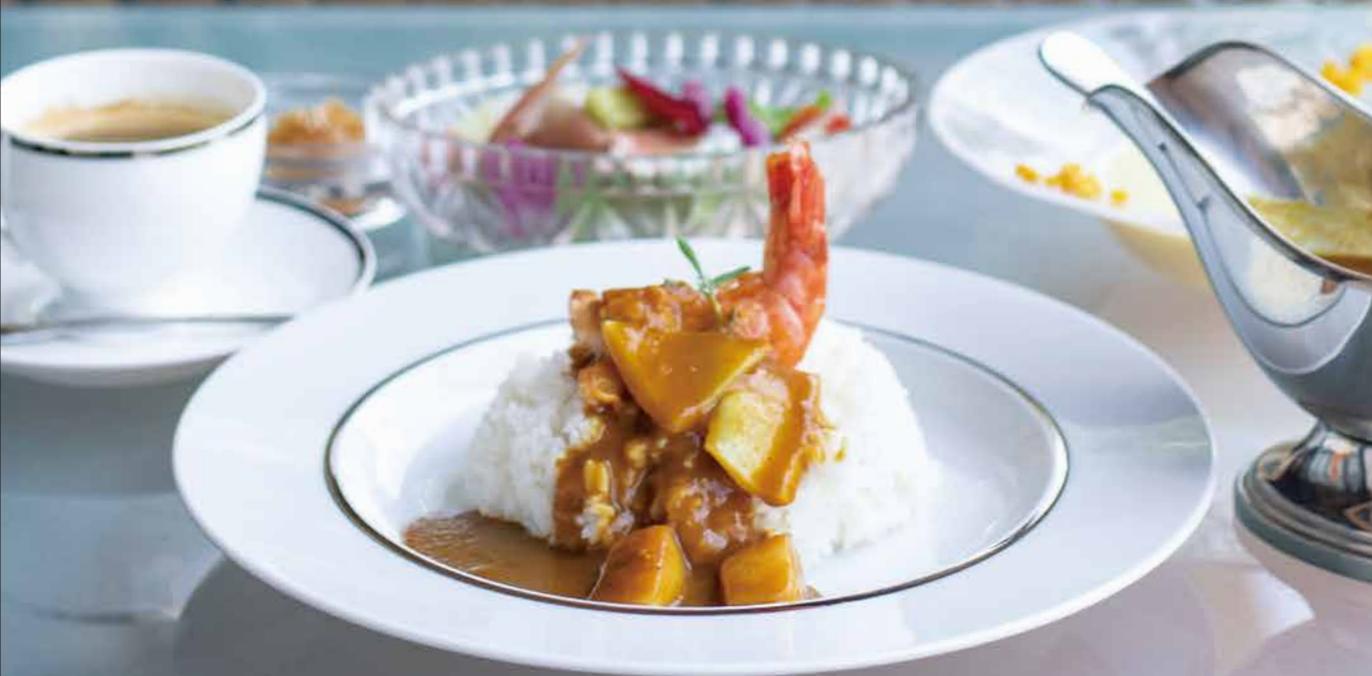


FREE IDEA WITH NO
STEREOTYPE IMAGES

ラカン

vol.272
Lacan Free Paper Manufacture
August / 2022

最強カレー！



友達がマタニティー撮影をプレゼント!
こんな素敵な贈り物があるなんて!



田辺市在住の女性フォトグラファーSTUDIO CACCIの細野ユカさん。月刊ラカン・プチラカンのほかパンフレットやホームページ制作に欠かせない商品撮影や人物撮影を依頼して丸4年になります。丁寧な仕事ぶりで、撮影に関してほとんどお任せ状態の私達。細野さんのことをもっと知ってもらいたくて、今回改めてご紹介。

