

# アクタレイア Actaleia

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

www.actaleia.com

January 2017  
Vol.57  
アクタレイア  
無料



特集

Working × Woman / 高橋 美香

## 仲間と叶えたカフェの夢

みんなで作る 利府町まち・ひと・しごと創造ステーション tsumiki 紹介

伊達なきんき **大判** 振る舞い

三陸・石巻 ダイショウ水産 復興まつり

高級魚のキンキを特別価格で  
召し上げられるキャンペーンが  
5店舗で1月27日(金)から開催!

# 仲間と叶えたカフェの夢

気軽にに行けるカフェがほしい

「ママ同志で情報交換をするときや、お友達がきておしゃべりをするときに、利府には気軽にゆつくりできるカフェがなかなかありませんでした。利府町に住む高橋美香さんは、地元にもカフェがあったらいいねとお友達と話をして、「ないなら自分たちでつくってしまおうか」と、物件をさがしたり、役場に相談したり。ここ数年活動をしてきましたが、利府町は商業地も空き物件も少なく、役場にも良い案がなく、なかなか実現しませんでした。

カフェの夢をあため続けました。

思い続ける大切さ

平成28年9月のこと、美香さんはたまに用事があり役場を訪ね。ふと思いついて、どこかカフェが開店できるような場所がないか質問してみました。すると、政策課を紹介され、利府町で取り組もうとしている事業についてのお話しを伺うことに。その事業が、「利府町まち・ひと・しごと創造ステーション(tsumiki)」の取組みのひとつ「チャレンジショップ」でした。話があつて言う間に進み、11月に「Lunch&coffee M・cafe」がオープン。利府駅前「りふれ横丁」の1店舗を借りて、11時から14時までランチやスイーツを

身近に気軽にに行けるカフェがあったらいいね...お友達同志で語っていた夢が、急展開。11月、利府駅前に「Lunch&coffee M・cafe」ができました。仲間五人できりもりしているM・cafeちゃん、先導して引く張る高橋美香さんにお話しを伺いました。

提供することになりました。「間々としていた約二年、動き始めると急展開。やりたいたいと思えることが大切と感じました」と美香さんは言います。

仲間とともに

現在、M・cafeは五人の主婦で運営しています。ランチはお肉をメインに、副菜には「まじわやさしい」食材を使ったからに優しいものを提供しよう、皆でメニューを考えます。が、メニューで悩むことはなく「大根はこう食べるのいいわよね」と料理の話をしていくうちに、決まってくるのだとか。地元の食材を使う、利府産の梨をすりおろして焼肉のソースに使ったり、できる限り手作りを

しようと、発酵調味料・醬(ひしお)を皆で作ったりと、主婦ならではのアイデアと機動力です。

利府町の場づくりに一役

「お店の運営は大変ですが、仲間の皆と考えたり動いたりすることがとても楽しいです」と美香さん。たくさんのお客様に来ていただくことに感謝と愛情をこめて、皆さんで料理をつくっているそうです。そして、この場が利府町の皆さんの交流の場となっていけたらと考えているそうです。地元カフェをつくりたい、その想いのつまったM・cafeさんに、皆さんも行ってみませんか？



Message for Working × Woman  
健康を考えて工夫する、主婦だからこそできるメニューで運営しています。若い人もシニアの方も、気楽にふらりと寄れるお店となり、地域の活性化につながるいいなと思っています。

みんなで作る

「まちの新たな価値をつくっていく」利府町では、町の各地域に点在するたくさん良いところを目に向けて、町内に仕事をつくり、そしてまちづくりに取り組んでいくこと、新たな施設「tsumiki」をつくりました。平成28年6月から、月に約2回のペースで「リフレラボ」というワークショップを開催、20代・30代の若い世代を中心に、利府町のことを調べ、町にこうい場があったらいいなあと話し合いを続けてきました。

ちからを發揮

「tsumiki」では、地域で活躍する作家さんの商品をお預かりして販売するスペースを設けています。コーディネーターの板橋芳理(かおり)さんから「商品を手にとり気に入ったものがあれば、次は実際にそのお店に行ってみてほしいです」と取り扱っているお菓子や雑貨を、紹介いただきました。また、隣接するりふれ横丁ではチャレンジショップを展開中。11時から14時までは、地元の食材をつかったランチやスイーツを提供する「Lunch & coffee M・cafe(えむかふえ)」さん、18時から23時まではドイツ帰りのお蕎麦屋さん「Sobalmpf(そばんふい)」さんと、時間を区切ったチャレンジ。ここでは、自分のちからを發揮して、前進してゆく場が設けられています。

