

元・気・に・な・る・情・報・誌  
よみて

9

Vol.201  
SEPTEMBER 2018

月刊

# Yomi

NARA + YAMASHIRO + IGA

クーポンも  
付いてるよ!

パリッとモチモチ!



# ピッツァ



いきいきシニアライフ!

2018介護の現場最前線

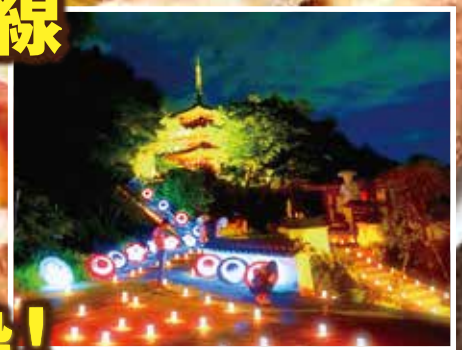
大和路の灯り

ありがとう!

2か月連続

2000号

プレゼント増枠!



yomiっこクーポン付!





## 「ジャンボカボチャ」

撮影場所／湖畔の里つきがせの「ジャンボカボチャまつり」(奈良市)

ジャンボカボチャまつり  
2018年9月16日(日) 10時～  
湖畔の里つきがせ TEL.0743-92-0066

大きく実ったカボチャの向こうに、手塩にかけて育てた人の笑顔が浮かびます。ありがたううれしい喜びの秋です。



📷 今月のカメラマン：高見恭子さん

**Yomi**  
2018.9月号 vol.201

毎月25日デジタルパンフレット配信!



04 いきいきシニアライフ!  
**2018介護の現場最前線**

14 パリッとモチモチ!  
**本格釜焼きピッツァ**



34 **大和路の秋灯り**

42 **yomiつこバックナンバー**

yomiつこ200号記念

44 **プレゼント増枠**

47 **yomiっこ  
クーポン!**



ボールペン、  
マスコットetc

ならきちグッズ

大好評  
発売中  
絵図屋にて

### SHOP

13... SHOP☆SHOP

### MAN

02... 自然と暮らす

ふくさきわう 代表/的場 ふくさん

18... Boze数珠つなぎ

浄土宗 無量山 報恩寺 住職/天根 静也 師

41... かわいいな

### REGULARS 連載記事

16... 生活向上委員会

17... トドの毒舌

20... 新日本妖怪紀行

22... タウンニュース

24... スポーツ大好き

「西大寺ドリームズ」「畷傍南スカイホークス」

26... 読者のお便りFREE TALK&ちさとの星占い

28... クロスワードパズル&まめちしき

29... インフォメーション

「MUSEUM」「ART」「PLAY」「EVENT」

33... となりのお屋ごほん 一般社団法人 無限

36... 2018円の旅 ー 田原本町 公園めぐりの旅 ー

38... 伊賀もん フローリスト大久/代表 大久保芳秀さん

46... こちら編集部

Yomi

<https://ynl.co.jp>

奈良っこ

<https://narakko.love>

永代供養塔・送骨  
※生前予約可・宗旨・宗派不問  
※檀家制度はとっていません

秋の彼岸会  
9/22(土)・23(日)

光明山  
阿弥陀寺

0742-45-2410  
〒631-0027 奈良市学園赤松町2826-1  
みねのてら 阿弥陀寺 検索

表紙写真/Pizzeria Trattoria Magazzino、飛鳥光の回廊2018

本誌で掲載している価格表示は、原則的に税込みです(特に明示あるものを除く)



# 2018 いきいきシニアライフ! 介護の現場最前線

奈良県の高齢者人口（65歳以上）は約40万人（404,192人）で、県の総人口の3割（30.2%）にあたる。全国平均の27.7%を上回り、今後も高齢化が加速する見込みだ。団塊の世代が全員75歳以上になる2025年を見据え、介護保険の見直しや地域連携も進んでいる。県内を中心とする介護施設の取り組みの現在を紹介するよ。

