

FREE IDEA WITH NO
STEREOTYPE IMAGES

ラカン

vol.234
Lacan Free Paper Manufacture
February 20/2013



自分のために買い置きしたくなるお菓子だから、おみやげの時に選んでしまう。

もらって嬉しい、あげて嬉しい

尊敬する父の跡を継ぎ 女性目線で新しい建設会社を

知人がリフォームしたので見に行った。お洒落なガラスやドア、ちょっとしたスペースをうまく収納場所に行っている点など機能的だけでなく、住んでいて楽しそうな感じが伝わってくる素敵な家。工事をした大木建設の娘さん2人がいかに素晴らしいかを熱く語るの、どうしても会いたくなった。



代表取締役社長
千本 由美子さん(38歳)
2級建築施工管理技士
福祉住環境コーディネーター
木造住宅耐震診断士

取締役
鈴木 智子さん(36歳)
2級建築施工管理技士
1級土木施工管理技士

建築、土木という「ザ・男」の業界代表の現場にいる女性だから、さぞかし男まさりのいかつい女性が現れるのかと思いきや、写真のおふたりを見ての通り、小柄でやさしい雰囲気いっぱい姉妹。二人とも結婚してそれぞれに3人の子どもがいるお母さんでもある。昨年は二人にとってとても大きな節目の年になった。長女の千本由美子さんは代表取締役社長に。次女の鈴木智子さんは大きなお腹を抱えながら、1級土木施工管理技士の資格をとったのだ。住宅、店舗、倉庫、土木、擁壁、外構工事等、頼まれると断ることをしないと父親が毎日現場で従業員や職人さん達と働き、夜遅くまで事務所で仕事する姿を子どもの頃から見ていた由美子さんは「早くお父さんの手伝いをしたい」と、高校卒業と同時に父の後をついて仕事を覚えていった。施主さんとの打ち合わせで一番気をつけるのが押し付けけないこと。



いつも家族に
助けてもらってます。
ありがとう!



おおきけんせつ
株式会社 大木建設
☎0739-24-2524
田辺市中芳養1125-1



「住まい方は人それぞれなので、じっくり話しを聞いて、予算内で満足してもらえ家を造ることが大事だと思っています」10年、20年後手直し(リフォーム)が必要となってもそれが可能な家づくりを考えているという。妹の智子さんは、保育士として働いていたが父と姉のあまりの忙しさに「私が助けなきゃ!」と保育士の仕事を辞め、以来、姉と二人で父を支えてきた。子育てをしながら仕事をするのは大変なはずだが二人とも「夫も応援してくれるし、上の子がい小さい子の面倒をよく見てくれるから」と家族の協力があってこそ両立できている。「仕事も家庭も、まわりの人に恵まれるとつくづく思います」「ありがとう、という言葉を持ちよく言えるようになりました」仕事に対する責任感と妻であり母でもある想いを重ねながら、父親が築いてきた信頼をさらに強くしていける建設会社を目指している。



フレンチとイタリアンの見事な融合。春のスペシャリテを、ぜひ。



シェフの創作ディナー 9,450円(税込)

就職、進学をはじめこの季節はお祝い事が多くなる。そんな家族の記念日におすすめなのが、白浜のオーベルジュ サウステラス。ディナーは「シェフの創作ディナー」と「カジュアルディナー」があり、どれも地元の食材をふんだんに使ったスペシャルメニュー。新鮮な魚介類をはじめ、有機野菜はみなべ町のエコファーマーから仕入れるなど、とことん地元産にこだわっている。深い味わいとともにも香りも楽しめる料理の数々を存分に楽しんでください。

※このコースは3月からのメニューです。

「梅鶏の低温調理・桜の香り」は塩漬けた桜の葉と鶏肉をオイルに漬け、真空蒸したものだ。しっとりとした鶏肉の美味しさが楽しめる。「かつおのカルパッチョ」はもち鰹に変更することも。



熊野牛のステーキ 紀南のベリーのソース



カジュアルディナー 4,800円(税込)

美しい「うすい豆のクリームパスタ」。鮮魚のソテーは「青さ海苔のソース」で。見た目はもちろん幸せ感たっぷりの春らしいメニュー。



予約時にアレルギーの有無を伝えれば内容変更もOK。

オーベルジュ サウステラス

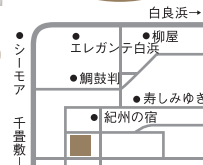
☎0739-42-4555

白浜町2998-10

PM5:30~PM9:30(L.O PM8:30)

<http://www.southterrace.co.jp>

要前日
予約



おうちで
カンタン料理!

