

# 中日新聞ほっとInfo

## 御園座 12月歳末シリーズ

日程 12月3日(火)～8日(日)

**よしもと爆笑公演**  
毎年恒例大爆笑大会!

2019年12月3日(火)～12月8日(日) 御園座

当日券 A席: ¥7,000 / B席: ¥5,500 一般発売: 10月16日(水)午前10時～

### 年末恒例大爆笑大会! 「よしもと爆笑公演」

料金 A席 7,000円  
B席 5,500円

開演 昼の部 11:00、夜の部 16:00  
3日は15:00のみ

※日により貸切や休演あり。  
詳しくは御園座ホームページをご確認ください。

日程 12月15日(日)～21日(土)

**ミュージカル  
「ダンス オブ ヴァンパイア」**

永夜を生きる者たち、欲望のまにまに...

12月15日(日)～21日(土) 御園座

### ミュージカル 「ダンス オブ ヴァンパイア」

料金 A席 15,000円  
B席 10,000円  
※未就学児の入場不可

開演 13:30、16:30、15:00ほか

※日により貸切や休演あり。  
詳しくは御園座ホームページをご確認ください。

日程 12月24日(火)

**加藤登紀子  
ほろ酔いコンサート2019**

12/24(火)開演 16:30 御園座

一般発売日: 11月5日(火)午前10時～

料金 A席 7,500円  
B席 5,000円  
C席 2,500円

### 加藤登紀子 ほろ酔いコンサート2019

料金 A席 7,500円  
B席 5,000円  
C席 2,500円

開演 16:30

チケットのお求めは、御園座チケットセンター052-308-8899・web予約は御園座ホームページから。  
中日新聞販売店Cチケットでも取り扱いをしております。

## 御園座オリジナルチケットフォルダ 2名様にプレゼント!



#### 応募方法

ハガキにて住所・お名前・電話番号をご記入の上送付ください。  
〒500-8875 岐阜市柳ヶ瀬通一丁目12番地 岐阜中日ビル 岐阜県中日会事務局「御園座プレゼント係」宛

#### 当選発表

当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。  
※尚いただきました個人情報は御園座の公演の案内等送らせていただく  
場合がございます。あらかじめご了承ください。

#### 応募締切

2019年 11月29日(金) 必着分まで

#### 個人情報について

個人情報につきましては、キャンペーンで下記意外の目的では利用・公表いたしません。下記をご同意の上、お申し込み下さい。  
①当選者への商品の発送(中日新聞販売店経由で商品をお届けする場合も含む)②応募者本人への確認のための連絡など③中日新聞社、中日新聞のグループ企業、中日新聞、北陸中日新聞、日刊県民福井の新聞販売店が、会員に各種商品、サービス、情報を提供するため(各種料金の請求、決済、連絡を含む)④中日新聞社が、中日新聞社のグループ企業、広告主などの各種商品、サービス、情報を会員に提供するため。この場合、個人情報を会員の了解なく、中日新聞社以外の企業に提供することはない。※お客様の個人情報の取得、利用、取扱いについて、個人情報の保護に関する法律、国が定める指針、その他の規約を厳守します。※お客様の個人情報の取扱いの全部又は一部を、利用目的の範囲内で業務を委託する場合があります。この場合において、委託先の選定にあたっては、委託先が個人情報を適正に取り扱っていることを確認するとともに、委託契約に個人情報の適正な取扱いに関する項目を明記するなどして、委託先にお客様の個人情報の適正な取扱いを求めます。

# LICOLOR

2019. Vol.74

# JOURNAL

12

おいしい情報を発信する毎月発行のフリーペーパー「ライカラジャーナル」

「ライカラ」及び「ライカラジャーナル」広告掲載のお申し込み・お問合せはこちら

● ナノワークス株式会社 〒500-8364 岐阜市本荘中ノ町7丁目11-1  
TEL 058-268-7168 E-mail navi@nano-works.jp



Xmasだけの特別コースは「前菜盛合せ、サラダ、パスタ、メイン料理、パン、デザート盛合せ、ドリンク」。メインが「和牛頬肉のブラザード3,800円」、または、写真の「牛ヒレステーキ バルサミソース4,800円」をご用意。お昼も事前の予約でXmasコースがいただける!