出典：奈良県「平成30年度 高齢者福祉対策の概要」より ※数字は平成29年の数値



高齢者も資格取得などの目的意識を持つことで「学びの意欲」が見られ、それが日々の生活に活気を持たせることにつながっています。



ラフテー目方で  
いっぱいわらう/体育

目標のある生活

## 高齢になっても 資格取得を目指そう

今春オープンしたサービス付き高齢者向け住宅「メビウスまほろぼ」に7月開設のデイサービスセンター「まほろぼ学園」。1日2時限、「国語」「算数」「理科」「社会」「体育」「音楽」「工作」など、授業スタイルのレクリエーションが好評だ。それぞれ検定や段階制度を設け、手芸、書などの「展示会」「家庭科」ではおやつ作りなども予定している。「生徒の皆さん」は、教科によっては「しんどいわ～」と言いつつもまんざらでもなさそうな雰囲気だ。

取材：メビウスまほろぼ



授業内容



料理で機能回復  
調理でリハビリ

## 食べる楽しみ、作る喜びを自信に

病院から在宅への復帰支援を行う「ウエルケア悠」ではリハビリの一環として「料理活動」を取り入れている。調理や食べる楽しみを通して機能回復や症状の改善、生活の質の向上に効果を発揮している。

「少しの手助けや導きがあれば、実際に手が覚えていけるので皆さん上手に料理をされています」と管理栄養士の藤村真依さん。管理栄養士と作業療法士が事前に献立や工程などのプランを立てる。当日はデイスタッフも加わり見守る中、包丁を持つなどほとんどの作業は参加者が行う。調理中は真剣だが食べるときはとても楽しそうとか。「料理を作りおいしく食べることで、皆さんの普段見られない笑顔が見られます。できることを増やし自信を取り戻すことで在宅生活につなげてもらえれば」と藤村さん。

取材：ウエルケア悠



在宅支援いむらクリニック  
(有床診療所)  
認定在宅訪問管理栄養士  
藤村真依さん

## 介護TOPICS

### 2025年問題、 待ったなし!

団塊の世代全員が後期高齢者（75歳以上）になる2025年。国民の3人に1人が65歳以上の高齢者となり、5人に1人が75歳以上に。介護保険・医療費などの社会保障費が増大し、財政を圧迫。看護・介護の人材不足、施設や病床の不足により、十分なケアが受けられなくなるのが危惧されている。

### 介護保険 3割負担導入に!

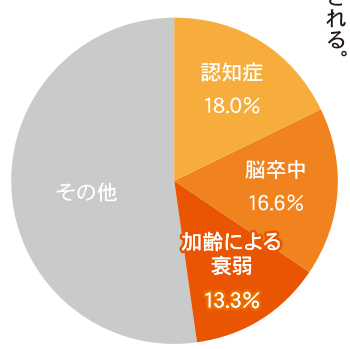
介護保険制度の財源確保のため、2018年8月から、現役所得並みの所得者は、介護保険の自己負担額が3割に引き上げられた。被保険者全体の約3%にあたる。  
(対象)  
単身世帯 11年収入+その他合計所得金額 340万円以上（年金収入だけの場合は344万円以上）  
2人以上世帯 11年収入+その他合計所得金額 463万円以上

### 自立支援・重度化防止へ リハビリ強化

従来の食事・入浴介助等の「お世話型介護」から「自立支援型介護」へシフト。自立支援・重度化予防への取り組みが市区町村単位（地域包括ケアシステム）で推進。リハビリ関連職（理学療法士）と介護事業所とが連携し、利用者の運動機能を維持する仕組みがますます強化される。

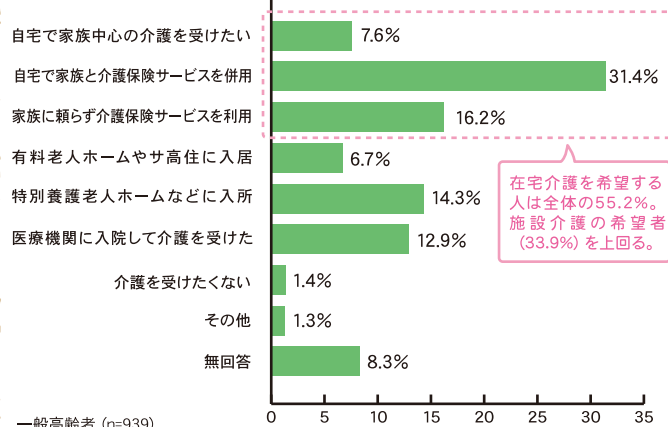
### 介護が必要になる キッカケは?