二十歳の写真をはじめ、ウエディング、マタニティー、新生児撮影のニューボーン、七五三、入園・入学、卒業…ひとりの成長や一つの家族の歴史を写真に収める「しあわせな仕事」を仕事にしています。彼女の仕事はロケ地探しから始まります。二十歳の撮影の場合なら、思い出の場所やアルバイト先、職場など打ち合わせの時にでてくる場所を細かくチェックし、時には親友や家族と一緒に撮影することも。「大好きなおじいちゃんの話が出た時に、一緒に撮りましょうか、と言ったら“うれしい!”と喜んでくれて。撮影当日はおじいちゃんもおしゃれしてきてくれて、とても素敵な写真を何枚も撮ることができました」出来上がったアルバムを家族で何回も開いているのは、細野さんの優しい気持ちがかもったアルバムだから。口コミでどんだん人の輪が広がり、今では商品撮影のほか建築撮影なども多く手がけています。「人物撮影をする時は表情をつかむことを大切にしています。角度によって顔に映る影さえも計算して取り込んだりします。その人の一番美しい魅力的な表情を写真に収めたくて」今年は男性の「二十歳」撮影依頼が多いのだとか。スーツ姿だけではなく、仕事着の姿や自分で買ったオートバイと一緒に、など「今の自分」を写真に残しておきたいという気持ちの現れなのでしょう。「振袖はお金がかかるし…」と撮影を諦めずに普段着で「今の自分」を撮ってもらいませんか？



人物撮影 (ウエディング/マタニティー/ニューボーン/お宮参り/
成人式/七五三/その他)
商品撮影 (商品スタイリング写真/宣材写真/その他)
建築写真 (建築写真撮影/アルバム作成)

STUDIO CACCI スタジオカッチ

田辺市中屋敷町90-1 AZU銀座2E ☎090-1153-5955



細野さん自身が中学生の双子ちゃん之母でもあることから、みんな自然な笑顔や表情を見せてくれるのだとか。笑い声の絶えない撮影現場はSTUDIO CACCIならではです。

次回 2022年 9月1日 発行

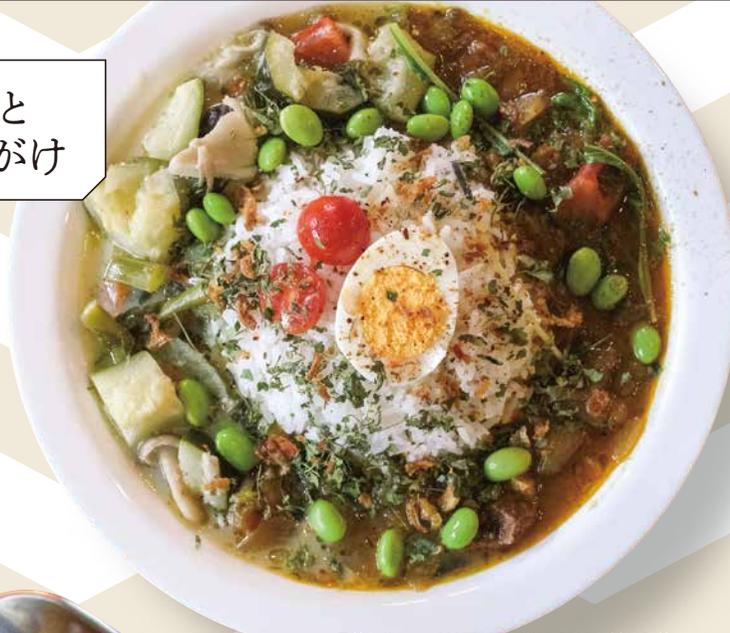
LACAN 発行所: 株式会社ラカン 〒646-0004 田辺市下万呂577-1 サンフェスト・プラザ205
TEL:0739-81-3266 FAX:0739-81-3267 E-mail: info@lacan.jp 撮影: STUDIO CACCI 細野ユカ
※本誌掲載の記事・イラスト・写真の無断転載、コピーを禁じます。 ※広告掲載についてのお問い合わせはメールまたはお電話です。

六文舎のチキンカレーと イエローカレーのあいがけ

具材の旨みや歯ごたえをダイレクトに感じられる満足度大のカレー。定番のチキンカレーの他に日替わりカレーが人気で、スパイスをブレンドしたカレーパウダーが美味しさの決め手です。ココナッツミルクの風味がやさしいタイカレーや和風だしのカレーなど、いつ行っても楽しみメニュー。さらっとしたカレーとタイのジャスミンライスの組み合わせもこの店ならではの。

