

たのしいまちの、たのしい暮らし。

NISHITETSU NEWS

にしつつニュース

SEPTEMBER 2016
No.688

9

Anko no
toriko

特集

あんこの とりこ

まちとともに

熟練者の経験が生きる

西鉄電車、安全の舞台裏

沿線グルメガイド

心と体がよろこぶ

いたわり野菜グルメ

まちに、夢を描こう。

Nishitetsu
Group



おはぎ

おはぎ (つぶあん、きなこ、のり)
粒あんは丁寧にアク抜きを行い、さらとした口当たり。きなこ、のりは中にこしあんが入る。どれも手ごろな価格がうれしい。各1個97円



次々と客が訪れ、まとめ買いをする様子が印象的。まんじゅう各種(86円)のほか、いきなりまんじゅう(130円)や肉まん(108円)も看板商品だ

おはぎやまんじゅう、多彩なあん菓子に心躍る

1984年創業。地元はもとより天神の百貨店でも人気を集める。ショーケースを彩るのは素朴な手作りのお菓子約30種。「あんこづくりに追われる毎日なんです」という店主の言葉通り、多くの商品にあんこが入り、使うあんこの種類も豊富だ。

● 志波まんじゅう 小郡店

● 小郡市小郡1255-11 ☎0942-73-3013
● 10:00~19:00 ● なし
● 西鉄天神大牟田線「西鉄小郡」駅より徒歩8分



9月はおはぎの季節

秋分の日(今年は9/22☾)と前後3日は秋のお彼岸の時期。おはぎはその行事食なので9月になると各店が通常よりもバリエーション豊かにおはぎを販売することが多いようです。

毎日約15種の菓子を用意。その多くは季節限定の商品だ。10月は栗の菓子が登場



塩豆大福

北海道産赤えんどう豆が顔をのぞかせる餅生地は歯切れよく、中の粒あんはさっぱりとした甘さ。1個110円



水でなく、お湯で炊くのがポイント!

代表取締役
松本弘樹さん



名物「お茶々万十」や季節の菓子など、常時30種以上の和菓子を用意

あんこを引き立てるために生まれた期間限定どら焼き

毎年9月~2月頃に店頭に並ぶどら焼きが評判。北海道十勝産の小豆のなかでも質のよい、音更町の小豆を使用。その風味を最大限に生かす和菓子を考えた末にたどりついた、しっとり食感のどら焼きは必食だ。

● 富貴 春日本店

● 春日市伯玄町2-55-3
☎092-581-9095
● 8:30~19:00、日曜9:00~18:00
● 不定
● 西鉄バス「坂口町一丁目」バス停より徒歩3分



どら焼き



おとふけ

寒天を加えたあんこもっちりとした皮の絶妙なバランスがたまらない。小ぶりなサイズで食べやすい。1個115円

銅板で焼き上げる二口サイズの皮に粒あんを詰めて。シンプルだからこそ素材の味が際立つ一品だ



理想の和菓子を追い求め一から十まで手づくりを守る

和菓子職人の中澤力さんが2012年にオープン。日持ちする菓子は置かず、その日売り切れる分の生菓子を、機械を一切使わずに作る。素材や製法などこだわりを尽くした和菓子は地元で評判を呼び、15時あたりには品切れになることが多い。

● 和菓子このわ

● 宗像市くりえいと2-2-8
☎080-3229-7215
● 9:00~17:30(売り切れ次第終了)
● 日曜
● 西鉄バス「くりえいと二丁目」バス停より徒歩2分



複合商業施設「くりえいと」の一角に店を構える。次々と客が訪れ、人気の高さがうかがえる



【特集】

あんこのとりこ

Anko no toriko

暑さが和らぐ9月。秋のお彼岸の時期ともなれば、夏には影をひそめていたおはぎやあんこを使ったお菓子が和菓子店のショーケースを賑わせます。

小豆の収穫時期でもある秋に、あんこのおいしさを再確認してみませんか。

気前よく詰まった粒あんがおいしい理由

「よく甘さ控えめと言われるですが、砂糖を減らしているわけではなく、大豆の風味が強く、甘さ以上に際立つため、そう感じるのではないのでしょうか。できたてはわかりやすいはず」とひとさじ差し出してくれたあんこ。口に運べば、思わず顔がほころぶ甘さと豆の風味が広がりました。

オープン以来、多くの甘党を引き付けてやみません。

「北海道羊蹄山麓産の小豆は豆の風味が強く、甘さ以上に際立つため、そう感じるのではないのでしょうか。できたてはわかりやすいはず」とひとさじ差し出してくれたあんこ。口に運べば、思わず顔がほころぶ甘さと豆の風味が広がりました。

たい焼き



たいやき

4時間かけて炊き上げる自家製あんが頭から尻尾までたっぷり。卵や乳製品を使わないシンプルな皮の香ばしさもたまらない。1個140円



● 博多ひいらぎ

東京・恵比寿「ひいらぎ」で修業を積み、地元・九州に開店。たい焼きは30分以上かけて焼き上げるため、予約後の来店がおすすめ。

● 福岡市中央区大名2-4-38
☎092-725-3783
● 10:00~19:00(売り切れ次第終了) ● 日曜
● 西鉄バス「大名二丁目」バス停すぐ



作り置きすることなく、毎日炊くあんこ。厨房に小豆のいい香りが漂う。「ゆであずき」(300g 380円)としてあんこのみの販売も行う。小倉トーストやぜんざいを作ったり、アイスクリームに添えるなど楽しみ方もいろいろ。恵比寿「ひいらぎ」で働くうちに、たい焼きに魅せられたという店主・楊さん



御菓子司 亀屋延永

石炭で栄えた筑豊らしい羊羹、黒ダイヤ(小378円)。石炭の黒い色を表現するため上質な国産小豆や鹿児島県産の黒糖を使用し、いまでも手作業で作り上げる。香春岳の石灰石をイメージした白ダイヤ(小378円)も合わせて楽しみたい。

●飯塚市忠隈77-34 ☎0948-25-6771 ●9:00～19:00
●第3木曜 ●西鉄バス「忠隈二区」バス停より徒歩9分



65年以上の
歴史あり!