あのお店に教えてもらいました! vol.2

毎日の献立に一役! 今回は「..ti」さんのランチメニューでも出しているレシピを教えてくださいました。カンタンで料理が苦手な方でも作れます。ぜひ参考にして作ってみてね。



ポイントはバターを1箇所にとまとめて置かないことです。
しょう油は濃い口でも薄口でもお好みな方で。
鶏肉も蒸される事で柔らかくふくらに。

『鶏のホイル焼き』

●材料(2人分)

鶏もも…240g
玉ねぎ…1/2個
ピーマン…1/2個
しめじ…適量
えのき…適量
バター…大さじ1
しょう油…大さじ1

●作り方

- ①アルミホイル(1人用)にバターを3箇所に分けてまんべんなく置く。その上に縦スライスをした玉ねぎを敷く。
- ②ひと口大に切った塩こしょうをした鶏ももを①の上のせ、その上にピーマン、しめじ、えのきを乗せてホイルのフタをする。
- ③中火の弱くらいフライパンに乗せ、フタをして様子を見ながら10分程置く。
- ④火が通っていたら、最後にしょう油をかけて完成。

Recipe by



..ti ティ ☎0739-24-5786

田辺市高雄1-6-46(駅前新通り) AM11:00~PM6:00 定休日:火曜日

ランチもティータイムもほっこりとできる空間を楽しめる「..ti」さん。体に優しい献立が心にも浸みわたり癒してくれます。つやつや、ふくらしたお米の秘密もぜひ聞いてみて。



LACAN
NEWS!!

先月号の「コイケヤポテトチップス」幻の梅味、1ケース」プレゼント企画にたくさんの応募をいただきありがとうございました。抽選の結果、当選者は三宅様、廣田様、目良様、田中様、池上様の5名に決定。おめでとうございます!



自分のために買い置きしたくなるお菓子だから、おみやげの時に選んでしまう。

もらって嬉しい、 あげて嬉しい

今回、紹介するお菓子の共通点は昭和40年代に誕生したもので、今もなお看板商品として支持され、売れ続けていること、和菓子がお茶うけやお土産として喜ばれていた時代に「洋風菓子」がニューフェイスとして登場したことです。みんなが大好きなお菓子3品。どんな風に作られているのか取材しました！

スイーツ？

いいえ、デラックスケーキは
「デラックスケーキ」なんです。

鈴屋のデラックスケーキをお土産にすると、小躍りして喜んでくれた。大げさな話ではない。かわいい小薔薇模様の箱を開けると整然と四角いケーキが並んだ様は、きゅんとくるものがある。大正時代に建てられた木造のお菓子工場では、当時のままの道具や家具が今も現役で使われていることにチョット感動。しっとりした生地、ほのかな甘さのジャム、それらを包み込むホワイトチョコ。包装できる状態まで固まったら、女性たちがコテで余分なチョコを押し切りしながらキューブに仕上げていく。中央に赤い鈴がマークのように入っているレトロな包装紙は昭和42年から変わっていないのも魅力のひとつで、いつもと違うリッチなティータイムの話題になることもしばしば。(2個入りの箱もある)

deluxe
cake



ていねいに手間と
ひまをかけて手作り
されたケーキは世代
問わず大人気の
お菓子。

計量の時に使うアルミ缶
も昭和40年代のもの。
「今のアルミ缶は弱い
けど、コイツは違う！」
工場長がいいものを
大事に使うから。



1個…189円
10個入…2,100円

ジャムを煮こんでいる
ところ。何がはいっ
ているかは、秘密、ヒミ
ツ、企業秘密ですよ。



鈴屋

☎0739-22-0436

田辺市湊1022 (田辺駅前商店街)

AM8:00~PM7:00 (日・祝はPM6:00)