介護要因1位は認知症。2025年には700万人を超えると言われる。第2位は脳血管疾患。家族が急に倒れた場合は、一刻も早く病院へ。早期改善が期待される。



出典：厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」

### 県民調査から見える課題 介護が必要となった場合、 どのようにしたいか?



一般高齢者 (n=939)  
出典：奈良県「奈良県における介護施策の現状と課題について」県民調査より

## 自宅に近い 生活環境

### その人らしい 「暮らしの継続」がコンセプト

今年4月に木津川市に誕生した特別養護老人ホーム「きはだの郷」では全国に先駆けて、新しい環境に取り組んでいる。建物は「木造×平屋×分棟」でつくり、居住棟と交流棟もあえて分けた。建物間は四季折々の庭と回廊でつながれ、敷地全体がまるで村のようだ。

スタッフも計12のユニットに分かれ、固定配置することで、信頼を築きながらより入居者に寄り添ったサービスが行えるようになるのが特徴だ。通常施設全体で1か所に集約される浴室も分棟ごとに設け、オーダーメイドの檜浴槽などと最新機器により4形態の入浴方法を可能とした。

「特養は入居者様の終の住処となります。自宅に近い生活環境を提供し、洗濯物を畳んだり新聞を読んだりといったその人らしい『暮らしの継続』にスタッフ一同努めています」と森功施設長。

取材：きはだの郷



「スタッフはみんな家族的な感じですね。世代を超えて意見を出し合える雰囲気です」



建物と外部空間を含めた敷地全体が暮らしの場。家の中と外を意識でき、四季を感じられる



施設内は木の温もりを大切に、自然光を活かしたデザイン。



入居者、家族、地域住民、職員の憩いの場に活用されるカフェスペース

## 食の楽しみ

### 「ご当地うまいもんめぐり」 47か月、皆で完食めざそ〜♪

「あんたら、ええもん食べられてええなあ」。短時間でお昼をとインスタントラーメンをすするスタッフを見た利用者さんの言葉に、「じゃあ、月に1回ぐらいはラーメンデーにしよう」と、各人が好きなラーメンを選び、スタッフ手作りのミニ弁当を添えてのランチを試みて喜ばれている。

食事は、高齢者の大の楽しみだ。一昨年からは、「ご当地うまいもんめぐり」を始め、47都道府県の名物料理デーを設ける。それを食べながらの会話は、「私の里がこの〇〇県で…」とか「旅行先で食べたことある」など、弾みに弾むそうだ。「47か月、完食めざそ〜♪（そのためには元気で長生きしてや〜）」と。

取材：かさね奈良駅前



ラーメン大好きランチ



2018年7月時点で16県を制覇!



鹿児島県

石川県



## ワインや日本酒を愉しむ夕食会

「高齢者施設でもグラスを片手に食事と会話を楽しむ時間を」と、プロのバーテンダーを招いてワイン夕食会を開催。日頃からアルコールをたしなむ有志らが出席、ワインやシャンパンの豆知識を聞きながら、当日の夕食メニュー「フレンチコース」をシャンパンと共に満喫した。

「実に楽しかったし、おいしかった。ぜひ、また」との声で、この夏には日本酒夕食会が。

日本酒のあれこれを聞きかじりながら、夕餉メニューと日本酒のマリアージュを楽しんだ。「現役時代の酒にまつわる思い出やうちちくの披露など、会話が弾みました。高齢者施設でもこういった機会は必要です」と、レクリエーション担当の植田逸人さん。

取材：サンシティ木津

飲みニケーション



奈良ホテルのヘッドバーテンダー・宮崎剛志氏と共にシャンパンと料理と会話を楽しむ / サンシティ木津



宮崎氏

お酒は世界のコミュニケーションツール!

サプライズ

## 心に残る、特別な誕生日を一緒に

「ご本人の好きなことや今一番したいことを、日常生活の中から見つけ出し、心に残る特別な誕生日を過ごしていただきたいと思っています」と「桜の樹」さん。

ジャズ好きの利用者さんは、家族と担当スタッフ同行で本格ジャズバーへ。「ライブ会場でのノリはもちろん、その行き帰りの道中での表情もイキイキとして」と担当スタッフ。

絵が趣味の人なら美術館で絵画観賞、帰りにランチやお茶をしたり、温泉好きなら温泉と一緒につかったりと。家族も「一緒に楽しめた」「いいプレゼントになった」と喜ばれているそうだ。

取材：桜の樹



井上進一さん(中央)とご子息、担当スタッフの橋村さん。ジャズバー「ブルーノートならまち」(奈良市)で

美術館での絵画観賞も!