夢どら

北海道産生クリームや北海道産小豆の粒あんなど厳選素材を使い、見ているだけで楽しくなる和洋折衷のどら焼きを販売。かわいらしいクリームあんみつ(346円、9月末まで)はお好みで別添えの黒蜜をかけて甘みを足して味わおう。

●福岡市城南区堤1-3-8
☎092-407-3342
●11:00～20:00
(売り切れ次第終了)
●日・月曜、祝日
●西鉄バス「片江一丁目」
バス停より徒歩2分



変わりあんこの三色だんご



ユニーク
あんこ
Collection

あんこはアレンジも自在!
あんこをつかったユニークな
スイーツを紹介します。



デザート感覚のドリンク

菓千亭

菊池米で作る上新粉を使った、草だんごやカスタードなど約16種の団子が並ぶ。三色だんご(162円)は、しっとり柔らかな団子になめらかな栗あんと風味豊かな抹茶あん、甘酸っぱいラズベリーあんがのる、彩りの美しい一本だ。



●古賀市千鳥2-22-3
☎092-942-2332
●10:00～18:00
●火曜
●西鉄バス「福岡東医療センター南門」バス停より徒歩2分

nana's green tea 天神ソラリアプラザ店

和スイーツをモダンなスタイルで提供するカフェ。あんこを使ったバフェやあんみつなどはもちろん、ドリンクも用意する。あずき黒蜜ラテ(562円～)は、牛乳のまろやかさと粒あんの甘さの調和と、小豆の食感を楽しめる。



●福岡市中央区天神2-2-43
ソラリアプラザ4F
☎092-733-7312
●10:00～21:00
●ソラリアプラザに準ずる
●西鉄天神大牟田線「西鉄福岡(天神)」駅直結

まんじゅう



やぶれ饅頭

こしあんを3割ほど加えることで、なめらかさを出した粒あんが特徴。黒あんと白あんの2種。1個100円



おはぎ(1個130円)は、ほかの小豆と炊き分け、大納言小豆を使用。つやつやのあんこが食欲をそそる。店舗には昔ながらの風情が漂い、早い時間に売切れになる商品も多数。大納言小豆を使う赤飯も販売する

9月は栗のお菓子も登場します



店主 今田道弘さん

今田和菓子舗

●福岡市博多区吉塚本町1-3
☎092-651-7389
●8:00～18:30 ※土・日曜、祝日は～18:00 ●不定
●西鉄バス「妙見」バス停より徒歩2分

皮の中にあんこがぎゅっしり
アツアツを頬張る幸せ

自慢のあんこは、十勝産の小豆を自社工場で作って、じっくり寝かせて旨味を凝縮。通常の回転焼きの約1.5倍もあんこが入るので、小豆の香りと甘みを存分に満喫できる。大手亡豆100%で作る白あんも人気だ。

手際よく生地を落とし、あんこを詰める職人技を、ガラス越しに眺めるのも楽しい。ファンの声に応えて、袋詰めにあんこ(500g 550円～)も販売する



●あごすけ饅頭

●久留米市東町316-2
エマックス・クルメ1F
西鉄ストア久留米タミー店内
☎0942-34-9183 (マルミ商会)
●9:00～19:00
●なし ●西鉄天神大牟田線
「西鉄久留米」駅直結



回転焼き



あごすけ饅頭

小豆の粒を感じられる粗めのあんが特徴。黒あん、白あん(各100円)、カスタードチョコチップ(140円)の3種

だんご



笹の露

笹の葉を開けると顔を出すのはきれいな白い団子。中には北海道十勝産小豆を使った上品なあんこが入る。10月末までの販売。1個165円

つややかな団子が包む
香り高く上品な粒あん

かつて西鉄北九州本線が走った大通り沿いに店を構えて約85年。上生菓子や干菓子など、季節を感じる和菓子が年月を経た風情のある店内に並ぶ。10月に入れば、店で焼き上げる名物のどら焼き(165円)も登場。

●笹屋菓子舗

●北九州市八幡東区
荒生田1-4-7
☎093-651-2442
●9:00～18:00
●日曜
●西鉄バス「荒生田公園下」バス停すぐ



カステラは創業当時から作り続けられる一品。お彼岸の時期は粒あん、こしあん、きなこのおはぎも販売する

「京都で和菓子製造を学んだ祖父がアイス製造を始め、ほかとは違う商品を、と開発したのが『あいすまんじゅう』です。目指したのはまんじゅうのように外側よりも中身が柔らかい食感。水分や糖分の量などを変えてあんこを何度も試作し、凍らないあんこを完成させたのです。もちろん改良は重ねていますが、変わらないのはしっかりと甘さ。一口目からあんこも甘みもたっぷり。そのイメージを守っていききたいと思っています」



丸永製菓 永淵寛司さん

久留米産

あいすまんじゅうの
あんこ秘話

1962年に久留米で生まれ、
全国で愛される存在に。



包装後は箱に詰め、コンビニやスーパーへ。9月には季節商品の「あいすまんじゅう和菓」も登場



粒あんに重ねるバニラアイスは空気の含有量を増やし、ふわとした食感に。棒を差して完成



北海道産小豆100%の粒あんを投入。この時点ではやわらかく、凍らせてちょうどいい硬さになる



梅鉢型にバニラアイスを入れ、冷却。あんを入れるスペースを確保するため内側のアイスを抜く



久留米本社に隣接する工場と栃木県の工場で作製。ピーク時は24時間体制で生産する

※一般向けの工場見学は実施しておりません

3

水を切り、グラニュー糖200g、塩少々を順番に入れ、火加減を調整しながら煮詰めていく。冷えると固めになるため水分を飛ばしすぎないように注意。約600gの粒あんができる。



POINT!