定休日：年中無休



気温と湿度によって 日々調整するから 「手づくり」にこだわる。

昭和32年創業の七福堂。当時、甘いもの、といえば羊羹や饅頭がほとんどで、他にはない洋風菓子を作ろうと思い立ち、10年の試行錯誤の末出来上がったのが「田辺っ子」。お土産の条件として欠かせない日持ちと、どの世代にも喜んでもらえる美味しさのふたつのポイントが一番難しかったという。いくつでも食べてしまう「田辺っ子」の美味しさは、その日の温度や湿度によって微妙な調整が必要な「焼き」が要で、しっかりと二代目に受け継がれている。外はさっくり中しっとり生地、サンドされたクリーミーなバタークリームも七福堂ならでは。



おいしさの決め手、
なめらかなバター
クリームをサンド。

早朝から3世代が一緒にお菓子
づくりをする「七福堂」。しぼり
だした生地をオープンで焼き、
焼きあがったプッセをひとつずつ
確認する先代。オッケーがでた
ものを今度は孫が丸い形に整える。



出来上がった「田辺っ子」をしぼり落ち着かせて
から、2代目の奥さんがひとつずつ包装していく。
スムーズで見事なチームワーク！6個入…800円、
12個入…1,550円。他にも詰め合わせあります。



七福堂

☎0739-22-2541

田辺市新屋敷町63 AM7:30~PM7:00 定休日：日曜日（彼岸・お盆・正月は無休）

みかちゃん、ますみちゃん、
と機械に名前がついている
のが福菱のやさしさ。



製造数が多いので機械化は
しているが、卵と小麦粉を
混ぜ合わせるのは職人の
勘がすべてで、生地を任せる
には5年はかかるという。
どの工程にも人の感覚と
目が欠かせないのだ。



8個入…840円
10個入…1,050円
かわいい2個入りのパッ
ケージもある。こちらは4箱
セットで1,050円



福菱

☎0120-42-3128

白浜町1279-3 AM8:00~PM6:00 定休日：年中無休



だれもが知っている、 白浜代表菓子「かげろう」

白浜土産といえば真っ先にあがる名前が「かげろう」。創業80年の「福菱」の代表菓子である。最中などの和菓子をメインとしていた福菱が、昭和46年に「赤ちゃんでも食べられる土産菓子」として誕生したのがこのお菓子。ふんわりさっくりとした食感のあと、なめらかなクリームがくちの中で溶ける「かげろう」は、まさに赤ちゃんからお年寄りまで人気のお菓子となった。何種類かのバターをブレンドして作るクリームは、日によって配合や混ぜ合わせるスピードを変えるなどの調整が必要な繊細なお菓子。クリームの口どけや生地の柔らかさは気づかれないように日々進化し続けている。



ヨーロッパなプライベートサロン



Mille mercis

☎0739-25-3020

田辺市高雄2-20-1 ビル横山102号

AM9:00~PM7:00 (カット)

PM6:00まで (パーマ・カラー)

定休日: 月曜、第1火曜日 ※予約優先



オーナー: 関口誠さん
大阪で12年間経験を積み、去年の3月オープン。



店名の「ミルメルシイ」とはフランス語で「何千もの感謝」という意味。来てくれたお客様にたくさん感謝を伝えたくて、つけた名前なんだそう。中学生の時、初めて美容室で髪を切ってもらい自分の変わりに驚くとともに自信がついた経験から、美容師になることを決意。その気持ちを今ではお客様に届けている。「ヘアスタイルで明るく前向きになれることってありますよね。そういうところを大事にしています」頭皮を健康にする事で美しい髪になるように、仕上げには必ずシヨートスパをサービスで付けている。心地いいヘッドスパがやみつきになるかも。



