご飯の量は、少なめもオーダーできますよ。

船橋市市場1-8-1
●東海神駅から徒歩15分、または飯山満駅・北習志野駅から船橋駅北口行きバス「市場三丁目」下車、徒歩すぐ
営業 朝・昼 4:00 ~ 14:00(L.O.13:30)
夜 17:00 ~ 21:00(L.O.20:30)
※水曜、日曜・祝日・休日は朝・昼のみ営業、夜は休み。
☎047-422-5726



場内で夜も営業している
食堂はこちらだけ。



刺身の盛り合わせや
焼き魚、フライなども
人気です

店主の西内さん



蓋を閉めたままの状態
で提供。上の小皿にはイクラと、
毎回サービスでネギト
ノなど魚介ネタが1品付く。

蓋を開けてびっくりのこぼれ海鮮丼(2,500円)。味噌汁付き。



八千代市下市場1-1-20
●東葉勝田台駅[12]出口から徒歩8分
営業 11:30 ~ 14:00
17:00 ~ 22:00
定休日 水曜
☎047-483-2131 Instagram



無心で向き合うモノづくりを楽しんで

陶芸教室 **Space 釉** 西船橋駅

今年で29年目を迎える人気の陶芸教室です。生徒さんは20代から80代と幅広く、学生や主婦の方、会社員などさまざまな方が通われています。「皆さん、それぞれの発想で好きなものを自由に創作されています」と講師の本田さん。「陶芸の魅力は、無心になれること。すべて忘れて作品に向き合う時間があれば、日常にも生き生きパワーがみなぎります!」。本田さんがやさしく、わかりやすくサポート、初めての方も楽しめる陶芸レッスンです。ぜひ一度体験してみてください。

初めての方の陶芸体験(要予約)
お茶碗・マグカップなど好みの器を手びねりで2個作ります。
料金:3,000円(粘土代、焼成費含む/1.5~2時間目安)

🎁 読者プレゼントあり→裏表紙

船橋市印内町638-1ビューエクセレント201
●西船橋駅(南口)から徒歩3分
開講日 月曜・火曜・水曜・木曜・土曜・日曜 ※金曜休み
開講時間 10:00~16:30 ※完全予約制。
予約方法 電話または公式HPから予約。
受講料 8,000円 チケット制3枚7,000円、6枚12,500円 ※粘土代、焼成費別途。
お問合せ TEL.047-432-1145



センスの良いインテリアが印象的、明るく和やかな雰囲気もこの教室の魅力です。



世界に一つだけオリジナルの器、作ってみませんか

生徒さんの作品がずらりと並ぶアトリエ。なかには、プロになられた方の作品も。



講師の本田さん

クオリティの高い作品づくりを目指す

陶芸教室 **竜房** 村上駅

日本陶芸展など多くの公募展で高い評価を得ている陶芸家・明石竜太郎さんの教室です。コンセプトはデザイン、アートをベースとした作品づくり。受講は午前・午後ともに最大人数7人の少人数制をとっています。「まずは、どういった作品を作りたいのか、どのレベルでの完成を目指すか明確にし、生徒さん一人ひとりと相談しながら、作品づくりに取り組んでいます」と明石さん。陶芸デザインや技術をもっと磨きたい、陶芸の奥深さを学びたい、そんな方におすすめの教室です。

体験コース(要予約)
すべての工程を体験してもらうため、最低3回に分けて制作していただきます。 料金:1回5,000円(2時間半)

八千代市村上1540
●村上駅から徒歩10分
開講日 水曜・土曜
開講時間 午前の部10:00~12:30、午後の部14:00~16:30 ※完全予約制。
予約方法 電話で予約。
入会金 10,000円
受講料 月2回コース7,000円・月4回コース12,000円(各1回2時間半) ※粘土代、焼成費、材料費別途。
お問合せ TEL.090-6501-1103



Instagram



生徒さんの年齢層は20代から70代まで。料理人や建築家などさまざまなジャンルの方がいらっしゃいます。



作品を見ていただけると嬉しいです。インスタをぜひご覧ください!