炊き上がりの確認は硬そうな豆を選んで

2

豆の3〜4cm上まで水を入れ、蓋をして中火で煮る。沸騰したら豆が踊らない程度の弱火にし、約1時間火にかける。豆を一粒食べ、て芯を感じなければOK。1と同様に水を入れ替える。



POINT!

水の入れ替えは水道水をごく細く注ぐ

1

小豆200gは一晩水に浸しておく。小豆を鍋に入れ、豆の1cm上まで水を入れた鍋を中火にかけ、沸騰後は弱火にして小豆色のアクが出たら火を止め、鍋の水が透明になるまで水道水を鍋に注ぎ、水を入れ替える。



POINT!

寒い時期は40度くらいのお湯がオススメ

小豆の販売もしています! (200g200円)

和菓子職人に教わる
おいしいあんこの炊き方

中澤力さん 和菓子職人

FUKUOKA ODEKAKE MAP

たのしいをさがして、
今日もおでかけ！

過ごしやすくなってくる9月は、
屋外でのイベントに参加しよう！

9

september

9月のおでかけ
TOPICS

B

ベトナムに焦点を当てた
特集上映もあり！



「あの時に思いを」香港／2016年

福岡国際映画祭インフォメーション (10:00～17:00)

☎ 080-2789-0431

① 1作品券1,300円、5作品券5,500円、フリーパス券13,000円 (前売り券あり)、
中高大生・留学生1日500円、小学生以下無料

② 西鉄バス「キャナルシティ博多前」より徒歩5分

アジアフォーカス
・福岡国際映画祭2016
9/15(土)～25(日)

(キャナルシティ博多ほか)

今年で26回を迎える映画の祭典。アジアをはじめとする各国の新作や、日本未公開作品を上映予定だ。アクションやコメディ、ラブストーリーなど、21の国と地域から集めた約50の作品を上映する。

福岡市
Fukuoka City

和白駅

西鉄香椎駅

箱崎駅

西鉄天神大牟田線

西鉄福岡(天神)駅

キャナルシティ博多前

大橋駅

A

参道に立ち並ぶ露店は
約1キロ続く！



ほうしょうや
放生会

9/12(月)～18(日) (宮崎宮)

博多三大祭りのひとつに数えられ、千年以上も続く秋祭り。参道にはグルメはもちろん、お化け屋敷や射的など数百年の露店がずらりと並び、厄をはじくといわれる「おはじき」は発売直後に売り切れるほど人気の縁起物だ。

☎ 宮崎宮

☎ 092-641-7431

② 西鉄バス「箱崎浜」バス停より徒歩4分

C

心の込もった
雑貨がたくさん



太陽と海のマルシェ in 門司港

9/3(土)、4(日) (門司港レトロ 中央広場・親水広場)

初開催にして、九州・中国地方から雑貨店や飲食店など約70店が出店。期間中はスタンプラリーやのぼりお絵かき大会、ワークショップなどを楽しめる。猫雑貨を扱う店も多く集まるので、猫好きはチェックしよう。

☎ 太陽と海のマルシェ実行委員会

☎ 090-2038-8867

② 西鉄バス「レトロ橋通」より徒歩3分

北九州市
Kitakyushu City

レトロ橋通

小倉駅

バスセンター

黒崎駅前

森崎町

黒崎駅前

バスセンター

黒崎駅前

バスセンター

黒崎駅前

バスセンター

黒崎駅前

バスセンター

黒崎駅前

バスセンター

黒崎駅前

バスセンター

黒崎駅前

バスセンター

黒崎駅前

バスセンター

黒崎駅前

バスセンター

D

特設ステージでは
ダンスやライブを披露！



第14回 久留米焼きとり日本一フェスタ

10/1(土)、2(日) (東町公園)

焼鳥の激戦区・久留米の焼鳥店15店舗が勢揃いする名物イベント。各店自慢の串に加え、今年は熊本・大分の農畜産物を使った創作串を数量限定で販売する(2日のみ)。ほか、お酒や久留米ラーメン会による「久留米とんこつカレー」なども堪能しよう。

☎ 久留米焼きとり文化振興会

☎ 0942-38-1811

② 西鉄天神大牟田線「西鉄久留米」駅より徒歩5分

西鉄久留米駅

大善寺駅

久留米市

久留米市

久留米市

久留米市

久留米市

久留米市

久留米市

久留米市

久留米市

市内各所

9/3(土)～25(日)

音楽のまち・福岡が一番盛り上がる
“ミュージックマンス”を今年も開催！

今年で3年目となる「福岡ミュージックマンス」。9月に行われる音楽イベントが深町健二郎氏プロデュースのもと集結し、“音楽産業都市・ふくおか”から全国やアジアに向け共同でイベント情報の発信を行う。「ミュージックシティ天神」が行われる、9/24(土)、25(日)には特別プログラムとして平成28年熊本地震の震災復興支援を目的としたチャリティイベント「ONE KYUSHU」を旧大名小学校で同時開催。会場ではチャリティ音楽ライブやアーティスト協力によるチャリティオークション、熊本・大分の物産展などを予定する。



福岡ミュージックマンス

HP <http://f-musicmonth.jp/>

※イベントの詳細情報は、随時Facebookページやホームページでアップしていきます

今年の各イベント日程



サンセットライブ
2016

9/3(土)、4(日)



中洲ジャズ
2016

9/9(金)、10(土)



九州ゴスペル
フェスティバル

2016 in 博多
9/10(土)、11(日)