六文舎

田辺市末広町8-10
☎0739-20-6831
🕒11:00~19:00
📅日曜日/祝日



日替わりカレー800円・あいがけ1,000円/辛さ調節のスパイスもオリジナルで、唐辛子・カシオ・コリアンダー・クミン・黒胡椒などがミックスされています。

暑くなるとカレーが食べたくなるのはなぜ？
スパイスの効果で食欲や消化が促進するという話、
知ってました？夏バテにも効果的なカレー。
野菜や肉や魚介も一緒に食べられる
夏の最強メニューをご紹介します！

最強カレー



シーフードカレー2,500円/ビーフカレー2,500円/煮アワビがたっぷり入った贅沢なアワビカレー4,500円(いずれもスープ・サラダ・ドリンク付き)

SAKAKURAの シーフードカレー

ランチタイムのみに登場する欧風カレーの美味しさと言ったら…野菜、果物、10種類のスパイスをコトコト煮込んだカレーは、香りとともにじわりと程よい辛さが口いっぱいに広がります。季節のスープとサラダの後にカレーが登場。ひとくちごとに美味しさが溢れる大満足のカレーです。他のメニューには目もくれずカレーをオーダーする常連さんがたくさん訪れるのも納得。

restaurant SAKAKURA

白浜町1392-3
☎0739-42-1066
🕒11:30~14:00 (L.O 13:00)
ディナー 17:30~21:00 (L.O 20:00)
📅水曜日



れんが屋のカツカレー

25年以上カレーとオムライスの店を営んでいた「れんが屋」を引き継いだのが、熊野米で有名な田上米穀店。先代からカレーラーの作り方の猛特訓を受け、昨年6月にカレーのお店「れんが屋」でオープン。今では地域の人だけでなく観光客や県外からのビジネスマンまでが通う人気店になり振わっています。一番人気は「カツカレー」。どろっとした重めのルーは辛さだけでなくフルーツの甘みが深いコクを表現しています。サクッと揚がったカツとの相性も抜群。

カツカレー900円/カレーライス650円/野菜カレー800円/すじ肉カレー850円など、トッピングは色々楽しめます。

カレーのお店 れんが屋

田辺市新屋敷町78-2
☎0739-25-7881
🕒11:00~14:00 📅日曜日



hanabeeのスパイスカレー

スパイスカレーといえばhanabeeの名前が上がるくらい、知らない人はいないと言ってもいい人気店ですね。こだわりの出汁に約15種類のスパイスをブレンドして出来上がるカレーベースに、季節の野菜や魚介、肉をアレンジして日替わりメニューを提供。今日は何れにしようかと迷うのも楽しみの一つです。ミニドリンク付きのお子さまカレー500円もあるので家族連れでどうぞ。

Spice Curry hanabee

田辺市下万呂578-1
☎080-5316-2507
🕒11:00~15:00
17:30~22:00 (L.O 21:00)
📅水曜日/第2火曜日



カレーに付いている副菜はカレーと一緒に食べるとおいしくなるように味付け。まぜまぜして食べてね。

豚バラとシシトウのカレー×アサリのキーマの合いがけ1,040円



ライフのカレーライス

25年以上継ぎ足して作り続けるカレーは、どこにもない深い味わいとコク、じんわりやってくる辛さが美味しさとなってカレーファンの胃袋をつかんで離しません。一度食べるとはまってしまいうカレーライスの他にチキンカレーとカツカレーもあり、それぞれの具材に合わせてルーにホワイトソースを加えるなどして変化をつけているとか。このひと手間がライフらしさ。

ティー&クレープ LIFE

田辺市中万呂26-5 ☎0739-24-4039
🕒9:00~18:00 📅火曜日

カレーライス850円・チキンカレー900円・カツカレー1,000円(いずれもサラダ付き)/カレーラーのテイクアウト450円人気



8/6 TSUTAYA東山店内に ブックカフェ「D2B CAFE」がOPEN!



