

生活

熊本の魅力をキャッチ

プロボウラーを招いて
チャレンジマッチ

スボラ九品寺



熊本市九品寺5丁目のスボラ九品寺では11月25日にプロボウラー2人を招いて「プロチャレンジマッチ」を開催します。

利用者との交流や指導などを目的に、(社)日本プロボウリング協会(JPBA)認定のプロボウラーが、一般出場者と一緒に参加する大会として毎年行っているものです。今回は日置秀一プロ(熊本市出身)と藤田麻衣プロの2人が参加します。ハンディキャップ方式の個人戦4ゲームで、通常の表彰のほかにプロ選手より上位の場合に勝利者賞が贈られます。時間は午後8時から。事前の申し込みが必要で、参加料は3500円です。TEL.372-5682



「フレンチビュッフェと
球磨焼酎を愉しむタベ」

球磨焼酎酒造組合とホテル日航熊本

球磨焼酎酒造組合(人吉市麓町)とホテル日航熊本(熊本市上通町)は11月1日、「フレンチビュッフェと球磨焼酎を愉しむタベ」を開催します。

飲み物は球磨焼酎の全28蔵元から約60種類の焼酎が提供され、料理は人吉・球磨地方を中心とした熊本県産の食材を多用した本格的なフレンチとなっているほか、ホテルパティシエ特製の「球磨焼酎スイーツ」や、バーテンダーお薦め「球磨焼酎カクテル」などが堪能できるそうです。会場内には各蔵元の展示コーナーをはじめ、常圧蒸留酒コーナー、減圧蒸留酒コーナー、樽熟成酒コーナー、焼酎デザートコーナーなどを設けます。また、豪華景品が当たる抽選会や熊本出身のシンガーソングライター・MICAさんのステージも行われます。

熊本・福岡48店舗で
電子マネーに対応 ジェイアンドジェイ

居酒屋チェーンの(株)ジェイアンドジェイ(熊本市春日7丁目)は10月1日、熊本・福岡県内の48店舗で電子マネー決済のサービスを開始しました。



同社では、ヤマトシステム開発(東京都江東区)が提供する電子マネー決済システムを導入。同システムは、WAON(ワオン)、nanaco(ナナコ)、Edy(エディ)など国内で利用される複数社の電子マネーに対応するのが特徴で、11月にはSUGOCA(スゴカ)、Suica(スイカ)、nimoca(ニモカ)などの交通系電子マネーに対応する予定です。国内で利用されるほとんどの電子マネーに対応するシステムの導入は九州の飲食店で初めてといえます。



話題の
生活 INFORMATION

このコーナーでは、インターネットの利用状況やお得な話題など、生活に役立つ情報をご紹介します。みなさんも日常生活で活用してみませんか?



くまプレ読者に聞きました!!
「ネットは利用しますか?利用頻度は?」



くま経プレスの読者アンケートをもとに、インターネットの利用状況と頻度を調べてみました。約7割の方がインターネットを利用しているようです。

- ・職場で週に2回ほど利用します。
- ・ニュース、交通機関の予約、辞書の代わりとしてほぼ毎日利用します。
- ・毎日10分ほど利用しています。JRなどの時刻表やレストラン情報などが主です。
- ・ネットオークション、楽天市場などを楽しんでいます。
- ・一日に2時間ぐらい情報収集しています。
- ・ランチのお店を調べたり、ネットショッピングを利用します。
- ・毎日30分ぐらい利用します。HPを見たり、懸賞応募したりと楽しんでいます。
- ・調べもの、商品購入、株、メールなど、毎日2時間ほど利用します。
- ・おでかけ情報や子どもに関する情報検索をします。

肥後大津駅～熊本空港間の
無料定期便を運行開始

大阿蘇大津タクシーなど3社

(株)大阿蘇大津タクシー(大津町引水)、石崎タクシー(大津町大津)、(有)アラキタクシー(菊陽町原水)の3社は10月1日、JR肥後大津駅～熊本空港間の無料定期便「阿蘇くまもと空港ライナー」の運行を開始しました。期間は来年3月25日まで。

肥後大津駅からの発車時刻は午前6時49分(土曜・祝日は同29分)から午後7時43分、熊本空港からの発車時刻は午前8時50分から午後9時10分。1日47便(23往復)を運行します。各便の間隔は10分から80分。同区間を約20分、最速12分で結びます。車両は各社とも小型車(4人乗り)2台、ジャンボタクシー(9人乗り)1台の3社合計9台を使用します。



堀 桂造さん(43)

お好み焼き嵐山
代表
(熊本市下通1丁目)

ドン・キホーテ熊本中央店東隣の店舗を拡張し、「お好み焼き嵐山はなれ」をオープンしました。席数は3倍になり、より多くのお客さまにご来店いただけるようになりました。メニューは関西風、広島風、モダン焼きなどを用意。楽しい店にしていきたいです。

元気発信!



小川 辰也さん(42)

やき肉三太道
代表
(熊本市三郎1丁目)

焼き肉店をオープン。メニューは1300円からの食べ放題コースなどのほか、午前11時半からの2時間はボリューム満点の500円ステーキ弁当を取り扱っています。楽しく、明るく、元気よくをモットーに、お客さまに喜んでもらえるサービスを提供します。

元気発信!



實口 法史さん(36)

ライトガーデン
社長
(益城町広崎)

本社展示場としてグランメッセ熊本近くにモデルガーデンをオープンしました。当社施工例としてご覧いただくだけでなく、水と緑の豊かさを感じ、ゆっくりと落ち着いた場所として多くの方に気軽に訪れていただける場所になればと考えています。

元気発信!



木村 昭一さん(68)

染元の大総
会長
(熊本市健軍4丁目)

のれんやのほり、祭り用品、節句物の壁掛け軸などの染元として創業34年を迎えます。地域貢献が企業繁栄の原点と捉えており、地域の青少年育成事業や地域の企業支援などにも力を入れています。今後も地域のために頑張る企業や事業を応援していきたいですね。

元気発信!



黒木 涼太さん(28)

くまBAR
マネージャー
(熊本市下通1丁目)

県が実施する「くまもとの酒消費拡大事業」の一環で8月にオープン。球磨焼酎28蔵元の焼酎や清酒、ワインなど約70種の県産酒を取りそろえるほか、定期的に蔵元の職人を招き季節に合う酒や特徴、おいしい飲み方などを紹介する催しなどを開催しています。

元気発信!



井手 志保さん(30)

カラースタイリスト
(熊本市坪井1丁目)

カラースタイリスト、カラーコンサルタントとして独立しました。ネイルサロン、飲食店とのタイアップやカラースクールの講師のほか、個人宅にも出張しています。私の仕事が誰かの新しい縁づくりの場となればうれしいです。

元気発信!



宮本 博幸さん(49)

唐揚げの鳥ひろ
代表
(熊本市黒髪5丁目)

テイクアウト専門の空揚げ店をオープンしました。塩味の白の唐揚げや、しょうゆニンニク味の黒の唐揚げ、弁当など5種類のメニューを取り扱います。空揚げの弁当が200円からと安く、学生が気軽に購入できる値段設定を特徴としています。

元気発信!



田端 啓一さん(28)

たべたせいか
社長
(益城町福富)

米の生産を行っています。今年は県の新奨励品種にも指定されている自社米「くまさんの力」通信販売を開始し、主に関東地域の方々にご購入いただいています。今後は年間契約を増やして熊本のお米を全国に発信し、農業の活性化などにつなげたいですね。

元気発信!