ミュージックシティ天神
2016

9/24(土)、25(日)

北九州市



北九州空港

9/25(日)

空港や航空機を身近に感じられる祭り

9月20日「空の日」にちなんで開催。子ども用の制服を着て記念撮影をしたり、キャラクターショーやダンスなどのステージイベントを観覧できる。空港特殊車輛や建設機械の乗車体験など、空港ならではの体験も人気だ。ターミナルビル内では足湯が無料開放されるなど、空港全体で盛り上がる。

2016 北九州空港まつり

① 北九州市小倉南区空港北町6

② 北九州空港まつり実行委員会事務局

☎ 093-475-4195

② 西鉄バス「北九州空港」バス停すぐ



福岡市



撮影：笠井開示

福岡アジア美術館

9/3(土)～10/10(祝)

コンセプトもタイトルもない作品を展示！

伝説のギャグ「コマネチ」で一世を風靡したコメディアンでありながら、映画監督としても活躍するビートたけし。「オイラの絵とか並べて展示としてみたら、見て喜んでもらえたりするかなあ？」という本人の一言から、今度はアートに挑戦。絵画やコラージュなどユーモラスな作品約100点を初公開する。

アートたけし展

① 福岡市博多区下川端町3-1

リバレインセンタービル7・8F

② 福岡アジア美術館

☎ 092-263-1100

③ 一般1,200円、高大人800円、

小中生500円

④ 西鉄バス「川端町・博多座前」バス停すぐ



まちとともに

第27回

天神大牟田線を主要路線に太宰府線、甘木線と、今日もお客さまを乗せて
まちを走る西鉄電車。今回は、安全運転、定時運行を陰で支える、
運転指令という重要な役割を担う、帆足泰史さんを紹介しします。

熟練者の経験が生きる 西鉄電車、安全の舞台裏



西日本鉄道 鉄道事業本部
運転車両部 運転課 運転指令係
帆足 泰史

1990年入社。車掌を6年、運転士を13年経験。
2009年に助役となる。運転取扱い業務に1年間
携わった後、現在の運転指令所に配属。運行
監視やダイヤ管理、車両の運用計画など、運転
指令業務の全般を担う。

安全に列車が
運行する一日こそが
最良の成果となる

お客さまを駅から駅へ安全にお届け
する。この西鉄電車の日常を陰で支え
ているのが、今回紹介する運転指令所
です。運転指令所は、いわば列車運行
における心臓部。運行管理装置のも
と、列車の運行に異常がないかを確認
する運行監視や、列車の配車計画を
考える車両運用などを行っています。
天神大牟田線は全部で310両の車
両を保有し、朝のラッシュ時には269
両もの車両が稼働しています。一日の運
転指令業務は係長1名、主任1名、助
役5名の7名で、係長を除く6名の一

昼夜交代制。運行監視業務や車両
運用業務のほか、主要駅の旅客案内
表示器の情報を管理する案内業務、
夜間に行われる線路や電気施設の検
査、工事の受付窓口となる施設担当
業務に役割を分担し、少数精鋭で業
務を行っています。現在、在籍する
17名は全員が運転士経験を5〜10
年以上有し、うち7名は運転指令員
として10年以上勤務するベテラン。
「運転指令員は、乗務員や駅係員など
運行に関わる人に指示を出し、統率す
る立場。運行業務を熟知していなければ
務まりません」と帆足さんは語ります。
お客さまを目的地へとお届けする事



1 運行監視盤が壁一面に設置される運転指令所。緊急時
に備え、西鉄福岡(天神)駅や大橋駅など主要駅のカメラの
映像も流れています 2 個々の役割が明確に分かれている
ため、各担当との綿密な打ち合わせも欠かせません 3 運行
監視盤には、5桁の数字とアルファベットで記された列車番号
が表示され、運行状況がひと目でわかります



は、命をお預かりする事。だからこそ常
に冷静な判断と、的確な指示が求めら
れるのです。乗務員からの無線を受け
た場合、まず行う事は正確な状況把
握です。「対処に必要な情報を聞き出
すため、緊急時こそ、ゆつくりと落ち着
いた口調で話しかける事を心がけてい
ます」。二分一秒も無駄にできないため1
人が無線を受けた瞬間、ほかの運転指
令員はその会話を聞きながら同時に、
ダイヤ変更や車両取り替えの準備な
どを素早く手配、各員があうんの呼吸
で対応します。また、記憶に新しいの
が、今年1月に福岡を襲った大寒波。
「特急電車のドアが凍結して開閉が困
難になるなど、特殊な事案も発生しま
した。しかし、幸いにも大きな事故もな
く、全線で運行ができたあの一日は貴重
な経験となりました」。



「幼い頃の夢だった運転士を経験し、そ
の後の目標となった運転指令の仕事
に就けた事を、誇りに思っています」

運転指令員にとって緊急時の重要
な使命は、二手三手先を考えた早期の
対応と、正常ダイヤへの復旧を目指す
事。しかし、元来目標とすべきは「列車
が安全に運行し、何も起こらない一日」
です。そのためには、各システムや施設・
車両に関する情報の把握、さらには発
生事案の振り返りや反省など、運転
指令員は常に学びを欠かしません。
日々磨かれる知識と経験を生かし西鉄
電車に乗る「当たり前」の日常を、私た
ちはこれから先も追求していきます。

「福岡謎解きトレイン」 開催中〜10/10(祝)



電車に乗って謎を解く
九州初の街歩き系
リアル脱出ゲーム

九州では初めての開催となる街歩
き系リアル脱出ゲーム「福岡謎解
きトレイン」を10/10(祝)まで開催中
です。このゲームはあなたが実際に
西鉄電車に乗って謎を解きながら
旅をするゲームです。参加方法はま
ず、西鉄天神大牟田線の指定の
窓口でキットを購入。キットには西
鉄天神大牟田線1日フリー乗車券
が含まれています。そしてキットに
ある謎を解き、次の秘密が待つ駅に
進んでいきます。謎を解き明かした
とき、きっとあなたは福岡の街の秘
密を知る事になるでしょう。