コーヒーは2種類、深煎りの豆はオリジナルブレンド、浅煎りの豆はエチオピアのフルーティな豆を使用しています。季節によってコーヒー豆を変えていくというのでお楽しみに。



cafe内の本棚に並んでいる絵本や書籍は、全てオーナーのセレクト。TSUTAYA館内すべての本も未購入で持ち込み可能です。

D2B CAFE
 田辺市東山1-12-9
 TSUTAYA WAY田辺東山店内
 ☎10:30~19:30
 📅月に一度不定休 (Instagramにてお知らせ)



スマホが生活の必需品になり、調べ物はもちろん小説を読むのもスマホで、という人も増えています。今、改めて本を片手に味わい深いコーヒーを飲みながらゆっくりとした時間を過ごすのもいいかも。プレオープンしたTSUTAYA東山店内のブックカフェ「D2B CAFE」は、8月6日にグランドオープンを迎えます。田辺駅前のパン屋さん「D'oh!」の2号店としてデビューしたカフェは、本店にはないスペシャルなサンドイッチとこだわりのコーヒーに注目。フレッシュなチーズや生ハムなどに合うサンドイッチ用のパンが毎朝本店から届き、カフェで仕上げるから美味しさは格別!また、コーヒーは最高の味わいで提供できるようにと長い時間をかけてオーナーはじめスタッフが猛特訓をしたのだとか。浅煎りと深煎りの2種類から選べるので、その日の気分と一緒に食べるパンに合わせて選んでください。飲み物をそばに置き、学校帰りに宿題をする高校生や子どもの塾待ちのお母さん、TSUTAYAで購入前の本を2、3冊持ち込んでソファでじっくり読んでいる若者...1人時間をそれぞれが楽しんでいる光景は「田辺にやっとできた空間だ」と嬉しくなります。



コーヒー他ドリンクやサンドイッチのテイクアウトもOK

- アメリカノ 500円～
- ホットラテ 500円～
- アイスラテ 500円～
- ホットモカ 600円～
- アイスモカ 600円～
- エスプレッソトニック 800円
- ルイボスティ/ジャスミンティー/レモネード/アップルジュース/キャロットジュースなど500円



「コーヒーとサンドイッチと本」がコンセプト。



飲食が目的で行く店もあれば、「その空間に行きたい」という店があってもいいじゃない?



STAFF 募集!! ハイキングやキャンプに興味があるそのキミ。うちで働いてみませんか?経験よりやる気を重視します。まずはやる気より喰い気の店主まで。
STOCK OUTDOOR(ストックアウトドア) TEL:0739-34-3033



たくさんの方に支えられ助けられて本当にありがとうございます。毎日が感謝です。

店主初めスタッフがとても明るく元気いっぱいなので、女性1人でラーメン屋さんに行くのは抵抗がある...という方にもオススメしたいお店



濃口しょうゆラーメン

味付けた鶏肉を低温調理しオリジナルの出汁を加えて仕上げた「鶏塩飯350円」



色々な卵の中から三重県の卵を使用。ラーメンの素になっている塩だれをかける「塩だれ卵ごはん250円」これも絶対オススメのご飯です!

鶏・豚・魚介ベースのスープがほんとにおいしいラーメン屋さん「麺屋 大」が7月10日オープンしました。開店早々から行列ができる話題の店で、塩と醤油の2種類が提供されています。透明スープは深いコクがありつつもすっきりとした味わいで最後まで飲み干してしまうほどのおいしさ。「10年前にラーメン屋をしようと思い、そこから試行錯誤の連続でした。塩と醤油でいきたいと決めていたんですがたくさんの方に喜んでもらえるスープ作りは絶対に妥協できないという思いです。ダシの配合をはじめ何もかもゼロからのスタートなので、苦しく楽しい年月でした。県内の醤油(濃口うす口)を全て買いに周り最終5種類までにしぼってブレンドしています。配合のバランスをどれだけ作ったかは覚えていないほどですが、とにかく楽しかったですね。ちょっとした違いで大きく味が変わるから試作と試食の連続です(笑)長い時間がかかりましたが納得できるスープができました」また、見た目だけでわかる柔らかいチャーシューは、スープの味が変わらないように塩と醤油それぞれに合わせて味付けも変えているという徹底ぶり。一杯のラーメンの中に店主の熱い情熱と優しさを感じられる「麺屋 大」に、是非是非!