## 大の楽しみはショッピング

月に1回、お買い物デーが設けられる。ランチが終わった食堂が、たちまちミニショップに。菓子や飲み物から小さな日用品、バッグ、下着類などが所狭しと並べられ、ドアの外には開店前から利用者の列。

手に手にショッピングかごを持ち、「私はしょうゆ味のおかきが好き!」「私は甘いものが」。選んだバッグを手に「いい買い物できました!」と、満面の笑みを浮かべて、それぞれ仮設レジへ向かう利用者さん。

「外部へ自由に買い物にも行けませんが、ちょっとしたものが手近で買える、歩行が不自由な方への利便性を図るためにもこうした機会を作っています」とのこと。

取材：トゥインクルあやめ池

お買い物デー



ショッピングを楽しむ入居者の皆さん / トゥインクルあやめ池



手先を使って生産

## 人をつなげる、ものづくり活動

「ベルライフ大和高田」では施設で生活する人の、できることを継続的に支援する「ものづくり活動」に取り組んでいる。玄関ロビーの一角に裁縫が好きで手先が器用な人などが、活動を通して手作りした編み物の小物や野菜などが並ぶ。「もしよろしければお一ついかがですか」と書かれた貼り紙の通り、誰でも自由に持ち帰ることができ、訪れる人からも好評だ。

「裁縫が好きで、良い物ができるとうれしくてまた作りたくなります」と中岡加代子さん。昔から手先が器用で編み物や裁縫、アートフラワーなど多彩な趣味を持っていたそう。「減っても大丈夫、また作るから」と活動にも積極的だ。自分が作った物を誰かに使ってもらえることが活力になっているという。「生活者さんが作った物を見てもらい、実際に使ってもらうことで施設の別フロアの人や外部の方にも、生活する皆さんのことを知ってもらいきっかけになれば」と生活相談員の大西理恵さん。

取材：ベルライフ大和高田



中岡加代子さん

## 介護TOPICS

### 介護のことが学べる場所

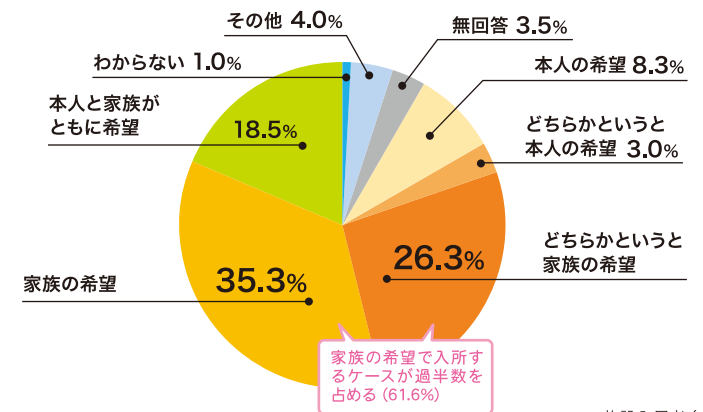
介護講座、親子介護体験、福祉器具の展示、介護相談など、県民を対象に、介護に関する情報や研修を提供している。問い合わせよう。

奈良県介護実習・普及センター  
TEL 0744-32-8848

時 9時～17時  
休 月曜日(祝日は翌日休)、年末年始

住 磯城郡田原本町大字多722  
県営福祉パーク内

http://www.kaigo.pref.nara.jp/



施設への入所(入院)希望者

施設入居者 (n=399)  
出典：奈良県「奈良県における介護施策の現状と課題について」県民調査より

### みんなで確実な自立を目指そう!

～自立した生活・自立した仕事～

- 障がい福祉サービスのご案内
- 就労移行支援 ■就労継続支援B型 (就労支援事業所番号 2911300180)
- 計画相談事業所 (特定相談支援事業所番号 2931300079)
- 利用者さん募集!! 体験随時受付中!
- 利用対象者 「知的」「精神」「発達」「身体」 ※車椅子での利用はできません
- 技術訓練コース 就労の技術知識・専門技術の訓練・収入向上の訓練 詳細はお問い合わせください

自立カンパニーは飲食店を通して、障がいのある方の自立と社会参加を支援しています。

株式会社 自立カンパニー  
0745-66-2333  
0745-66-1822

### 福祉の紹介

～障がい者の未来を～ 私たちは障がい者と共に社会参加を目指しています

- 人材サポートに障がい者施設を活用!
- 人材不足解消!
- 人件費を軽減したい!
- スポットの人材が必要!
- 業務拡大したい!

