

定例法律相談 8/10(木)午後1時〜午後4時 場所 佐野商工会議所3階会議室 ※事前に申込み、予約をお願いします。

## 会員ア・ラ・カルト

会員事業所を無料で紹介するコーナーです。  
掲載希望の方は、当所(TEL22-5511)までお電話下さい。

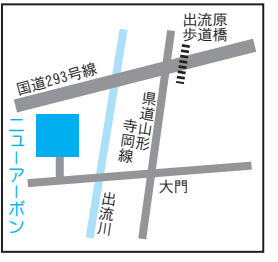


No.166

### レース業界最大級の生産量

名水百選を活用する染色整理加工業 (ニューアール) 株

出流原町1677  
Tel 25-0135



ニューアールの社名は、レース発祥の地、スイスの「アール」地区に由来している。設立から三十年余りが経過、現在は主力加工商品であるインナー用レース素材(エンブ・ラッセル)、アウト用レース素材(綿・チュール)を、有名ブランドアパレルから量販店に至るまで、多岐に渡って受注している。

最近では、資材関連の受注も強化。生産の空洞化が加速する中で、「先を読んで今に生かす」精神で、オリジナル加工技術を磨いてい

No.167

### 日常の疲れから持病まで

女性鍼灸師・栄養士 祥華オリエンタルヒール

並木町1778  
Tel 22-6946

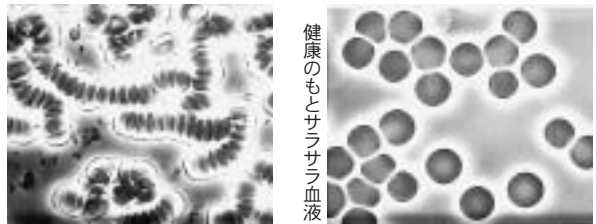


鍼灸師・あん摩マッサージ師・栄養士の資格を持ち、中国への留学経験もある石川祥子氏は、リラックスして治療を受けられるようなスタイルをモットーに、東洋医学の代表である中国針を中心に、温灸・オイルマッサージ等を取り入れた施術を行っている。病状や体質に合わせて、日本鍼での治療も行っている。女性施術者ならではの心配りと患者さんの気持ちを配慮した熱心な対応に評判もよい。

あなたはどう？ぜひ体験してみてください！！

さまざまな病気の予防のためにはまず自分の体を知る事が大切です。心身共に健康であるために、血液の状態を目で見て、生活習慣の見直しから始めましょう。加藤化粧品店がお手伝いします！

この血液検査は、健康の目安として、万病のもとドロドロ血液を佐野市内で初めて導入した。この血液検査は、自分で簡単に血液サンプルを採取し、顕微鏡を通してモニターで確認できる。この血液検査は、健康の目安として、万病のもとドロドロ血液を佐野市内で初めて導入した。

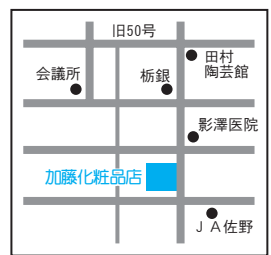


No.170

### 目で見る血液チェック！

あなたの血液は大丈夫？ 加藤化粧品店

金吹町2385-5  
Tel 22-2048



真夏の暑い午後、美味しいアイスコーヒーでくつろぎの時間はいかがですか？

水野陶器豆屋香味館では、リキッドアイスコーヒーを夏季限定で販売しております。

このリキッドアイスコーヒーは、選りすぐりのコーヒ豆を香味館オリジナルで深煎りし、バランスよくブレンド。さらに北海道に空輸し羊蹄山の天然水「名水きよご」を使い、より丹念にネル布ドリッップしている。このこだわりの製法で、味・香り・コクのハイターがある。また、和みのライフスタイルを中心としたテーブルウェア、インテリア小物等々味わいのある手作り商品も取り揃えている。

営業時間は、午前10時〜午後7時、木曜定休。(千金楽)



No.169

### 夏季限定リキッドアイスコーヒー

水野陶器豆屋香味館

久保町42  
Tel 22-5540



No.168

### 昔ながらの手作りのとうふ

創業百年の味 鶴見豆腐店

高砂町71  
Tel 22-1176

明治時代から続く創業百年になる鶴見豆腐店。豆腐や油揚げをはじめ、加工品など約十種類を製造販売している。昔ながらの手作りで、創業以来の味を守り続けてきた。

現在の三代目ご主人と新たに四代目の後継者も加わり、「今までの製品に加え、新しい品揃えをしていきたい。将来的には地元農家と協力して豆腐にあう大豆を生産してもらい、その大豆を使って豆腐を作り、地元の人に食べてもらいたい。」と話してくれた。

営業時間は午前八時〜午後六時まで。日曜定休。(森ト)



佐野商工会議所3階会議室

No.171

### 美味しい蕎麦に出会える店

手打ちそば・うどん 杉田

赤坂町953-11  
Tel 21-4781



おいしい蕎麦に出会うと、うれしくなって、つい顔がほころぶ。そんな出会いが「杉田」にはある。そば湯で割っても風味の落ちないそばつゆは、鯉一本のみの一番ダシしか使わない店主のこだわり。

東京青山の「くろ麦」で五年、鎌倉一茶庵が益子町に店を出した「鎌倉」の初代店長を経て、平成五年佐野市において独立した。店主の職人技は、まるで機械打ち麺かと思いがう均一な太さ

おいしい蕎麦に出会うと、うれしくなって、つい顔がほころぶ。そんな出会いが「杉田」にはある。そば湯で割っても風味の落ちないそばつゆは、鯉一本のみの一番ダシしか使わない店主のこだわり。

東京青山の「くろ麦」で五年、鎌倉一茶庵が益子町に店を出した「鎌倉」の初代店長を経て、平成五年佐野市において独立した。店主の職人技は、まるで機械打ち麺かと思いがう均一な太さ

営業時間は、午前11時〜午後2時30分、午後5時〜午後7時30分。定休日は木曜日。(青木)

特許発明相談 8/25(金)午前9時〜正午 場所 佐野商工会議所3階会議室 ※事前に申込み、予約をお願いします。