【販売窓口】西鉄天神大牟田線17駅窓口
● 2,500円
● 「謎解きトレイン」で検索
● 西鉄お客さまセンター
☎ 0570-00-1010 / 092-303-3333



4 5 この日の帆足さんは、2日後の配車を計画する車両運用を担当。全駅
の一日の発着時刻が書かれたダイヤグラムをベースに、車種や車両編成、保
守・整備のスケジュールを考慮し、列車の配車計画を立てます。「私が作った
配車計画にそって2日後の運行が行われるため、とても気を使う作業です」





100%野菜のお出汁。

体の芯から温まるスープ

① 約2年かけてスタッフが作り上げた、木の温もりあふれる店内 ② 大きなスプーンとフォークが出ていたら営業中の合図 ③ スープセット(918円)。ヴァルメブレンスープ、小鉢、自家製人参ドレッシングが付くサラダ、玄米おむすびor全粒粉のパンがセット。このメニューで約25種類の野菜が摂取できる。テイクアウトOK

化学調味料・動物性原料を一切使用せず、12種類以上の野菜だけでダシをとる「ヴァルメブレンスープ」が看板メニュー。「食べることは、生きること」を合い言葉に、九州産の野菜や熊本県産山のコシヒカリなど、安心・安全な食材だけを仕入れる。グルテンフリーの玄米カレーセット(1,026円)など、フードはテイクアウトできるのがうれしい。



FUKUOKA

ヴァルメ
Varme ごはん



〒福岡市早良区次郎丸4-1-33
☎ 092-865-3838
🕒 11:00~19:00 (OS18:30)
🗓 日曜
🚗 西鉄バス「次郎丸」バス停すぐ



オーナー・代表 / 外岩戸 美貴さん

無添加調味料や自家製ドレッシングも販売しています！

FUKUOKA

アブラカタブラ
ABRACADABRA / 博多薬膳鍋



〒福岡市中央区西中洲3-7
☎ 092-753-7444
🕒 18:00~翌3:00 (OS2:30)
🗓 日曜
(月曜が祝日の場合営業、月曜休み)
🚗 西鉄バス「春吉」バス停より徒歩2分



店長 / 小森 康平さん

オーガニックワインと一緒に楽しんでください！

肝となるスープは、植物性エキスのみで仕上げたダシに数十種類の漢方・スパイスをブレンド。最初はピリリと辛く、食材を加えるごとにマイルドになり、最後のひと口まで味の変化を楽しむ。20種類以上の野菜の盛り合わせが付き、ボリュームも申し分なし。

体の中から健康に！

無化調の薬膳鍋で



フレンチを融合させた

ネオ・マクロビを堪能



東京のフランス料理店で20年間料理長を務めたオーナーシェフの平田優さんが手がける料理は、味も見た目も従来のマクロビオティックとは一線を画する。日本の伝統食をベースとするマクロビにフレンチの手法を織り交ぜ、地産食材をふんだんに盛り込んだ菜食料理を味わおう。



① お野菜と発酵食 シェフのおまかせコース(2,950円)。この日のメインは、豆腐とナスの重ね焼き 赤ワインの野菜ソース。ほか、自家製ヨーグルトソースをトッピングした野菜のオーブン、筑後の無肥料・無農薬の玄米ごはん、デザートなど全9品 ② 築120年の古民家を改装 ③ 庭園を見渡せる和モダンな空間

KURUME

ハゼ
古民家レストラン Haze



〒久留米市山本町豊田1849-1
☎ 0942-27-6750
🕒 11:00~15:00 (OS14:30)、18:00~20:00 ※夜は予約営業のみ
🗓 月・火曜 (祝日の場合営業)
🚗 西鉄バス「下野」バス停より徒歩10分



オーナーシェフ / 平田 優さん

自然豊かな久留米の食材をたくさん味わってください！



ランチもスイーツも、

採れたての野菜が主役

オープンサンドランチ(1,695円)。特製鶏ソース&チーズと日替わりの具材(写真はナスのカボナータ)がのるオープンサンド2種に前菜のハーフセット、ミニスープ、野菜タルト、ドリンクと盛りだくさん！



有機農業を営む生産者との出会いが「BROCCO」の原点。農家へ何度も足を運び、有機農業がいかに大変であるかを知ったオーナーの市江麻紀さんは「有機農業や採れたての地産野菜の味をより多くの人に知ってもらいたい」と、野菜が主役のカフェをオープンさせた。ショーケースをのぞくと、旬の野菜を使った総菜やスイーツがズラリ。人参×パイナップル、キュウリ×ライチなど、意外な素材の組み合わせを楽しめるのは、野菜ソムリエの資格をもつ市江さんならではの。ランチタイムには、自家製天然酵母パンを使ったオープンサンドランチやグリーンスムージー、キッシュ、野菜タルトなど10品がセットになったBROCCOランチ(1,695円)など、お得なセットを用意。野菜たっぷりの料理の数々に、夏に疲れた体が生き返るようだ。

① 八幡西区の「のうみ農園」など、店内の黒板にはその日仕入れた野菜の生産者名が表記されている ② 西小倉から八幡に移転し、今年で4年目 ③ レトロなタイルのショーケースがかわいい。野菜タルトは旬のもので作るため、内容は季節替わり ④ スウィーツプレート(626円)。好きなミニタルト2種にフルーツ、アイスがセット。写真は、ほうれん草と丹波黒豆のタルトと、きゅうりとライチのタルト。+291円でドリンクが付く。野菜タルトの単品は313円