優雅な気分になれる、 隠れ家的エステサロンがオープン！

10代からメイクをはじめる女性が多くなり、乾燥やくすみなどの肌トラブルは年々低年齢化しています。また加齢とともにシワやたるみといった悩みも…。そんな方々に嬉しいニュースです。あの生ブラセンタを通常メニューに加えたフェイシャルエステサロンがオープンしました。オーナーのお勧めは、オイルトリートメントでフェイシャル・首・デコルテのリンパの滞りを促し、肩のこりなどを取り除いた後、美容機を使って生ブラセンタ、生ヒアルロン酸等の美容成分の原液をお肌に導入すること。続けることでハリと弾力のある肌に生まれ変わります。さらにドクターサポート付きの脱毛メニューも充実。夏にむけて今からがベストタイミングです。気軽に相談できますよ。



お客様目線で、くつろげる空間づくりを意識しているという坂本ひろみさん。



プレゼント用にギフト券もあり。
●特別感を提供するために会員制。
2回目の来店時に通常料金にプラス1000円で、年会費等は無料です。

La ruelle ラ リュエル

☎0739-20-5188

田辺市湊965-2

AM10:00~PM6:30

定休日: 日曜日 ※完全予約制



完全個室のプライベート空間。
贅沢な時間が過ごせます。

LACAN
Q&A

先月号のプレゼント企画にいただいたハガキにいただいた質問にお答えします。

Q: プチラカンや情報紙ラカンは会社へ伺えばもらえますか？

A: プチラカンは現在在庫がなくお渡しすることが難しいのですが、情報紙はバックナンバーもお渡しできます。お気軽にお越し下さい！

K のコラム



美しい少女の乳房は
なぜ大理石でできていないのか



カリコセンスと生まれけむ

アート 現代の絵師 会田誠、天才でごめんなさい

長田 恵
kei nagata

南部高校龍神分校 アート担当

昨年の年末に2つのイベントのために東京に行ってきました。1つはSAWAのタワレコでのミニライブ&握手会、もう1つが六本木ヒルズの森美術館での会田誠展「天才でごめんなさい」全く傾向の違うイベントなんですけど、両方大満足でした。会田誠については以前も紹介していますが、今日本のトップアーティストの1人。しかしその過激さからか大々的に個展をするのはおそらく初めてでしょう。まあ知人の女性が言うには「2、3点ならいいですが、あれだけ会田さんばかり見るのはきつい」とおっしゃる。私自身は一言でいうなら「やはりメチャメチャ面白い」でした。例えば美術展で18禁の部屋があるのは前代未聞、多分シャレでしょうけど、内容は過激ではあるし感性の違いで不快に思う人も多いハズ。私は18禁の部屋ではその美しさ、絵の上手さ、そして憧れの人に会えたような気持ちで感動してしまいました。

会田誠は現代社会をエロ、グロ、ユーモア、アイロニーという現代美術には不可欠な手法で表現し問題提起をしています。だからコンセプトualな面もあるし、アーティストであるといえます。でもなんとなくその言葉は会田氏にはしっくりこない感じがあって、どちらかといえば絵師！特に現代版春画師といった印象を持っています。いずれにせよ実際の作品を見たなら絵師としてのセンスの良さ、上手さ、感覚の鋭さにきっと驚くでしょう。そして、

現代美術作家にしては珍しくそのほとんどを自ら描いているし、絵のスタイルもバラバラで、例えば一面金箔で貼られた屏風(実は普通の襖を使っています)よくよく近づいてみると一匹のゴキブリがポツンと描かれていたり、巨大なジューサーミキサーにおびた数々の少女達がミキサーにかけられている『ジューサーミキサー』。遠くからでは水墨画を連想させられる山々と思ってしまうんですが、実はその山はサラリーマンのおびたしい死体だったり、途方もなく先が見えない無機質的な作業をこれほどまでに徹底して描く作家は世界的に見ても希でしょう。実物を前にしたらそのエネルギーにはホトホト感心してしまいます。

そうそう、以前新宿の本屋で会田さんに偶然会ったことがあって少し立ち話をしたんですが、「会田さんの絵は高校生に人気ですよ」って話したら「はー、ありがとうございます」って少し照れながら話してました。しかし、会田さんが買っていた本の量は半端ではなかったので、やはり勉強されているのだらうな。あれだけ過激な絵の作者が、何処にでもいる普通のオジサンってところが又、いいんですよね。あの個性、スタンスも大好きです。とにかく絵というモノは現物を体験するのが一番なので、機会があれば是非見に行ってください。あー、大阪でもしてくれないかな。もう一度見てみたいですね。