塩ラーメン	820円
味玉塩ラーメン	930円
濃口しょうゆラーメン	800円
味玉濃口しょうゆラーメン	910円



「こんなにたくさんの方に来ていただけたとは想定外でした。しばらくは昼営業のみですが、1日も早く体制を整えて夜も営業できるように頑張ります!」と、店主 宮本大三さん。

麺屋 大
 田辺市下万呂531-1
 ☎0739-34-2966
 📅11:00~14:30(スープがなくなり次第終了)
 📅月曜日




塩ラーメン

おいしいラーメンが食べたいなら「麺屋大」へ、ぜひ!!

STAFF 募集!! MOC FURNITUREでは一緒に働いてくれる仲間を大募集しております。私のお仕事はお客様の思い出に残る、やりがいのあるお仕事です。自身が提案するインテリアを通じてたくさんの方の笑顔を作ることができるので毎日が新鮮でワクワクすることばかりです。ぜひお気軽にお問い合わせいただければと思います。【パート】時給:900円〜、勤務日数:シフト制で応相談、ご希望に応じて正社員への登用も有り 【社員】基本給16万円〜、各種社会保険完備、通勤手当有り、月8休/MOC FURNITURE(モックファニチャー) TEL:0739-33-7785



白シャツやTシャツにゴールドのネックレス、金属アレルギー対応なので安心！ネックレス2,000円～/ショートヘアや髪を束ねた時に印象的なピアスを、2,300円

半袖やノースリーブ…夏のファッションは涼しさ重視になってしまいがちですが、ちょっと寂しいと思ったらアクセサリをプラスするだけでお洒落度がアップしますよ！ハンドメイドとセレクトのショップLONAであなた好みのアクセサリを見つけてください。

夏のコーディネートに映えるアクセサリをプラス



ハンドメイドのピアス 左1,800円・右1,600円/ここでしか買えない1点ものアイテムを手作りしています。



LONA
田辺市下三栖811-2
10:00～16:00
日曜日
(変動する場合あり、インスタをチェック)



ガラス器・夏の雑貨のSALEしています



夏真っ盛り、まだまだ暑くなるこの季節を快適に過ごすための一つとして、「涼やかな食卓」を演出してみませんか？美しいガラスの食器は、いつものお料理をよりおいしそうに見せるだけでなく、見た目を変えるだけで食欲も出てくるはず。ガラス特有の透明感と色彩を楽しんでみてください。

ちぎったレタスとプチトマトだけのサラダもガラスの器に盛るだけで素敵なお一品に。/ショートケーキをガラスの皿に、ナスの揚げ漬けや高野豆腐の炊いたんをガラスの器に。我が家の夏はガラスが大活躍です。

ほしかや陶器さんから美しい音色の「ガラス風鈴」を先着順で3名様にプレゼント。
lala@laca.jp までメールでお申し込みください。

□ 当選者の方にはラカンからメールで返信いたします。
□ ガラス風鈴は、8/10(水)までに、ほしかや陶器さんでお受け取りください。

締め切り
8/5(金)

ほしかや陶器

田辺市本町38
0739-22-0113

9:00～20:00

不定休(正月のみ休業)



STAFF
募集!!

丸田屋白浜店ではスタッフを募集中です。【パート・アルバイト】9:00～22:00 時給1,000円～、22:00～28:00 時給1,250円～
【正社員】①(1日8時間)月給20～24万円、②(1日10時間)月給23.1～40万円 詳しくはお電話で！丸田屋 白浜店 TEL:0739-43-1245

おしえて!



にったさん

今回も、アウトドアグッズのお店「STOCK OUTDOOR」の新田さんにお聞きしました!