予算(1名)

メイン「和牛頬肉」は3,800円、「牛ヒレステーキ」は4,800円

日時

12月23日(月)、24日(火)、25日(水)

※上記期間中のディナータイムはXmasディナーのみ  
※上記期間中のランチタイムは23日休み、24・25日は事前の予約でXmasコースも承ります。

岐阜南笠松：詳しくはwebへ | **albero blu** <アルベロ ブル>

☎ 058-387-8730 前日までに要予約 羽島郡笠松町西金池町116-1



いつもと違うクリスマスディナーにメイン料理は、低温でじっくり焼き上げたイタリア産牛ランプのロースト。柔らかくしっとりとした赤身肉の旨味を噛み締めてください。付け合わせはスパダ農園の新鮮野菜で安心安全な美味しさを。

予算(1名)

ディナー 5,800円

日時

12月23日(月)~25日(水)

上記期間中はクリスマスディナーのみのご案内です。

営業時間 / Dinner 4部制のご案内  
18:00~、19:00~、  
20:00~、21:00~

瑞穂・本巣：詳しくはHPへ | **Pizzeria SPADA** <スパダ>

☎ 058-214-9559 岐阜市河渡4-87



世界三大珍味を1万円で!「吟醸牛のステーキロッシェニ風」は、あっさりした肉の脂と旨味がなめらかなフォアグラと一体となり口全体に広がります。笑顔が素敵なシェフが迎えてくれる温かな店内でとっておきの贅沢を。人気のプリンはテイクアウトも可能です。

予算(1名)

ディナー 10,000円

日時

12月21日(土)~25日(水)

上記期間中のディナータイムはクリスマスディナーのみ

営業時間 / Dinner 18:00~  
※クリスマス期間中のみ  
※1日8組限定  
※当日キャンセルはキャンセル料100%頂きます

岐阜南：詳細はHPへ | **ビストロジャルダン**

☎ 058-201-6700 3日前までに要予約 岐阜市西部菱野4-32-1

## 特別な夜の、 贅沢ディナー。



年に一度のとっておきのデートは、  
いつもよりちょっぴり贅沢したい気分♪

Christmas  
Rich Dinner

※お店にお問い合わせ・ご予約の際は「ライカラジャーナルを見て」とお伝え下さい。  
※表示価格は税込です。



キャビアとレッドキャビアを使う前菜から始まる今年のコーステーマは「薬膳」。免疫力を高める意味の「黒」と体を温める意味の「赤」の食材を使い、フレンチの技法で仕上げる繊細な料理を美術館のような空間で、1年頑張った心身にご褒美を。コース内容はHPへ♪

予算(1名)

ディナー 12,100円

日時

12月21日(土)~25日(水)

営業時間 / Dinner 19:00~OS20:30

※お席が埋まり次第終了  
※12月4日(水)~25日(水)までクリスマスランチも開催  
【ランチ】11:30~14:30(OS13:30)

岐阜南：詳しくはHPへ | **フランス料理レストラン オーエセル**

☎ 058-275-6317 岐阜市宇佐3丁目18-15



こだわりの料理の数々が大人の隠れ家のような雰囲気味わう「ジロー」。メインはジューシーな和牛ステーキ。フォアグラやオマール海老などを使った前菜2品、パスタ、お魚料理、デザート付。食材は仕入れ時に一番美味しい食材を選ぶ為、日により変わります。

予算(1名)

ディナー 8,800円

日時

12月23日(月)~25日(水)