沿線グルメガイド

vol.27

心と体がよろこぶ いたわり野菜グルメ

日中の暑さと朝晩の気温差に、夏の疲れを引きずっていませんか？
そんな夏バテ状態の時には、野菜たっぷりのメニューで体の中から元気を取り戻しましょう！

KITAKYUSHU

やさいかフェ
ブロッコ
BROCCO



〒北九州市八幡西区船越1-4-5
☎ 093-982-0141
🕒 11:00~20:00 (OS19:00)、ランチは~14:00 (OS)
※14:00以降も食事可能
🗓 火曜
※祝日の場合夕方頃までの営業(要確認)
🚗 西鉄バス「大平台」バス停より徒歩2分

西鉄バス

「那珂川町制60周年記念
バスの日記念イベント」

～いつでも、どこへでも、バスに乗ってでかけよう～

9月20日のバスの日を記念して、那珂川町にて記念イベントを開催します。当日は那珂川町内の周遊や、なかなか手に入らないレアなバスグッズの販売、バススケッチ大会など、大人も子どもも楽しめる企画をたくさん用意してお待ちしています。

- 10:00～15:00
 ◎ ミリカローデン那珂川
 (筑紫郡那珂川町仲2-5-1)
 ④ ミリカローデン那珂川
 ☎ 092-954-2211



昨年の様子。レアグッズでは現在では使用していないバス停表示板などの販売も

高速バス・亀の井バス

「高速サファリジャングルきっぷ」

アフリカサファリには
大変おトクな高速バスで!

高速バス「福岡・福岡空港～別府線」往復乗車券と亀の井バス「別府駅西口・鉄輪・APU～アフリカサファリ間」の路線バス往復乗車券、さらにアフリカサファリの入園およびジャングルバスの乗車券がセットになった大変おトクなきっぷを販売しております。家族や友だちとアフリカサファリをお楽しみください。



- 大人7,800円、中学生6,800円、
 小人5,300円
 [発売窓口]
 西鉄天神高速バスターミナル、
 博多バスターミナル、
 福岡空港バスターミナル
 ④ 西鉄お客さまセンター
 ☎ 0570-00-1010 / 092-303-3333

nimoca

博多リバレインモールでもnimoca!

博多リバレインモールで8/23からnimocaなどの交通系電子マネーが使えるようになりました。

(キャンペーン情報)
 今ならnimocaポイントがもらえる! 電子マネーご利用200円(税抜)につき10ポイントプレゼント!

● 9/1 木～30 金

[対象カード] スターnimoca、クレジットnimoca

- ◎ 詳しくはホームページをご覧ください ④ <http://nimoca.co.jp/>
 ④ nimocaコールセンター (8:00～20:00 / 年中無休)
 ☎ 0570-092-111
 ※ご利用いただけない場合は、☎ 092-303-7000) におかけください

シニアマンション新ブランド
「サンカルナ テラス」

小郡市あすみに第1棟目を建設予定。西鉄天神大牟田線「三国が丘」駅直結でアクセスは抜群。2017年9月竣工予定

より幅広いシニアマンション需要に対応

「サンカルナ テラス」は、医療サポート・介護サービスや居室の設備・広さなど、西鉄がこれまで「サンカルナ」で培った安心・安全なサービスは活かしたまま、共用施設(多目的室や娯楽室など)を絞り、ご入居しやすい価格帯を実現。より幅広いシニア層のニーズに対応するシニアマンションが誕生します。

- ④ サンカルナ テラス三国が丘駅前 入居案内センター ☎ 0120-428-392

いつでも気軽にフィットネス!
エニタイムフィットネス姪浜店がOPEN♪

福岡市西区の複合商業施設ウエストコート姪浜に24時間年中無休、納得の低価格のエニタイムフィットネス姪浜店が9/22 祝オープン! 先行して9/6 金より店舗の内覧・入会手続きを開始いたします。現在、さらにお得なweb先行入会受付中(～9/5 月)までです。詳しくはホームページをご覧ください。

- ☎ 092-692-7762 (臨時受付: 千早店)
 ④ 福岡市西区内浜1-7-3 ウエストコート姪浜 レジャービル2F
 (地下鉄「姪浜」駅より徒歩5分 / 西鉄バス「内浜ウエストコート東」バス停前)
 ④ 24時間年中無休(スタッフ対応11:00～20:00) ④ あり(2時間無料)
 ④ <http://www.anytimefitness.co.jp/meinohama/>

西鉄シティホテル

レストラン「佐賀・伊万里フェア」



西鉄グランドホテル・ソラリア西鉄ホテル・マリエラでは、「佐賀・伊万里フェア」を開催中です。ホテル館内には美しく雅やかな伊万里焼や伊万里風鈴を展示しております。伊万里牛をはじめ、梨やぶどうなどの伊万里が誇る食材を器とともにお楽しみください。

- ④ 西鉄グランドホテル、ソラリア西鉄ホテルの直営レストラン、
 博多湾レストランシップ「マリエラ」
 ④ 西鉄シティホテル レストラン事務所 ☎ 092-781-1947 (9:00～18:00)

Nishitetsu Information

MUSIC CITY TENJIN 2016

今年で15周年。天神に音楽があふれ出す2日間。

MUSIC CITY TENJINは今年で15周年。そこで15周年特別企画第一弾として、サウンドアーティスト清川進也氏とコラボレーションし、MCT2016のPRミュージックビデオ「天神大合奏」(仮)を制作します。そして今年も天神エリアの全14会場で入場無料のフリーライブを実施。メインステージである福岡市役所西側ふれあい広場にはチャラン・ポ・ランタン(9/24 土)、藤原さくら(9/25 日)らが出演します。天神コア屋上にはゆうたろう(9/24 土)、三戸なつめ(9/25 日)らアンソビシステムの人気アーティストやモデルが登場。街中の各ステージをどんどん回ってみるのも楽しいかも。出演時間などの詳細はミュージックシティ天神の公式サイトで。