Q

ハイキングに興味津々です。暑さがましになったらチャレンジしようと思っていますが、運動オンチ・デスクワークで座りっぱなしなので、友人達からやめときなさいと言われる。体力的な準備は必要ですか？

A

ハイキングに興味津々なあなたにボクは興味津々です。今の時期なら木陰のある冷たい川に足をつけながら本読んだりコーヒー飲んだりね。ほらデスクワークみたいに座りっぱなしでも大丈夫な気がしません？虫が少なくなって過ごしやす時期が来たら、少しずつ歩きましょう。体力なんてなくても大丈夫。必要なのは愉しむ心だけです。

Q

山登りまではいかないけど、熊野古道や小さな山を楽しんでいます。最近気になるのが、イノシシやクマに遭遇したらどうしよう…どうしたらいいですか？また、出会わないようにするにはどうすればいいですか？リュックに小さな鈴をつけてます。

A

山へ行く以上、クマやイノシシ出会う可能性はありますね。彼らの住処の山にお邪魔をしているという謙虚な姿勢でボクはいます。なるべく相手の刺激にならないよう立ち去るのが1番です。つまあま真面目な答えをしてしまった体型が子熊のような店主でした。

全3回とも回答になってるかなってないかご質問者様にしか分かりませんが、読んで皆さんがニヤニヤしながらボクに声掛けて頂いてとても嬉しく思います。ではまた会う日まで。御拝読ありがとうございます。

うだるような暑さが続く毎日。なんとなく気分が沈む、だるさが続く、疲れる…こんな体調不良を感じている人も多はず。もしかしてミネラルが不足しているのかもしれないね。「ミネラルは人間に必要なものなのに、自分の体内では作れないのです。病気もそれ以外の不調もつきつめるとミネラル不足にいきつく」とライナス・ポリング博士(ノーベル化学賞・ノーベル平和賞を受賞)の言葉があり、良質なミネラルを摂ることが健康で元気な毎日過ごすために必要となってきます。cuoreの醗酵ドリンクは、30種類のミネラルがバランスよく含まれたミネラル水と新鮮なフルーツで作っているので、不足しがちなミネラルがおいしく摂れると評判です。1日も欠かさず毎日ボトルを振ることを約3ヶ月間続けることで醗酵を促します。手間ひまかけて出来る上がる生きたドリンクは、それはそれはおいしいのですよ。

暑さに負けない 醗酵ドリンクで美しく、健康に



マイテイルフの
ロイヤルミルクティーも
おすすめです!

ミネラル水ソーダ 600円
ヨーグルトソーダ 700円
甘酒ソーダ 700円
アイスロイヤルミルクティー 650円
テイクアウトOK

cuore クオーレ

田辺市秋津町166-14

13:30～17:00

水・木曜日

※臨時休業や営業時間の変更は
インスタでお知らせ



発
LOVE
酵



飲む美容液、飲む点滴と言われる 梅香本舗の発酵飲料「梅の甘酒」

昔から、甘酒は健康と美容に優れた効果があると言われていました。ウメカ食品は、身体に良い甘酒に梅のクエン酸を加えればもっといいものに進化するのは、と研究を重ねました。まず、甘酒作り。漬したお米に糴菌を加えて発酵させることで、食物繊維やオリゴ糖、カリウム、ビタミンB群などが豊富にある発酵食品の甘酒が出来上がりました。そこに梅のクエン酸を入れることで、より飲みやすくより身体にいい「梅の甘酒」が完成。腸内環境が整えられ便通が良くなったり、肌荒れが解消されるなどの効果を実感するはず。疲労回復にも大きな期待ができますよ。ほんのり甘くておいしい梅の甘酒で猛暑に負けない身体づくりを。

梅香本舗 株式会社 ウメカ食品

田辺市下三栖77-1

0120-34-0234

8:30～17:00

日曜日/祝日/第2・4土曜日

オンラインショップ: www.umeka.co.jp

※購入は直接会社に行くか

ホームページから注文してください。



ノンアルコールなので妊娠中の方や小さなお子さんでも安心して飲むことができます。離乳食やスープなどに梅の甘酒を入れているというお客様の声もあつた。また、乳製品アレルギーのお子さんにもおすすめです。
210g×6本 1,944円
210g×24本 7,344円

STAFF
募集!!

ランチタイム・ディナータイム・フルタイム・土日祝出勤できる方。仕事内容は、レストランサービス・調理補助など。料理に興味がある方、接客が好きな方を希望します。詳しくは面接で。まずはお電話お待ちしております。/LE CAPRICE(ル・カプリス) TEL:0739-26-3657