講師の明石さん

アーティストックな生徒さんたちの作品。

2025年! 新しいこと始めよう

レッスン特集

新しい年がスタートし、「今年は新しい趣味や習い事にチャレンジしたい」という方も多いのでは? そこで今回、陶芸やフラワーアレンジメントなどおすすめレッスンを特集! まずは体験レッスンから始めてみませんか。

花の美しさを引き出し、暮らしに彩りを添える

お花の教室 **Fleur de saisons** 八千代中央駅

フラワーデザイナーとして多岐にわたって活躍する講師の武田さんから直接指導を受けられるサロンです。フレッシュフラワー(季節の生花)やアーティフィシャルフラワー(高級造花)を使ったレッスンが特徴で、プロ養成はもちろん、趣味で楽しむコースやリース作りの単発レッスンなどラインナップも豊富。おしゃれなブーケを作りたい、フラワーアーティストを目指したいなど、一人ひとりの目的に合ったレッスンを受講できます。駅からも近く、通いやすさもポイントです。

体験レッスン(要予約)
・アーティフィシャルのミニアレンジメント 料金:3,300円(2時間)
・生花の体験レッスン 料金:5,000円(2時間)
※各レッスン花材費含む。

🎁 読者プレゼントあり→裏表紙

八千代市ゆりのき台4-5-1 サンクレイドル八千代中央レジデンス114
●八千代中央駅から徒歩2分
受講日時 随時レッスン開催(完全予約制のためお問合せください)
予約方法 公式HPのスケジュールから予約。
入会金 3,300円~。入会金無しのレッスンもあります。
受講料 受講内容によって変わります。詳しくは、お問合せください。
お問合せ info@fleurdesaisons.com



LINE



レッスンでは、大田市場から仕入れたばかりの新鮮な花や、珍しい植物なども使用。



フレッシュボックスフラワー、色合わせのコツなどが学べます。



アーティフィシャルフラワーを使ったリース作りも人気。

お花と触れ合う癒しの時間を過ごしてみませんか



フラワーアーティストの武田さんは、フォトグラファーとしても活躍。

カラオケがうまくなりた方にもおすすめ!

ボーカルレッスン&ボイトレ **mukona** 飯山満駅

大手ボーカルスクール特別待遇講師として800人以上を指導した眞行さんが運営する教室です。若い方から年配の方まで、目的やレベルに合わせ、その人に寄り添ったレッスンを実施。楽しみながら上達できます。スタジオの環境の良さも特徴で「ここにある機材だけでライブができるクオリティ」と眞行さん。また「歌の楽しさを多くの人に伝えたい」との思いで、レッスン料もリーズナブルに設定。親子やお友だちと受講できるペアレッスンがあるものうれしい。

無料体験レッスン(要予約)
30分間、無料レッスンをお試して開催。リモートも受け付けています。詳しくは、お問合せください。



レッスンは、眞行さん運営の音楽スタジオで行われます。



音響機材が充実、約30畳の広さのスタジオ。ピアノやマリンバなどの打楽器もあります。

まずは遊びに来る感覚で気軽にお試しませ!



親しみやすいキャラクターが魅力、打楽器奏者・作曲家でもある眞行さん。

船橋市飯山満町1-158(音念、FaCTORY)
●飯山満駅から徒歩15分
受講日時 ご希望日 予約方法 公式HPの予約フォームから予約。
入会金 無し 電話、LINEも可。
受講料 マンツーマンレッスン4,950円(1時間)、ペアレッスン1人3,850円(1時間)、他。
お問合せ TEL.050-3575-6957



企画展 縄文と弥生 一船橋の縄文晩期と弥生時代一

開催中～2月2日(日)

飛ノ台史跡公園博物館の企画展ではこれまで、縄文時代を早期から後期まで時期順に展示してきました。今回は船橋市の縄文時代晩期と弥生時代に焦点を当てた展示を行っています。開催期間中は企画展クイズラリーも実施します。



縄文土器(左)と弥生土器(右)の数々を展示

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・休日の場合は翌日)
入館料 大人110円、小中学生50円 ※無料観覧日 1月12日・13日
問合せ TEL.047-495-1325

八千代市指定文化財 村上の神楽

1月15日(水)

五穀豊穡と平和への祈念、感謝をあらわして行われる民俗芸能のひとつです。毎年1月15日と10月9日に行われ、神様(ウブスナ様)を祀るために、笛や太鼓の音楽にあわせて演劇性のある舞楽を奉納します。1月には神楽の後に「湯立ての神事」も。



会場 七百餘所神社
交通 村上駅下車…徒歩25分
開催時間 14時ごろ 入場料 無料
問合せ TEL.047-481-0304 八千代市教育委員会 文化・スポーツ課文化財班

アンテナショップふなばし2024

1月28日(火)～31日(金)

船橋市内のさまざまなお店が大集合! 日本一のクラムチャウダーや船橋産の海苔など、船橋の名物が集います。行ってみたいお店や気になっていたお店の商品に出会えますよ。



会場 ベリエ西船橋
交通 西船橋駅下車…徒歩すぐ
開催時間 10時～21時 入場料 無料
問合せ TEL.047-402-4321 船橋市観光協会

睦・勝田台・村上公民館合同開催講座
ハーモニカ爽やかな風コンサート

2月9日(日)