白の空間に広がる 高感度のセレクト



うつわ、ふきん、くつした…生活する中で当たり前にあるものをちょっと意識して選ぶだけで気持ちがふんわりしたり丁寧なモノを扱う、なんてことはありませんか？そんな日常のものを集めたお店が「Lino(リーノ)」作家さんのうつわや古い雑貨、ガラス器、中川政七商店のアイテムの他、体にやさしい天日干し無添加の番茶、特別栽培のお米なども今後さらに充実していく予定とか。年に何回かいろんなジャンルをコラボさせる企画展も開催されるのでホームページをチェックしてくださいね。 <http://www8.plala.or.jp/lino258/>

陶芸家花岡隆さんと、映画「しあわせのパン」に器を提供した山田雅子さんの作品も。



Lino リーノ
☎0739-24-9773

田辺市下万呂472-2
PM12:00~PM5:00
定休日:月曜・日曜日
※イベントなどで臨時休業の時もあります。

LACAN
Q&A

Q:先月号に掲載されていたプレゼント企画の商品「コイケヤポテトチップス 幻の梅味」は期間限定ですか？
A:こちらの商品は期間限定で、2月16日(土)で販売終了とのことですよ。

1月 金運△ 仕事運△ ラッキーカラー：ベージュ 全体運 ／目先の事にとらわれ過ぎず。意固地になると損をします。融通が利かないと、仲間に煙たがられます。 恋愛運 ／恋愛にもリラックスが必要です。もっと愛されたいと思う気持ちは裏切られるかもという不安の現れです。	2月 金運△ 仕事運○ ラッキーカラー：レッド 全体運 ／感謝の気持ちを時にはプレゼントに託しましょう。自分だけ取り残されていると感じたなら、もっと自己主張を。 恋愛運 ／赤い糸。運命的な出会いの予感。たとえ初対面でもピンときたら、一生のパートナーになる可能性も。	3月 金運× 仕事運△ ラッキーカラー：コバルトブルー 全体運 ／予算オーバー。時間や期限の遅れには注意。目先の利益に惑わされやすい時かも。幸運を呼ぶには髪の毛のお手入れを。 恋愛運 ／夢は叶えるもので、叶えてもらうものではありません。本当の想いを伝える勇気を大切に。
4月 金運○ 仕事運○ ラッキーカラー：イエロー 全体運 ／目標達成への努力を惜しまずに。これまでの価値観を考え直してみるのも吉。喜び事があるかも。 恋愛運 ／恋は足踏み状態。冷静さを見失うと、寂しい想いをするかも。想いを伝える勇気を大切に。	5月 金運○ 仕事運○ ラッキーカラー：ピンク 全体運 ／良い理解者が現れる可能性あり。かむしやらに遠いかけで感情的になりやすい今、理解者が大切です。 恋愛運 ／もっと愛されたいと強く願う時。それだけあなたが相手の事を愛しているからです。リラックスが必要な時。	6月 金運○ 仕事運△ ラッキーカラー：ホワイト 全体運 ／実力以上の事を求められるかも。やり方、考え方が間違っている可能性も。客観的に見つめ直す必要あり。 恋愛運 ／疑惑や不安感が、今は様子を見る時。相手を問い詰めることと衝動的な別れ話になる可能性あり。エステは吉。

