



ステーキレストラン 千一夜

「ここでしか味わえない」が盛り沢山 抜群の肉と生ハムは希少価値の美味しさ



ステーキレストラン「千一夜」は、肉と生ハムがメインのステーキレストラン。肉と生ハムがメインのステーキレストラン。肉と生ハムがメインのステーキレストラン。

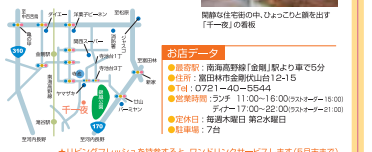
「お肉がとびきり美味しいレストランがある」という口コミで広まり、「ここでなければ」と毎週通う固定ファンがほとんど。肉と生ハムがメインのステーキレストラン。「千一夜」。平日は主に奥座敷が優雅なランチタイムを楽しみ、休日はちょっと贅沢な外食を楽しむご家族連れにぎわっています。

肉と生ハムがメインのステーキレストラン。肉と生ハムがメインのステーキレストラン。肉と生ハムがメインのステーキレストラン。

と驚き、何枚食べても飽きません。和泉の契約農家を中心に、店主自ら車を飛ばして探す野菜も当然の楽しみの一つ。「毎回同じものは出せないが、それだけ新鮮で旬の珍しい野菜が食べられることはお約束します」。

メインのお肉には、「その時一番美味しいもの」を出したい……という考えから、あえて「産地」にこだわらず、長年培った「目」で新鮮さ、脂の乗りを確認して選ぶとのこと。

肉と生ハムがメインのステーキレストラン。肉と生ハムがメインのステーキレストラン。肉と生ハムがメインのステーキレストラン。



★リビングフレッシュを持参すると、ワンドリンクサービスします(5月末まで)



河内長野を日本が誇る「観光のまち」に

観光ボランティアガイドが添乗する「市内日帰り周遊バスツアー」も!



河内長野市内には83の国・道・重要文化財があるそうです。なんとこの数は1,700以上ある全国市町村の中で堂々の12位!大阪府や河内長野市では、自然美に加え豊富な歴史遺産をもつ市内の観光事業に力を注いでいますが、これを支える根で支えているのが市内で活動する「かわちなが観光ボランティア倶楽部」。



このまち大好き!みなみかわちの風物詩

石川の「鯉のぼり」



石川にかかる金剛大橋上流の河川敷で500mに渡って大空に向かって泳ぐ鯉、鯉……。その数、約300匹。地元ではおなじみの壮麗な光景が、今年も4月半ばから約1カ月の間お見えます。

「社員の皆さんは、限られた車で帰宅もままならず、食事も満足にとらずに、暖房もいじりながら一生懸命頑張って都市ガスの復旧準備に当たってました。家族を亡くしたり、家を流された方々もいると聞いております」。



特集

いきいきと素直に暮らす人々を紹介します 回 ハンギングバスケット作家・浦田 啓子さん

植物は癒しのパートナー



「香りのある花が好きです。バラのように強香な花も好きですが、それぞれの花が持つ香り。どんな花も皆、それぞれの香りを持っているんですね。そんな花に毎日触れていると癒されて本当に温かい気持ちになります」。

出産以降ずっと専業主婦をしながら趣味として園芸を楽しんでいた浦田さん。「20の子供を、ハンギングバスケット作家として生かす」という夢を叶えたいと、ハンギングバスケットの講座を受講し、講師として活躍するようになった浦田さん。

「ハンギングバスケットは小さな空間を花と緑で飾る、いわば立体花壇です。その魅力は、色が鮮やかで、季節の移り変わりが楽しめること。また、自分で育てる楽しさがあります」。



「春うらら」と名付けたハンギング作品。ハンジー、ジュリアン、ブラディアン、シロタエボク、アリッサム……まるで花々のにぎやかなおしゃべりが聞こえてきそうです。

浦田啓子さんのワンポイントアドバイス 上手な水やりのコツ。花を買ってもすぐに枯らしてしまう…そんな経験はありませんか？

正しい折りの方、正しい水やり。ハンギングバスケットの正しい折りと水やり方法のイラストガイド。

NEW! 今さら誰にも聞けないシリーズ しきたり&マナー編 「水引」の知識。金封を使うときに「水引」の知識。水引の種類と結び方。