ハーモニカ、それは日本人が大好きな楽器。焼け跡世代の「赤とんぼ」、ポップ・ディランの「風に吹かれて」と常にハーモニカと共に育ってきました。ハーモニカの伝道師「浅見安二郎」氏の超絶技巧ブルースハーブ(10穴ハーモニカ)の世界をお楽しみください。



ハーモニカ演奏者・浅見安二郎

会場 勝田台文化センター 3階ホール
交通 東葉勝田台駅下車…徒歩5分
開催時間 13時30分～15時30分
入場料 無料 ※定員40名(応募多数の場合は抽選)
受付 1月15日9時から同月21日17時までに電話が直接各館へ。抽選の場合は当選者にのみ同月23日までに通知します。
睦公民館TEL.047-450-2390、勝田台公民館TEL.047-485-5202
村上公民館TEL.047-485-5452

くらしのうつりかわり展 ～衣食住と学～

開催中～2月24日(月・休)

衣食住を中心としたさまざまな生活道具や写真などをもとに、八千代の昔のくらしやうつりかわりを紹介。特に今回は、日本の高度経済成長期(昭和30～40年代頃)に使われていた生活道具や、当時の学校で使われていた机などを展示します。



かまどにかけ、米を炊くときに使った「はがま」

会場 八千代市立郷土博物館
交通 村上駅下車…徒歩10分
開館時間 9時～16時30分
休館日 月曜(祝日・休日の場合は翌日)
入館料 無料
問合せ TEL.047-484-9011

粘土でマカロンを作ろう!

1月26日(日)

紙粘土などでストラップ付のマカロン作りチャレンジするワークショップを開催します。定員は各回10名様。和気あいあいと皆で楽しみながら、可愛らしい小物を作ってみませんか。参加予約は先着順。下記の間合せ先までお電話で。



会場 ふなばしメグスバ
交通 北習志野駅から船橋新京成バス小室駅行き乗車、「モリタ船橋工場前・ふなばしメグスバ前」下車、徒歩2分
開催時間 ①13時30分～ ②14時30分～ ③15時30分～
500円 ※ワークショップだけでも参加できます。メグスバのお風呂等を利用するには別途、施設利用料(大人500円、小中学生250円、65歳以上400円)が必要です。
参加費
問合せ TEL.047-457-5151

ふなばしアンデルセン公園

チューリップまつり

開催中～1月31日(金)

特殊な方法により真冬に開花させるチューリップ20種類約4万株で園内が彩られます。メルヘンの丘ゾーンには約1万株で作る広さ約600㎡の「チューリップめいろ」もオープン!



さくらまつり

3月20日(木・祝)～4月6日(日)

3月から4月にかけて園内ではカンヒザクラ、カワヅザクラ、ソメイヨシノなど10種類約800本の桜が順次見ごろを迎えます。ナノハナ、スイセンなど約15万株の春の草花もお楽しみください。



※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。

交通 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。またはセコマディック病院行き、豊富北行き乗車、「豊富農協前」下車
開園時間 9時30分～16時
※3月20日～4月6日は9時30分～17時
休園日 月曜(祝日・休日は開園)
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

おいしい! カンタン!
親子で楽しむ
Let's Cooking
とろとろ鶏だんご粥

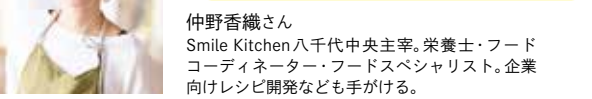
日本の食卓に欠かせない、長ネギ。通年流通していますが、実は11月～2月が旬。今回は、ビタミンCなど栄養も豊富な旬の長ネギを使った、冬におすすめの一品をご紹介します。



- 材料 (3～4人分)
- 長ネギ……………1本
 - 鶏ひき肉……………400g
 - えのき……………100g
 - しょうが……………ひとかけ
 - 米……………1合
 - 塩……………ひとつまみ
 - 水……………1500ml
 - (とろとろ濃厚なお粥が好みなら1200mlがおすすめ)
- A** 鶏だんごの調味料
- 鶏ガラスープの素……………大さじ1と1/2
 - 塩……………小さじ1/2
 - 片栗粉・酒……………各大さじ1
- B** スープの調味料
- 鶏ガラスープの素……………大さじ1
 - 塩……………適量 ※味見をしながら調整
 - 青ネギ・しょうが……………お好みで