そんな企業様は是非ご相談ください 障害者の社会参加に貢献

本格洋食 自然の里レストラン  
特大エビフライのせ オムライス 1,580円

ベーカリー工房 ザンタベーカリー  
100円ベーカリー

御所市五百家213-5  
8:30～18:00 (土日祝～20:00)  
月曜日(祝日営業)

プレハブラーメン屋 麺吉本舗  
新感覚ラーメン  
美容と健康に驚きの数値

明日香きくらげ鶏の塩ラーメン 900円

鶏ガラのコラーゲンに、豊富な栄養価を含む純国産白きくらげを贅沢に使用。根昆布のダシが香る塩ダレでまるやかに、あっさりとした仕上げた美容と健康にうれしい塩ラーメン。

メニュー  
究極のしょうゆラーメン 800円  
一巻きチャーシュー丼 600円



パリッとモチモチ!

本格  
窯焼き

# ピッツァ

イタリア生まれの人気料理「ピッツァ」。モチリ生地  
に、厳選素材を乗せて石窯で焼き上げた編集部オスメ  
の9店舗をご紹介。定番のマルゲリータや創作メニュー、  
デザートピッツァまで豊富なバリエーションも楽しんで!

生地本来の味と  
カボチャの花の食感、  
イチゴのゴクが見事にマッチ

注：トマトなどの野菜は季節により変動

無農薬カボチャの花と  
チェリートマトのピッツァ  
2,000円(税別)

## イカロ PIZZERIA ICARO

奈良市 真のナポリピッツァ協会認定職人が本格新  
窯で焼き上げるピッツェリア。「小麦アレルギー  
やグルテン不耐症の方でも一緒に楽しめる食  
卓」をコンセプトに、奈良の有機野菜を使用  
したピッツァをはじめ、グルテンフリーのバス  
タやドルチェも提供する。バリアフリー度も◎

yomiこ持参で食事の方に  
「季節のジェラート」プレゼント!  
有効期限：～2018.9.30

※価格は税別 PIZZA MENU  
■マルゲリータ 1,530円 ほか約30種  
【ドルチェピッツァ】  
■「ヘーゼルナッツのチョコスプレッド  
パニオアイス添え」2,000円



0742-93-9070  
奈良市二条大路南5-2-48  
11:30～15:30 (LO14:30)  
17:30～22:00 (LO21:00)  
毎月曜、第2日曜  
(祝日等で変動する場合あり)  
あり あり あり  
奈良ICARO 検索

## チェルボ ピアノ cervo bianco pizza & gelato

奈良市 ならまちの古民家を改装したオープンな  
和モダン空間で、奈良の食材使用のピザ&  
自社製ジェラートを提供。奈良県産玉ねぎ  
と鯛切り身に白味噌ソース、モッツアレラ  
を山椒がピリッと決める大人味。果物と  
ジェラート満載デザートピザもお薦め。

0742-31-1042  
奈良市高御門町7  
11:00～17:00  
木曜 ※ジェラートコーナーは不定休  
近隣に有料あり  
あり あり あり  
「あしびの郷」

yomiこ持参  
「町家」ピザのオーダーで  
ランチジェラートサービス!  
有効期限：～2018.9.30

※価格は税別 PIZZA MENU  
■マルゲリータ 1,200円 ■マリナーラ 1,200円  
■フンギ 1,500円 ■サルシッチャ 1,800円  
■馬酔木 (Ashibi) 1,800円 ■デザートピザ 1,500円

## 名張市 森のレストラン アーチ

三重県産小麦粉を使い手ごねで作る、地  
元食材のもっちり創作ピザが人気。「あお  
さ」と「しらす」の特製チーズピザは、焼  
き上がる直前にさっと炙る「あおさ」の芳  
しさに、上質なしらすが好相性だ。3種から  
なる特製チーズの濃厚な風味を楽しんで。

0595-44-6722  
名張市青蓮寺2177  
11:00～16:30 (LO)  
月曜 (祝日の場合は翌日)  
あり

※価格は税別 PIZZA MENU  
■バナナとクルミ&あんことお餅のピザ  
パニオアイス添え ハーフ&ハーフ 930円  
■宇陀地鶏のてりやき和風ピザ 1,230円  
■エビマヨレモンのピザ 1,230円