清川進也 / 環境音を楽曲として再構築していく音楽技法(サンプリング)を得意とし、自ら映像撮影と録音を同時に行いながら収録した環境音素材で音楽作品を作り続けている、いま世界が注目する音楽作家。2011年に制作したNTT docomo SH-08C TOUCH WOOD『森の木琴』が翌年のカンヌライオンズ 国際クリエイティビティ・フェスティバルにて3冠に輝く。近年では大分県「シンフロ」、とんかつDJアゲ太郎「TONE-CUTS PROJECT」など話題作を数多く手がける。

- ④ 福岡市役所西側ふれあい広場など、福岡市天神一帯のホールや商業施設
 ☎ 092-751-6321 (ミュージックシティ天神運営事務局)
 ◎ 詳しくはホームページをご覧ください
 ④ 「ミュージックシティ天神2016」で検索



福岡出身の藤原さくらも出演

ソラリア西鉄ホテルソウル明洞

「開業1周年記念プラン」販売中!



9月で開業1周年になるのを記念して、お楽しみ特典のついた特別プランを販売中です。チェックイン時のウェルカムドリンクサービスや、次回ご利用いただける宿泊招待券などが当たるくじ引きなどをご用意しています。ぜひこの機会にソウルの楽しい旅をソラリア西鉄ホテルソウル明洞で。

- ④ ソラリア西鉄ホテルソウル明洞
 ☎ +82-2-773-1557
 ④ 「ソラリア西鉄ホテルソウル明洞」で検索

天神コア

プレミアムチケットキャンペーン



天神コアでは、お買物券6,000円分が5,000円で買えるお得な「プレミアムチケットキャンペーン」を実施いたします。9月の3連休は天神コアへGO!

※なくなり次第終了です ※500円券の12枚セットとなります
 ※お1人さま購入は5口までとなります

◎ 詳しくは天神コア ホームページをチェック!



より安全により快適に
鉄道友の会ローレル賞を受賞した
2000形特急車両や5000形の登場した
時代、鉄道部門が「第4次輸送力増強
5ヵ年計画1972-1976」のPRで制作し
たポスターは、鉄道の象徴であるレー
ルをデザインした斬新なものだった。
1974(昭和49)年頃
所蔵:西日本鉄道(株)



にしていっつ創立記念日「入園無料」ポスター
西日本鉄道の創立記念日(9月23日)に合
わせて、昭和46年から秋分の日前後に
かしかえん・いとうゆうえん・だざいふ
えんの3つの遊園地で無料招待イベン
トが開催された。昭和62年頃のポスター。
1987(昭和62)年頃
所蔵:西日本鉄道(株)



若き人の高速バス
高速バス・夜行バスネットワークが急速に
整備され、車内設備やサービスもグレード
アップした1980年代後半に制作された若
者向けのイメージポスター。
1980(昭和55)年
所蔵:西日本鉄道(株)



にしていっつ、 時代とともに

第27回

「にしていっつWebミュージアム」みどころ紹介

西日本鉄道では、所蔵するさまざまな資料を
「にしていっつWebミュージアム」として
インターネット上で公開しています。
このコーナーではサイトのみどころをご紹介します。

にしていっつWebミュージアム

検索

懐かしのポスター

にしていっつグループでは鉄道・バスや観光、レジャーなど
各部門で毎年たくさんポスターを制作しています。
その時代の流行や世相が反映されやすいポスターに
は、懐かしさに加えて今みると新鮮な感覚の作品も
多く、貴重な資料となっています。「にしていっつ図案ギャ
ラリー」では、そんな昭和期の懐かしいポスターをご覧
いただけます。

<http://www.nishitetsu.co.jp/museum/gallery/>

福岡ビル展示のごあんない (福岡ビル1階北側)

2016年9月度テーマは
「にしていっつ貸切バス、バスガイド登場65年～登場時
のバスガイドと歴代貸切バス車両」です。

西鉄エージェンシー ☎092-781-1163(平日9:30~18:00)

にしていっつ公式Facebookをチェック!



西鉄バス・電車沿線の情報はもちろん、にしていっつグル
ープで働くスタッフの声など、公式Webサイトではお伝え
しきれない「旬」な情報をお届けします。読者の皆さまに
もぜひチェックしていただき、気軽に「いいね!」やコメン
トをお寄せください。

<http://www.facebook.com/nishitetsu.jp>

お問い合わせ

西鉄くらしネット

西鉄バス・電車情報や時刻検索、暮らしに役立つ情報を発信中!

<http://www.nishitetsu.jp/>

西鉄くらしネット

検索

バス・電車時刻表やおすすめ情報
西鉄くらしネット

西鉄お客さまセンター

西鉄バス・電車の時刻・運賃などのお問い合わせを
電話でお受けする総合窓口です。

☎0570-00-1010 (ナビダイヤル)

※一部ご利用いただけない電話がございます。
その際は☎092-303-3333をご利用ください

6:00~24:00 年中無休

電話通訳による英
語・韓国語・中国語
のお問い合わせに
も対応しています。
9:00~20:00
年中無休



読者からのおたより

7月号の特集はいろいろな種類の可愛らしい植物が紹介されていて、
読んでいてとても和みました。夢は一戸建ての家に住み、庭で家庭菜
園をすることです。「にしていっつニュース」を読んで、育てたい気持ちが盛り
上がってきました! (福岡市・30代・女性)

NISHITETSU VOICE

取材時、久しぶりに触れた土の感触が心地よく、植物は見てても育てても癒
されることを実感しました。家庭菜園の夢、叶うといいですね!