利府ならではのワクワク感

この場は、町に住む人や町で仕事をする人、学生など、たくさんの方が意見やアイデアを出し合い作られたものです。「tsumiki」を活用することで、一歩前に進む人もたくさん現れて、利府町がワクワク感あふれる楽しく住みやすい町になれたらと思います。



## 利府町まち・ひと・しごと創造ステーション tsumiki

いちど覗いてみたくなる場所、覗いたら何かしたくなる場所・動きたくなる場所、利府駅前にできたtsumiki(つみき)、その「場」の魅力をご紹介します。

「tsumiki」は利府の駅前にあり、ちょっとした仕事をしたり打合せをしたりするのにとても便利。フリースペースが利用でき、コピーも使え(有料)、快適な仕事環境です。また、地域のこんな課題を解決したいという相談にも応じて、「それは、こんな活動につなげてみたらどう?」とか「課題を解決するために、事業を興すという方法もありますよ」と、経験豊かなスタッフがアドバイス。利府での住み方や暮らし方を見直し、町の今後を考え、何かを実行するための第一歩につながります。「日頃考えているちょっとしたアイデアでもいいので、ぜひ、お話しをしてみてください」、チーフコーディネーターの葛西淳子さん。



tsumikiスタッフのみなさん▲

利府町まち・ひと・しごと創造ステーション tsumiki [つみき]

宮城県宮城郡利府町中央1丁目5-2  
TEL.022-766-9231 FAX.022-766-9232  
Email info@rifu-tsumiki.jp  
開館時間/午前9時30分~午後5時  
(毎週水・金曜日は午後9時まで開館)  
休館日/毎週火曜日・年末年始

<http://rifu-tsumiki.jp/>



「tsumiki」は、官民学連携で生まれたこれまでにない施設です。カフェの機能も備えていますので、ふらっとお茶飲みに来るだけでも構いません。イベントや少人数のセミナーも随時開催していますので、一つのきっかけとして参加するのも良いかもしれません。お気軽にご来館ください。

ランチアンドコーヒー エム カフェ  
Lunch&coffee M・cafe

利府町中央1丁目5-7家屋5 TEL.080-8201-5231  
営業時間/11時から14時(ラストオーダー)  
定休日/水曜日・日曜日

Profile

高橋美香(たかはし・みか)さん  
宮城県塩竈市出身。プリザーブドフラワー資格取得講師として、利府町で「アトリエエム」を主宰。平成28年11月から、利府町りふれ横丁に、「Lunch&coffee M・cafe」をオープン。主婦業、プリザーブドフラワー講師、M・cafe店長と、忙しい毎日。



▲▶ プレートランチ・本日のスープ付(※写真は一例)税込 800円。全8席、気軽に食事やお茶を楽しめる

# 旨くてめでたい高級魚 「ぎんき」を三陸・石巻から



## 震災からの自力復興

明るく清潔なダイショウ水産株式会社の水産加工場。キンキ、ホッケなど北の魚が、一尾ずつ丁寧に処理されています。ダイショウ水産の大堀社長は、もともと遠洋漁業の船に乗っていたのですが、陸（オカ）に戻って水産加工の仕事に携わるうちに独立を決意。ついには建物を借りて加工場を造り、奥様と二人三脚で順風満帆に事業を進めていきました。

しかし、東日本大震災が大堀社長に厳しい試練を与えます。被災した加工場が賃借物件だったため、再建を支援する復興助成金の対象外となったのです。覚悟を決めて自力で再建に挑み、ようやく加工場を再開。新たなスタートに立ったダイショウ水産の復興が、いよいよ始まりました。

## こだわりのぎんき

肉厚でぷりとした食感のキンキ、メヌケなど、ダイショウ水産のサカナがおいしい理由は、大堀社長が赤い魚を好んで、自分が好きなサカナを美味しく食べてほしいという気持ちからです。

その表れが「手作業」。魚を三枚におろす工程を多くの工場がオートメーション化する中、大きさも厚みも全て異なる魚を一尾ずつ手作業。職人一人ひとりが自分専用の「マイ包丁」