## ロッシーニ 642 PIZZA

学園前の森の中に、手造り薪窯を据えた  
コテージ風な建物。鳥がさえずり、緑色の  
風が流れる空間で、焼きたてピザをどうぞ。  
形までリンゴに似たピザは、赤ワインでこ  
と炊いたリンゴにシナモンと粉チーズで、  
その甘じょっぱさにハマル人続出♪

0742-55-2934  
奈良市学園南2-17-1  
11:00～15:00 (LO14:00)  
ディナー/パーティー等貸切のみ営業  
パーティーは50人までOK  
火曜 水曜 (祝日の場合は翌日)  
あり あり あり  
642pizza 検索

※価格は税別 PIZZA MENU  
【ランチセット】 (単品)  
■マルゲリータ 1,800円 (1,300円)  
■クアトロフォルマッジ 2,200円 (1,700円)  
■フンギ 1,800円 (1,300円)

リンゴのデザートピッツァ  
1,200円(税別)  
ランチセット1,800円(税別)  
サラダ・スープ・デザート2種盛り・カフェ付き

※11:00～13:30はランチセットのみ、  
単品は13:30～提供



玉ねぎと鯛に山椒が  
ピリリの白味噌風味

町家 (Machiya)  
1,800円



※価格は税別 PIZZA MENU  
■マルゲリータ 1,200円 ■マリナーラ 1,200円  
■フンギ 1,500円 ■サルシッチャ 1,800円  
■馬酔木 (Ashibi) 1,800円 ■デザートピザ 1,500円

地元食材をたっぷり使用  
手ごねのもっちり創作ピザ!



「あおさ」と「しらす」の  
特製チーズピザ  
1,230円

## Pizzeria e Trattoria renone

気軽に楽しめるナポリピッツァ専門店。  
食べごたえがあり、噛むほどに味わい深い  
生地が魅力だ。『マリナーラ』はイタリア産  
トマトを手で潰し粗めに残したソースにブ  
チトマトをトッピング。オレガノ、ガーリ  
ックと共にさわやかな酸味を味わえる。

0745-95-3303  
宇陀郡御杖村神末168  
平日 11:00～15:00  
土日祝 11:00～18:00  
※生地がなくなり次第終了  
※10月から土日祝のみ予約制  
月・火・水曜 (祝日の場合は翌平日)  
あり

※価格は税別 PIZZA MENU  
■マルゲリータ 970円  
■マルゲリータナポリ (日替わり) 1,500円  
■4種のチーズピッツァ &  
ハニージェラート乗せ 1,500円



モチリ生地&旬素材  
ええ感じの窯焼きピッツァ!



茄子と  
自家製パンチェッタの  
ビスマルク (期間限定)  
1,500円(税別)



マリナーラ  
860円

噛むほどに味わい深い  
がっしり生地のナポリピッツァ

奈良盆地の大パノラマ!  
絶景ロケで味わう自家製窯ピザ



雲亭  
オリジナルピザ  
1,900円(税別)

## 生駒市 山の石窯ピッツァ 雲亭

近鉄宝山寺駅から徒歩10分。奈良盆地の  
大パノラマが眼下に広がる古民家。石窯は  
店主の手づくりで、薪は生駒山の間伐材を  
使う。地元野菜たっぷり、もちもちとし  
たこだわりピザを、絶景と一緒に堪能し  
よう。時を忘れるほどのんびり過ごせるよ。

0743-25-8400 (完全予約制)  
生駒市門前町2-10  
12:00～16:00 (LO15:00)  
月～水曜  
あり (門前駐車場を利用)

※価格は税別 PIZZA MENU  
■太陽のマルゲリータ 1,500円  
■情熱のマリナーラ 1,500円  
■蜂蜜と青カビチーズの  
あま〜いピザ 1,500円



## 広陵町 Pizzeria HARU

シェフが思い描く「おいしい」を追求し  
た「ええ感じのピッツァ」。期間限定のピ  
スマルクは豚バラ肉のうまみを凝縮した自家  
製パンチェッタに、甘さが際立つナスを添  
えて。口溶けの良いモッツアレラと半熟卵、  
もっちり生地との一体感を楽しめる1枚だ。

0745-47-0738  
北葛城郡広陵町  
みささぎ台38-1  
11:30～15:30 (LO14:00)  
17:30～23:00 (LO22:00)  
水曜 (祝日の場合は翌日)  
あり