3月 もっとハッピーになるための SHYO'S タロット占い

7月 金運○ 仕事運△ ラッキーカラー：ブルー 全体運 ／精神的充足感が必要な時です。家庭の安定が大切。心の安らぎ、ゆとりについて考えてみましょう。 恋愛運 ／少し引き気味の方が効果的な時。対等な立場を維持するように。相手に振り回される危険性あり。	8月 金運○ 仕事運○ ラッキーカラー：オレンジ 全体運 ／知識と教養を身につける絶好の時期。お試しでレッスンなどを受けてみると新たな才能や可能性が発見できそう。 恋愛運 ／すばらしい協力者が得られそうです。熱恋中のカップルは充実した日々が続く時。日帰り旅行が吉。	9月 金運△ 仕事運○ ラッキーカラー：ブラック 全体運 ／集中力は上昇の時。でも同時にいつもの事は無理かも。まずは謙虚に人の意見を聞き協力する態度で。 恋愛運 ／感情が高まってくる時。片思いの人は思い切った告白を。交際の人は独りよがりな行動には気をつけて。
10月 金運○ 仕事運○ ラッキーカラー：グレー 全体運 ／あなたのマメさが周囲の高評価に結びつくはず。細かい仕事に従事すればする程、運氣が上昇。何事も焦らずに。 恋愛運 ／恋愛のロマンや夢には限りはありません。成功した後、悩みは必ず生じるものです。現実的な計画も考える時。	11月 金運○ 仕事運○ ラッキーカラー：グレイ 全体運 ／何かと気を遣う事が多くなりそう。ただそれが良い方向に転じて「気が利く人」という評価に結びつく事。 恋愛運 ／大きな願い事が叶う時。生涯の思い出に残るような恋愛の可能性あり。あなたの魅力をアピールして。	12月 金運○ 仕事運○ ラッキーカラー：グリーン 全体運 ／公平な立場でモノを見ることが出来る。バランスの取れた状態で何事も両立できる時。環境音楽は吉。 恋愛運 ／共通の趣味を持った異性と親密になる予感。自分の趣味について積極的にアピールして。但し謙虚な心は忘れないで。

message board
伝言板

EVENT



市居みかさんの「えほんのせかい」
 ●原画展…2/20(水)～3/4(月)
 ●おはなし会&ワークショップ…2/24(日)
 10:00～12:00・13:00～15:00
 ●無料
 ●バビリオンシティ敷地内
よりみちサロンいおり
☎0739-33-7582

やさしいフラダンス(50歳～)
無料体験&見学
 ●2/26(火)・3/5(火)
 ●19:00～20:00
ナーブアレイ オ カレイカウマカ(みなべ教室)
☎090-5054-1851

三兵衛-義民と呼ばれた男-
 ●2/24(日)
 ●13:30～19:00～ 2回公演
 ●500円(高校生以下無料)
上富田文化会館
☎0739-47-5930

子どもの英語-Todd&Hiro's Honey Bee Kid's English
 ●2/23(土)
 ●14:00～14:40(4～5歳)
 15:00～15:50(6～8歳)
 ●講師:バンホーントッド&宏実 C+(シータス)
☎0739-81-0808

すぐに役立つおしゃれマナー
 美しい姿勢・立ち方～レストランでのイスの座り方、ナプキン・グラスの使い方など、ちょっと知っておきたいマナーレッスンです。
 ●3/16(土) 13:30～20:30
 ●1,000円
 ●Big-U
関西マナープロモート
☎090-9212-5434

Bearsの手作り雑貨マーケット Part.5
 手作りの雑貨が沢山並びます。パン・コーヒーの販売もあります。※出店内容は変更する場合もあります
 ●3/20(水・祝)
 ●10:30～15:30
 ●展示ホール
紀南文化会館
☎0739-25-3033

募集します
コチレと一緒につくってくれる人をさがしています。
Cotyle
☎0739-34-2653

踊り子募集!
 田辺市を中心に活動しているよさこいチーム「ザ☆べんけいず」です。よさこいに興味のある「18才以上の男女(学生不可)」を募集しています。
 ※電話受付17:30以降
☎090-6975-9025(笠松)



人数に合わせて部屋を広くすることも可能。
貸し切りなら50名迄OK。2次会やパーティも受付中。

お酒と食事だけじゃない その「空間」も楽しむ

飲みに行こう、食べに行こう。そんな時「個室で予約したいね」とはよく聞く話。個室の方がゆっくりできる上、周りに気をつかわなくてもいいところがその理由。そんな時こそ「喰感」だ。流れる音楽はジャズ、照明はどこまでもクールに、その上料理は申し分なく様々なメニューが揃う。居心地のよさをとことん追求した店ならではのサービスを体感して。



人気メニューのひとつ「チーズハンバーグ」。まだ食べたことがないなら、是非!

喰感 くらかん
☎0739-24-7833
 田辺市湊1184-26 柳瀬ビル1F
 PM5:00～AM0:00 定休日：不定休

