

レストラン ラ・テール 町制施行 70周年記念メニュー



7種類の野菜のクリュディテ

アスパラガスや大根など舟形産の野菜をふんだんに使用

舟形ラズベリーのバスクチーズケーキ、ソルペ
舟形産ラズベリー使用のケーキとソルペ

ガスパチョ（野菜の冷製スープ）
舟形産トマトやきゅうりなどを使用

鮎のリゾット

舟形産鮎、米を使用

鮎の骨と竹炭で作った塩味のあるクッキー付き

舟形マッシュルームとツブ貝のニラバター焼き
舟形産マッシュルームとニラ使用

RESTAURANT



La Terre

本町が今年迎える町制施行70周年を記念し、みなさんがいろいろな取り組みをしています。今回はレストラン ラ・テールを紹介しします。

ラ・テールでは、阿部洋司シェフが鮎などの舟形町の食材を活用した「70周年記念メニュー」の開発をしました。

このメニューは7月1日から31日までの期間限定で、1人前3,000円（税込）で提供します。ただし、3日前までに予約が必要です。

町制施行70周年をお祝いするとおきのメニューを、味わってみませんか。

▼予約・問い合わせ先▼
レストラン ラ・テール
☎070（7562）0075
営業時間 午前11時30分〜午後2時30分
定休日 毎週月曜日、第2・4火曜日

Funagata

縄文の女神と若鮎の里

[広報ふながた] Public Relations Funagata

JUN 2024
VOL.784
6

contents

- P3 レストラン ラ・テール 町制施行70周年記念メニュー
- P4 備えよ、常に
- P8 いらっしやいませ、舟形町役場へ
- P10 思いでつながる産直
- P12 舟形町職員採用試験を実施します
- P14 ふなトピ
- P16 まちかど掲示板
- P17 地域おこし協力隊コラム「舟形見聞録」
- P18 新刊書の紹介、舟形文芸ひろば
- P19 舟形産直だより、舟形まんぷく物語、カメラアングル
- P20 第41回ふながた若鮎まつり



表紙の紹介

6月10日、高校生ボランティア「ふなっ子」が、ほほえみ保育園を訪問し、園児たちのおもちゃの消毒のボランティアをしたほか、英語教育や自由遊びに参加しました。2年生代表の野尻陽菜乃さん（洲崎）は「将来は人と関われる仕事がしたい。いろいろな人と接する機会があるボランティアをとおして、誰かの役に立ちながら、自分自身も学んでいきたい」と話してくれました。



隗より始めよ

昨年6回目の新型コロナウイルス感染症以降、左腕が上がらない状態が続いていたので、ワクチン接種による後遺症を疑ったら、単なる六十肩で痛くても「毎日」ストレッチをするように言われたのですが、痛さなどからどうしても「時々」ストレッチになっていきます。

先月末に最上総合支庁幹部職員と町幹部職との意見交換会が行われました。その際に最上保健所の山田敬子所長から、舟形町のワンコインがん検診をはじめとする様々な健康づくり「100歳元気プロジェクト」に対して、高い評価をいただきましたが、町民の見本になって町長が先頭に

立つて健康づくりに取り組むのなら、愛を込めて健康指導させていただくと言われ、「隗より始めよ」ということで、健康な体を目指しがんばることとなりました。故山本五十六氏も「やって見せ、言ってみせて、させてみせ、褒めてやらねば人は動かじ」と言っていますので、六十肩のストレッチでさえ時々になる私ではありますが、山田所長の指導をよく聞き、結果を出して町民のみなさんのお手本になりたいと思います。山田所長との健康指導の内容については、みなさんにもお役に立つと思いますので、後日、お知らせします。

森 富広