毎月、「にしていっつニュース」が駅に並ぶと手を伸ばしています。7月号は日
頃から育てている多肉植物が表紙だったので、期待して開いたところ、
よく訪れる「花伝」が載っていたのでとても興味深かったです。(久留米
市・30代・男性)

NISHITETSU VOICE

久留米市の「花伝」は、男性好みのユニークな植物も多く、どんな質問
を投げかけても詳しく教えてくださる頼もしい植物店でした。ほかにもお
すすめのお店がありましたらぜひ教えてください。



COVER PHOTO

撮影:重松美佐

「富貴 春日本店 (P02)」のどら焼き「おとふけ」は、もちもちとした食
感の皮に、ふっくら炊き上げたあんこを詰める秋冬の人気商品。小
ぶりなサイズで「もう一つ…」とついつい手が伸びます。

※掲載されている情報は2016年8月1日現在のものです。価格・日程などは変更になる場合
があります ※価格は特別な記載がない限り、税込みで表記しています

旬な耳より情報を
スタッフがお届け!

みみより

ヘルシー食材が恋しくなる季節
野菜料理に役立つ商品を紹介!

Check/
下村企販/
ペンシル
野菜千切り
1,296円



雑貨館 インキューブ 天神店
5F家庭用品担当
堂下 新平さん

削る作業が
楽しいん
ですよ!

まるで鉛筆を削っているみたい!
話題の“ベジ麺”を手軽に作ろう

夏の疲れが身体に出てくる9月、ヘルシーな
ものが食べたくなりますね。そんな時にオ
ススメたいのが野菜を薄く細くカットして麺状に
する“ベジ麺”です。包丁で作るのは手間と時間
がかかるのですが、この「ペンシル野菜千切り」
があればとても簡単! 鉛筆削りのように野菜を回
すことで麺のような千切りが次々とできますよ。大
根やニンジン、キュウリ、ズッキーニなどいろ
んな野菜に対応可能。パスタの代わりにするほか、
サラダやスープに入れるなど、アレンジしてヘル
シー料理を楽しんでみてくださいね。

雑貨館 インキューブ 天神店 家庭用品のフロア

福岡市中央区天神2-11-3
ソラリアステージビル5F
☎092-713-1092
🕒10:00~20:30
西鉄天神大牟田線
「西鉄福岡(天神)」駅直結



実施中~9/30金

【Web予約専用商品】「九州ふっこう割」利用 「高速バスで行く九州の旅」

「九州ふっこう割」を利用した高速バスと宿泊のセットプランで
らくらく九州の観光地や温泉地にでかけませんか?

■1予約あたり最大70%割引
※20,000円以上の熊本・大分の交通付き宿泊商品が最大で14,000円の割引(1予約あたり)
■発着:西鉄天神高速バスターミナル・博多バスターミナル・福岡空港バスターミナル発

※ご来店やお電話での受付はいたしておりません。西鉄旅行ホームページからお申し込みください

プレゼント

9月のプレゼント



A 〈KINTO〉 コーヒードリッパー COLUMN

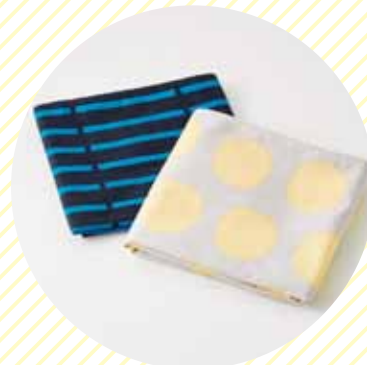
3名さま

あんこのお菓子と一緒にコーヒーは
いかが?「雑貨館 インキューブ 天神
店」で扱うカップ1杯分のドリッパー
は、ペーパーフィルター要らずでお手
入れも簡単。
※色は選べません

B 〈かまわぬ〉 綿風呂敷

3名さま

「雑貨館 インキューブ 天神店」で見
つけたモダンな柄のカジュアル風呂
敷は、手みやげをもっていく時に活躍
しそう。サイズは105×105cm。
※色は選べません



C nimocaポイント(センターポイント)3,000円分…3名さま

※nimocaポイントのご応募は、スターnimoca、またはクレジットカードnimocaご利用の方が対象です。
ご応募の際は、nimocaカード裏面に記載のNRで始まる17桁の番号を必ずご記入ください
※nimocaポイントは当選者に通知後、次月の中旬から下旬に付与いたします

プレゼントの応募方法

(ハガキでの応募)住所・氏名・年齢・電話番号・希望プレゼント・表紙に対するご意見・ご感想を
明記の上、下記宛先までご郵送ください ◎9月号の「にしていっつニュース」はいかがでしたで
しょうか? 読者の皆さまからの誌面に関するご意見やご感想、にしていっつグループに関するエ
ピソードも随時募集中です。プレゼントの応募と合わせてお送りください。

◎送り先/〒810-0074 福岡市中央区大手門2-1-10
西鉄エージェンシー「にしていっつニュース」係 ◎応募期間:9/25@消印有効

スマートフォンから
のご応募も可能です。
詳しくはコチラまで→



※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます
※記載された個人情報、関係法令や、にしていっつグ
ループ個人情報の取り扱いに関する基本方針、および当社の
個人情報に関する社内規則に従い、適切に取り扱います

>>> 募集中! 西鉄電車・バス沿線の「名物グルメ」を教えてください! <<<

「にしていっつニュース」では「まちの名物グルメ特集」を予定しております。地元の方から知っている隠れた名
物グルメの情報をぜひお寄せください。飲食店で味わえる料理やテイクアウトの惣菜、お菓子など、ジャンル
は問いません。商品名・店名・おすすめ理由を明記いただき、上記宛先までお送りください(プレゼントの応
募と合わせてでも構いません)。採用された方には素敵なプレゼントを差し上げます!



Webでの
申し込みはこちら