震災から丸六年を過ぎようとしている中、三陸・石巻ダイショウ水産は自力復興へ向けて、新ブランド「伊達なきんき極」を完成！このたびお披露目となりました。

を持ち、使い方も研ぎ方にも個性があるので、砥石も全員がひとつ持つ徹底ぶりです。

何より味には一工夫。関東と関西では味の好み異なるため、じっくり旨みを熟成させ塩加減を調整するのです。素材の味をそのまま引き出したい、と大堀社長曰く、様々な試してみたがこれが一番と、新ブランド「伊達なきんき極」には地元石巻の「伊達の旨塩」を使うなど、自信とこだわりが伝わってきました。

## 伊達なきんき極を いただきます！

今回「伊達なきんき大判振る舞い」と銘打ち、ダイショウ水産の「伊達なきんき極」を特別価格で提供するうれしいキャンペーンを開催！ランチ提供のお店・夜の一品提供のお店が仙台市内に全5店舗揃いました。ぜひ足を運んで召し上がってください。



■新ブランド「伊達なきんき極」は、北の海で獲れた身厚のぎんきを二枚に開き、石巻の「伊達の旨塩」で漬けて、石巻の地酒で洗う、贅沢仕込みの逸品です。

特別価格で「伊達なきんき極」をお召し上がり頂けるチャンスです。この機会に是非お試しください！



三陸 大勝 石巻  
ダイショウ水産

ご注文・お問合せ  
☎ 0225-93-9731  
FAX.0225-93-9732  
受付:9時~17時(水・土・日・祝祭日は除く)  
宮城県石巻市松並二丁目1番2  
<http://daisho-suisan.co.jp/>

# 大判 伊達なきんき 振る舞い

三陸・石巻 ダイショウ水産復興まつり

今回だけの  
特別価格で  
「伊達なきんき極」  
をご提供！

開催期間 2017年  
1月27日(金)スタート

※店舗によって開催終了日が異なります。※各店、品切れの際はご容赦ください。

ランチ振る舞い ※お昼に提供するお店

限定

伊達のいろり焼  
蔵の庄花京院通本店



ランチタイムには、市場直送の食材を使った日替り定食など、13種類の定食をご用意しております。

伊達なきんき焼定食  
【各日5食限定】  
※夜のみの提供  
788円  
※税込850円



仙台市青葉区本町1-10-21  
第一エージェンシー本社ビル1階  
☎ 022-261-8778  
☒ 月曜～金曜と最終土曜 11:30～14:00  
月曜～土曜 17:00～23:00  
☒ 日曜

開催期間  
2/3(金)まで

限定

ちやんとごはん食堂  
みやカフエ



宮城の食材を使って少しずつお皿に並べて、食べても見た目にも健康を意識できるようなお食事を提供しています。

伊達なきんきのおさかなプレート  
【各日5食限定】  
695円  
※税込750円



仙台市青葉区一番町2-3-30  
志式参横丁内  
☎ 022-738-8278  
☒ 11:00～15:00  
☒ 土曜・日曜

開催期間  
2/24(金)まで

晩酌振る舞い ※夜に提供するお店

限定

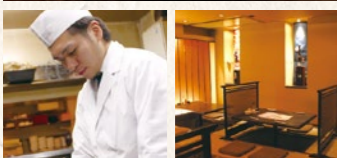
なごみだいにんげん  
飛梅クリスロード店

開催期間  
2/5(日)まで



【各日10食限定】  
伊達なきんき極塩焼き  
※夜のみの提供  
980円

おすすめポイント  
素材本来の美味しさを生かすには「塩焼き」がおすすめ。伊達なきんき極は脂が乗っていてジューンです！身は柔らかく、ぷりぷり食感がお楽しみ頂けます。



仙台市青葉区中央2-2-30 ニッコービル2階  
☎ 022-399-6922  
☒ 11:30～15:00(Lo 14:00)  
17:00～24:00(Lo 23:30)  
※日曜・祝日は～22:00(Lo 21:30)  
☒ なし

限定

一番五郎

開催期間  
2/25(土)まで



【各日5食限定】  
伊達なきんき極焼き  
※夜のみの提供  
490円

おすすめポイント  
脂が乗った身の厚いキンキをじっくり焼き上げました。ボリューム感のある旨みたっぷりのキンキを、冷えたビールや日本酒と一緒に是非お召し上がりください。



仙台市青葉区一番町2-3-30  
☎ 022-222-8808  
☒ 11:00～15:00(Lo 14:45)  
17:00～24:00(Lo 23:30)  
☒ 日曜の夜