- 1 米は研いでざるにあげ、水気を切ってから鍋に入れる。長ネギ・えのきはみじん切りに。しょうがはすりおろしておく。
- 2 ポウルに鶏ひき肉を入れ、塩をひとつまみ加えよく混ぜる。粘りがでてきたら①の長ネギ・えのき、**A**を入れてよく混ぜる。
- 3 米を入れた鍋に水を入れ、中火で加熱する。沸騰してきたら弱火にし、しゃもじなどで鍋底に米がつかないように、やさしく混ぜる(1回でOK)。
- 4 ③の鍋に、②をスプーンでひとつくち大にすくって落とし入れる。さらに**B**も入れ、30分ほど加熱する(混ぜずに加熱する)。お好みで青ネギ・しょうがを入れて完成。

教えてくれた人
長ネギが苦手なお子さまには、細かめのみじん切りにすると良いですよ。鶏だんごはきれいな丸でなくてもOK! 楽しんで作ってくださいね♪



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。

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お料理教室です。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好きなメニューのレッスンを選んで参加できます。
HP <https://smilekitchen-yachiyo.com/>

LINE公式アカウント

季節の食材MEMO
長ネギ
JA八千代市オリジナルの万能調味料「ちよい辛ねぎまみれ」は、100%八千代市産のネギを使用。残留農薬検査を出荷前に行い、安全性を考慮した商品です。ほどよい辛さ、長ネギとしょうがの旨味がクセになり、ごはんのおともにおすすめ。豚汁の味変や、肉料理などのトッピングとしても大活躍します。
ちよい辛ねぎまみれ (378円/110g)

📌 読者プレゼントあり→裏表紙

お問合せ
JA八千代市 ファーマーズマーケット「よったいよ」
TEL.047-489-4147

※掲載情報は2024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。

おかげさまで、2000系がデビュー 20周年を迎えました

東葉高速鉄道2000系は、「安全性の確保」「人と環境にやさしく」「快適性の追求」「ライフサイクルコストの低減化」を基本コンセプトに、2004年12月7日より営業運転を開始いたしました。

縦曲線を主体とした疾走感のある先頭車両の前面デザインと、緑の木々と千葉県の県花「菜の花」をイメージした清潔感のある内装が特徴です。デビュー以降、日々のメンテナンスや改造工事を行いながら、現在も活躍中です。

2024年12月7日をもってデビュー20周年を迎えました。ご利用いただいております皆さまに感謝申し上げます。



デビュー時の2000系

2000系20周年記念ヘッドマーク付き列車を運行中!

現在、東葉高速鉄道2000系デビュー20周年記念ヘッドマーク付き列車を運行しています。期間限定運行になりますので、ぜひお見逃しなく。

- 運行期間** 2024年12月7日(土)～2025年2月3日(月)
- 運行区間** 東葉高速線 東葉勝田台駅～東京メトロ東西線 中野駅
- 使用編成** 東葉高速鉄道2000系 1編成
※1号車・10号車の正面にヘッドマークを掲出しています。
- 運行時刻** 当社ホームページをご確認ください。



20周年記念
ヘッドマーク



ヘッドマーク掲出車両

🎁 読者プレゼント! アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で素敵な賞品をプレゼント!

A  5 名様	B  2 名様	C  4 名様	D  5 名様	E  5 名様
陶芸教室Space釉 おむすび型マルチ小皿 2枚セット (一辺10cm)	Fleur de saisons パフュームボトル (H10×W7×D5cm)	ファーマーズマーケットよったいよ ちよい辛ねぎまみれ (110g)	ふなばしアンデルセン公園 ペア招待券 【有効期限：2025年6月末】	東葉高速鉄道オリジナル 2000系20周年記念 クリアファイルセット

〒102-0085 東京都千代田区六番町2-14 東越六番町ビル4階
宛先 (株)TADコーポレーション東京支社内「プチトリ」プレゼント係
応募の締切日は3月7日(金)当日消印有効

※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。
 ※ご応募いただいた個人情報はプレゼント発送以外の目的で使用することは一切ございません。個人情報保護のため、責任を持って管理いたします。ただし、プレゼントを直送する際は、発送者に個人情報を開示する場合がございますので、あらかじめご了承ください。
 ※アンケートでお寄せいただいた感想・ご意見を「プチトリ」誌面でご紹介させていただく場合がございます。

✍️ アンケート

- ①ご希望の賞品(A～Eより1点)
- ②「プチトリ」へのご感想、取り上げてほしいこと
- ③「プチトリ」を手に入れた場所
- ④沿線のおすすめスポットがあれば教えてください
- ⑤沿線のおすすめイベントがあれば教えてください
- ⑥郵便番号、住所、氏名(ふりがな)、年齢、性別、電話番号

誌名の「**プチトリ**」とは、プチトリップ(小旅行)と、鳥をイメージした東葉高速鉄道の社紋「**アマーク**」をかけたものです。

●誌面はホームページでもご覧いただけます。URL: <https://www.toyokosoku.co.jp/> 表紙協力: 三代目 田久保食堂 撮影: ピースローブ