※価格は税別 PIZZA MENU  
■めんたいマルゲリータ (期間限定) 1,400円  
■ゴルゴンゾーラのハチミツ掛け 1,600円  
■シャンピニオン 1,500円

マルゲリータD.O.C  
2,800円(税別)

## 香芝市 Pizzeria Trattoria Magazzino

奈良県唯一のイタリア政府公認、真のナ  
ポリピッツァ協会認定店。『マルゲリータ  
D.O.C』はイタリア産素材のうまみを引き出  
した生地に、水牛モッツアレラを使用した  
最高級の1枚。自社農園採れたての新鮮ト  
マトと珍しいナポリバジルで濃厚な風味。

0745-79-8815  
香芝市鎌田172-1  
11:30～14:00 (LO)  
17:30～20:50 (LO)  
水曜 あり  
Magazzino 検索

※価格は税別 PIZZA MENU  
■マルゲリータ 1,600円  
■ピッツァランチ (サラダ、カフェ付)  
ピッツァ価格+300円



フルーツソースのバランスを楽しんで  
女性に人気のフルーツピッツァ



フルーツピッツァ  
1,600円(税別)

## 石釜ピッツェリア サンプーペー

石窯で焼き上げるローマ風ピッツァ。国産  
小麦の生地に、塩控えめのモッツアレラ、季  
節のフルーツを盛り付けてソースで味付ける。  
夏は桃、キウイ、ブルーベリー、オレンジをア  
ングレーズソースで。女性1人でもペロッと食  
べられ、ごはんにもデザートにも◎。

0120-63-2200  
大和郡山市北大工町12  
11:00～14:00  
17:00～21:00  
火曜 あり

※価格は税別 PIZZA MENU  
【ドルチェピッツァ】  
■チョコレートピッツァ 1,500円



0742-55-2934  
奈良市学園南2-17-1  
11:00～15:00 (LO14:00)  
ディナー/パーティー等貸切のみ営業  
パーティーは50人までOK  
火曜 水曜 (祝日の場合は翌日)  
あり あり あり  
642pizza 検索

※価格は税別 PIZZA MENU  
【ランチセット】 (単品)  
■マルゲリータ 1,800円 (1,300円)  
■クアトロフォルマッジ 2,200円 (1,700円)  
■フンギ 1,800円 (1,300円)

リンゴのデザートピッツァ  
1,200円(税別)  
ランチセット1,800円(税別)  
サラダ・スープ・デザート2種盛り・カフェ付き

※11:00～13:30はランチセットのみ、  
単品は13:30～提供



# スマホ対応

情報誌で確立した情報収集ノウハウと  
企画編集力を活かした提案が可能です。

# ホームページを制作します!



お見積もり  
いたします  
ならさち  
webライター

サイト管理

SEO対策

取材・撮影・コピー制作

ブログ・CMS

ブログ形式でWEBサイトを制作し、スピーディーかつ簡単に最新情報を更新することができます。サイトへのリピー率も上がり、SEO対策にも最適!

## 制作実績例

(スマホ未対応、移行中のもも含みます)



お客様からの  
うれしいお便りを  
ご紹介♪

高見山近くにシダレ桜千本の園「高見の郷」を開園して10年余。ホームページを作っていたが、時にサポートを受けながら自分で開花情報入力等の管理をしていました。今春、スマホ対応化しましたが、アクセス数が格段に増えました。見る側も発信側も快適な環境になったということですわ。

高見の郷 代表 島崎照章

“奈良は日本の食のルーツ”。伝統の食文化を生かして、新しい「奈良のうまいもの」を作っていこう!とされている会です。奈良の情報誌出版社という母体ゆえに、編集ノウハウを生かしたデザインと、使いやすかつしっかりしたシステムに加え、サポート態勢もいので、スマホ化も依頼しました。100近い会員さんが、自社・自店の商品登録をしやすいシステムが気に入っています。

(一社)奈良のうまいもの会 広報事業委員会 下川麻紀



まずは  
お見積もりいたします!

お気軽にお問い合わせください

その他、さまざまなジャンルのホームページを制作!

お問い合わせ・お申し込み ▶ (株)読売奈良ライフ

Web、誌面・チラシなど印刷物制作、広告掲載など

TEL. 0742-27-7441 FAX. 0742-27-7413 E-mail: yn1@kcn.ne.jp