限定

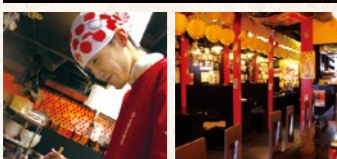
仙台餃子酒場

開催期間  
2/26(日)まで



【各日5食限定】  
伊達なきんき旨塩焼  
490円

おすすめポイント  
旨みの乗ったキンキをふっくらと塩焼きにしました。旨みを引き出す程よい塩加減のキンキは、身が厚く食べごたえ十分！当店おすすめの地酒とともにぜひご堪能ください。



仙台市宮城野区出花1-3-3  
☎ 022-388-6326  
☒ 17:00～24:00(Lo 23:30)  
☒ 火曜



①試飲した4種類の内の1つ「林檎のラガー」②参加者に会社の成り立ちや、一つ一つのビールの特徴を丁寧に説明する吉田社長  
③香りや味、のど越しを楽しみながらアンケートに記入する参加者の様子  
④試飲のビールは、吉田社長ご夫妻が注いだ

# 「福島路ビール」 試飲会レポート

行ってきました!

福島路ビールさんは、福島市郊外のアンナガーデンにあるクラフトビールの蔵元、吾妻山系の雪融け伏流水と一口モルト、アロマホップで醸す、全国のクラフトビールファンに人気のビールです。会場では、その中から、爽やかでクリーミーな「ビルスナー」、小麦のモルトを使用した「ヴァイツェン」、地元福島産の完熟りんごを加えて発酵させた「りんごのラガー」、同じく福島産の完熟桃を加えて発酵させた「桃のラガー」を試飲していただきました。

ビールの王道とされる「ビルスナー」を楽しんだあと、香り豊かな「ヴァイツェン」に。ここで参加者が「ス」と声を上げたのは、「ヴァイツェン」のレモン載せ。まずは「ヴァイツェン」をそのまま飲み、次にレモンを載せてみると爽やかな風味が広がります。

そして今回の主役、フルーツのラガーはりんごや桃の香りが心地よく、参加者の中には「普段はビールがちよと苦手」という方もいらつしやいましたが、「これは飲みたい」「おいしい」とうれしい意見があがりました。生ハムやカルパッチョと飲みたい、フルーツたっぷりのタルトと一緒に楽しみたい、ピクルスとあわせたいなど、女性たちの多彩な楽しみ方に、主催したみちのく福島路ビールの吉田重男社長も感心しきりでした。

参加いただいた皆さんは、フルーティですっきりとしたクラフトビールならではの奥深さに魅了されていました。皆さんも、福島路ビールを味わってみませんか。

アクタレイア53号でお知らせした、福島路ビールさんのフルーツビール試飲会におじゃましてきました。今回は2回開催、9月28日には仙台市青葉区のビストロアンセルクルさんにて、10月26日には福島県郡山市のYoccaさんにて、それぞれ10名の女性に飲み比べていただきました。

**有限会社**  
**みちのく福島路ビール**  
福島県福島市荒井字横塚3-182  
TEL.024-593-5859 FAX.024-593-6139  
公式ホームページ  
<http://www.f-beer.com/>  
オンラインショップ  
<http://f-beer.shop-pro.jp/>

安心感、ぬくもり、温かさを感じるサロン

身体に触れるメニューおてて整体@指ヨガセラピー等々、ハートに触れるメニュー@LDM@おとは個人セッション等々を通して、あなたらしさをサポートしています。

プライベートサロンsalon de KALPA〜七彩〜  
✉ sitisai88@yahoo.ne.jp  
<http://kalpa.tejas.co.jp/>  
※詳しくはお問合せ、またはWEBをご覧ください。

「ねこまん」宝万頭本舗で、おまんじゅう作り

ねこの肉球を模した『ねこまんじゅう』で有名な老舗菓子屋「宝万頭本舗」にて、おまんじゅう「宝ニヤン」作りに挑戦する特別企画! 『ねこまんじゅう』創作秘話もお聞かせします。

【仙台ふららん】老舗和菓子店でおまんじゅう作り  
■開催日時 2017年2月26日(日)10:00~12:00  
■参加費 3,000円(保険料・ガイド料・体験料)  
株式会社たびむすび  
☎022-748-6230 ✉ info@tabimusubi.co.jp

**Actaleia Information**  
＜アクタレイア・インフォメーション＞

アクタレイア編集部がイチオシ情報をご紹介します「Actaleia Information (アクタレイア・インフォメーション)」。

今まで気になっていたお店やイベント、セミナーなどが見つかるかも!? 読者のみなさま、欠かさずにチェックしてください。※画像はイメージです

**掲載広告募集中**

お店やイベント、商品をもっとPRしてみませんか? 「アクタレイア・インフォメーション」は1/12サイズで10,000円(税抜)〜。詳しくはWEB、メール、またはお電話にて。

