


野菜チャージ

今日、食べたい  
柏の一軒

ここでは、「手軽に、気軽に、おいしく」外食でも野菜を食べてほしいと、積極的に野菜料理を提供する「野菜を食べよう柏協力店」を紹介します。お店の魅力を知って、野菜を食べるきっかけにしてみませんか。



同協力店一覧

第4回 日本料理 風の音  
一皿ごとに季節を味わう  
上質な時間



季節の前菜盛り合わせ

煮る・揚げる・焼く・蒸すなど調理方法が駆使された、さまざまな食感を楽しめる上品な一皿。この日は初夏を感じるラインアップ。ミョウガなどの香味野菜の香りと、夏野菜の甘みやうまみが涼しさを感じさせます

会席コースの一部の料理

体に染み渡るマグロだしの澄まし汁や、自家製ぬか漬け、鮮魚の刺身などが、食事を華やかに彩ります。料理を引き立てる美しい器にも、店主のこだわりが光ります



🍷🍷🍷 今月のプレゼント

会席コース半額券(月～金曜日限定) 3名様 締め切り 7/10(金)

**応募方法** 市内在住のかたで、次のいずれかで▶市のホームページ▶はがき  
※はがきでの応募方法は本誌3ページで。応募は1人1回。当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます



店主・半田康之さん(中央)とスタッフの皆さん  
柏駅南口から徒歩8分の住宅街にひっそりとたたずむ「日本料理 風の音」。シンプルな外観から一歩足を踏み入ると、明かりに照らされた木の温もりを感じるカウンターと、落ち着いた個室の空間が広がります。  
メニューは会席コースで、旬の野菜や、仕入れたばかりの新鮮な食材をふんだんに使用。柏市産の野菜も多く、店主の半田さんが自ら市内の公設市場や直売所に出向き、その日一番おいしいものを選び抜いています。そのため、訪れるたびに季節を感じられる料理に出合えるのも魅力です。

素材の組み合わせやメニューは、だしや味付けなど日本料理の基本を大切に、半田さんの経験とセンスを生かしたオリジナルです。また、七五三や記念日など、年齢やお祝いの内容に合わせて食材や器を選ぶ心遣いも。皆さんの特別な日に、大切な人との上質なひとときを過ごしませんか。

📌 店主からのメッセージ

一期一会の気持ちを大切に、皆さんと一緒に過ごす時間を楽しみにしています

🍴 日本料理 風の音(かぜのね)

【住所】 旭町3丁目3-27  
【問い合わせ】 ☎7186-7187



同店  
ホームページ

**市の情報をもっと知りたい!** 📶

柏市公式  
ホームページ



柏市公式  
LINEアカウント



柏市公式エクス



---

柏市の人口  
※R8.6.1現在( )内は前月比

🏠 世帯数 206,543世帯(+22世帯) 👤 総人口 439,592人(-127人) 🧑 男 216,663人 🧑‍🦰 女 222,929人

広報誌の配布に関する  
問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター  
☎0120-276-673  
受付時間/午前8時30分～午後5時15分  
※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

📞 携帯電話や松戸局(047局)から本誌の市外局番のない番号にかけるときは最初に「04」を付けてください

📞 電話での問い合わせが困難な場合はファクス  
7166-8289もご利用ください

🌱 VEGETABLE GIC INK UDFONT リサイクル可能な紙と植物油インキを使用しています。また、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。