次号掲載お申込締切:2月17日(金) 次々号掲載締切はお問合せください

広告掲載募集!【お問い合わせ先】  
株式会社ゆいネット アクタレイア編集部  
TEL.022-726-0341  
E-mail info@actaleia.com

※公序良俗に反する内容、そのほか掲載内容として不適切と判断した場合、お断りさせて頂く場合がございます。予めご了承ください。※価格・規格等はお問合せください。

～私の好き・やってみたい からビジネスの種を見つける～

**ちっちゃいビジネス開業応援塾**

受講生募集! クリック!

「いつか何か始めよう!」と考えている皆さんや、震災をきっかけに「何か始めたい!」と決心した方々を応援する「ちっちゃいビジネス開業応援塾」。起業の基礎知識から実践まで、初めての方でも安心してご参加頂けます。

仙台市 特定創業支援事業 **ちっちゃいビジネス開業基本講座** 募集中

地域資源を活用したカフェ・飲食店や、食品・衣料雑貨など手作りの販売、美容・健康など小規模のビジネスを始めたいという方が対象。事業形態やマーケティング、売上・経費の考え方など起業の基本を学びます。各回の講座後にはミニ懇談会、先輩起業家の講話、支援団体の紹介なども実施します。

講師 株式会社ゆいネット代表取締役 稲葉雅子ほか  
受講料 10,800円(税込) ※全日程一括での納付となります。  
定員 各15名  
受講対象 ビジネスの基本を学びたい方  
会場 株式会社ゆいネット

過去のセミナーの様子

	タイトル	春クラス	時間
第1回	「好きなこと」「やってみたいこと」からビジネスの種を見つける	4月5日(水)	午前の部 10:00~11:30 (初回は12:00まで)
第2回	やりたいことを仕事にするには～ビジネスの考え方	4月12日(水)	14:00~15:30 (初回は16:00まで)
第3回	個人で起業する? 会社を作る? ～事業形態を学ぶ	4月19日(水)	午後の部 14:00~15:30 (初回は16:00まで)
第4回	何を、いくらで、誰に売る? ～マイビジネスを考える	4月26日(水)	夜間の部 18:30~20:00 (初回は20:30まで)
第5回	ひとりでもできるマーケティング	5月10日(水)	
第6回	事業の収支を考えよう～売上・経費とは	5月17日(水)	
第7回	ビジネスプランをまとめよう～事業計画の作り方	5月24日(水)	
第8回	ビジネスを宣伝する～広報の手法	5月31日(水)	

本講座は仙台市の特定創業支援事業です。所定の要件を満たして終了した方は、会社設立時に様々な支援を受けられます。詳しくは、仙台市ホームページにてご確認ください。  
[http://www.city.sendai.jp/business/d/1217366\\_1434.html](http://www.city.sendai.jp/business/d/1217366_1434.html)

お問合せ・お申込先・会場情報(株式会社ゆいネット)はコチラ

「ちっちゃいビジネス開業応援塾」の最新情報・お申込フォームはコチラ!

●ホームページ <http://chiiki-biz-sendai.net>  
ちっちゃいビジネス開業応援塾 検索

お問い合わせ先 TEL/022-726-0341 (受付/平日9:00~17:00) E-mail/info@chiiki-biz-sendai.net  
「株式会社ゆいネット」 仙台市青葉区花京院2-1-14 花京院ビル12階

# PRESENTS

〈 読者プレゼント 〉

下記URLにアクセス。読者アンケートにご協力ください。

応募方法

PC・スマホ

<http://actaleia.com/present/>

ケータイ

<http://actaleia.com/m/>



※当選者は発送をもってかえさせていただきます。  
※ご応募いただいた個人情報(氏名、年齢、住所、メールアドレス等)は、今後の誌面づくりの参考及びプレゼントの発送のみに利用させていただきます。

## A 寒暖潮目の三陸・石巻からお届けする伊達なきんき極(2尾セット) 5名様

伊達なきんき極を店舗で頂ける期間限定フェア詳しくはp3まで



※当選者への賞品発送のため、お預かりした個人情報をダイショウ水産株式会社へ提供いたします。同意頂けた方のみご応募ください

魚を目利いて四半世紀、加工場かまえて九十年。新鮮身厚な北の幸を、毎朝さばいて・漬け込んで頑固に手仕事こだわるダイショウ水産の「伊達なきんき極」を5名様にプレゼント。身厚きんきを二枚に開き地元産「伊達の旨塩」で漬け込んで石巻の地酒で洗う、贅沢な逸品です。

【提供】ダイショウ水産株式会社様 <http://daisho-suisan.co.jp/>

## B フルーツエール新商品 10名様 & 人気商品、福島路ビール4本セット

福島路ビール試飲会に行ってきました!詳しくはp6まで



※当選者への賞品発送のため、お預かりした個人情報を有限会社みちのく福島路ビールへ提供いたします。同意頂けた方のみご応募ください

吾妻山系の雪融け伏流水とユーロモルト、アロマホップで醸すクラフトブルワリー「みちのく福島路ビール」から、今回は伊達農園が撰果した樹上完熟果実を加えて発酵させた新商品「黄金桃のリッチエール」「白桃のリッチエール」「サンふじのリッチエール」と、女子に大人気の「ヴァイツェン」を各1本、4本セットでプレゼント。フルーティでドライ、ふくよかでスッキリしたプレミアムビアです。

※新商品のため出荷までお待ちいただく場合がございます。

【提供】有限会社みちのく福島路ビール様 <http://www.f-beer.com/>

※プレゼント商品写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。

### 注目度アップ!

## 読者プレゼント提供協賛募集

アクタレイアでは読者プレゼントへの標品ご提供・ご協賛を募集しております。読者注目度の高いプレゼントコーナーでは、プレゼント写真と共に新商品の情報やショップのセール情報などを盛り込むことができ、PRの場として大いに活用できます。配布と同時に Web 掲載されるプレゼントは、応募時に商品に関するアンケートも可能です。詳しくは、下記お問い合わせ先まで、お気軽にご連絡ください。

【お問い合わせ先】株式会社ゆいネット アクタレイア編集部 Tel. 022-726-0341 E-mail. [info@actaleia.com](mailto:info@actaleia.com)

## Actaleia Vol.1.57

【Actaleia・アクタレイア】とは… active(活発な)とthaleia(ギリシャ神話における美と優雅の女神・「花の盛り」の意)という2つの言葉を組み合わせせた造語。自分らしく輝きながら頑張る女性を応援したいという意味が込められています。

お問い合わせ掲載記事内容・広告掲載・配布本など  
**株式会社ゆいネット**  
仙台市青葉区花京院2-1-14 花京院ビル12階  
tel.022-726-0341 fax.022-726-0343  
e-mail.[info@actaleia.com](mailto:info@actaleia.com)  
URL:<http://www.actaleia.com/>

twitter @Actaleia follow Us!!

staff

publisher  
稲葉 雅子

photo / writer / graphic designer / publishing  
株式会社ゆいネット

- 個人情報について…皆様からお預かりした個人情報については、取材、プレゼント応募、今後の誌面づくりの参考にのみ利用させていただきます。お預かりした情報は、適正に管理いたします。
- その他…本誌記事・写真・イラストの無断転載を固く禁じます。
- 本誌で掲載されている内容は、2016年12月22日現在のものです。情報内容が変更されている場合もございますことを、ご了承ください。

## FORTUNE

～アクタレイアウーマンに贈る 占い～



占い師プロフィール

心眼・カード占い  
占いカズ  
仙台在住、出張型占い師。プライダルサロン、雑誌の占いも担当。

今すぐアクセス!



<http://ameblo.jp/makinohouse/>

PC <http://www.actaleia.com/fortune/>

モバイル <http://www.actaleia.com/fortune/m/>



### 虫歯・歯周病

どうして虫歯になるのでしょうか?歯磨きしても歯周病になるのはなぜ?

### インプラント・入れ歯

残っている歯を活用する入れ歯と、人口歯で再生するインプラントの違い。

### 審美・セラミック

歯が本来持つ機能的な役割に修復するのが審美。美容整形ではありません。

### 矯正・かみ合わせ

歯並びを整えること+かみ合わせを治すことで、子供も大人も快適な生活!

### 睡眠時・無呼吸症候群

ご家族のイビキが気になりますか?医科診断により保険治療ができます!

お口と歯から健康生活。旭ヶ丘ジュン歯科へようこそ。

ご予約・お問合せ先

022-301-1707

所在地:仙台市青葉区旭ヶ丘3丁目2-3

診療時間 9:00 ~ 12:30 / 14:00 ~ 18:30

休日 日曜・祝日・木曜日 ※祝日週の木曜は診察