営業時間 / Dinner 17:30~23:00

岐阜中心：詳しくはwebへ | **イタリア料理 ジーロ**

☎ 058-213-2552 岐阜県岐阜市羽根町27-2



管理栄養士とシェフが「毎日食べても健康にいい」を追求。地元農家から仕入れた有機野菜など素材本来の美味しさも楽しめます。じっくり煮込んだ「国産牛はほ肉の赤ワイン煮込み」は口の中でお肉が赤口ホロに♡ナチュラルワインとのマリアージュも魅力。

予算(1名)

ディナー 5,980円

日時

12月22日(日)~25日(水)

営業時間 / Dinner 17:00~23:00  
※21:00最終入店 ※期間中完全予約制

岐阜中心：詳細はHPへ | **イタリアンの風 うれし野**

☎ 058-213-2000 前日21時までに要予約 岐阜市神田町6丁目11番地2



「TEAM SHACHI」が東海エリアの様々な職場に潜入する人気コンテンツ。今回は「お豆大好き!」な秋本帆華ちゃんが、毎朝愛情込めて手造りする「豆腐職人」をレポートします。

## その他のオススメコンテンツ!

### 中日新聞の楽しみ方!!

新聞初心者も必見! 読者のために中日新聞の楽しみ方とポイントをやさしく解説、紹介します。



遼河はるひさんが、「食」をテーマに東海エリアの様々なスポットを巡ります。



全国トップクラスの生産量を誇る農産物や伝統野菜、新顔野菜など、東海エリアの魅力的な「食」をピックアップします。

### 佐井祐里奈の企業見聞録

フリーアナウンサーの佐井祐里奈さんが、東海エリアの企業を訪問し、歴史をひも解きます。

# 中日新聞 ほっとメルマガ

限定プレゼント  
あるよ!

## メルマガ会員だけのお得な情報が満載!

中日新聞ほっとWeb各コーナーの見どころ紹介をはじめ、中日新聞主催の地域イベント情報など月2回、メルマガジンでお届けします。さらにメルマガ購読者限定のプレゼント情報もありますので、ぜひこの機会にご登録下さい。

▶ ウェブでの登録は中日新聞ほっとWebから!

中日ほっと 検索

▶ 携帯・スマートフォンから簡単登録!

右記のQRコードから登録フォームにアクセスください  
<https://cgi.chunichi.co.jp/chu/melmaga/melmaga/php>



お申し込みは  
WEB・フリーダイヤルが  
早くて便利!

「ためしよみ」にお申し込み頂きますと、  
無料で7日間お届けいたします。

### ●インターネット

中日ほっと 検索 <https://hotweb.chunichi.co.jp/>

### ●QRコード

QRコードカメラ付携帯電話で撮影してください。  
(お申し込み用QRコードとなります。)  
※QRコードSSL通信対応携帯電話が必要となります。

[http://qr.chunichi.co.jp/qr/?t=n\\_koudoku](http://qr.chunichi.co.jp/qr/?t=n_koudoku)



### ●フリーダイヤル

通話料  
無料

スマートフォン・携帯電話もOK! (6:00~23:00受付)

# 0120-45-4010

※平日の17時以降のお申し込みは翌日受け付けとなります。  
※土日曜・祝日のお申し込みは休日明け受け付けとなります。  
※「ためしよみ」のお申し込みは、お一人様一回までとさせていただきます。  
※「ためしよみ」は、中日新聞朝刊のみに限ります。

### 個人情報の取り扱いについて

1.個人情報は、ためしよみ・購読紙の配達などを行うために個人情報の秘密保持締結をした新聞販売店へ委託を行います。2.その他委託者以外の第三者へ提供することはありません。

新聞販売店で一緒に働きませんか?

# パート・アルバイト募集

## 配達スタッフ(朝刊および夕刊)

配達スタッフ 3つのおすすめポイント!

日々の  
健康維持に

家計を助ける  
副収入に

未経験者でも  
大丈夫

## 集金スタッフも同時募集!

空いた時間で出来るので、子育て中の主婦の方におすすめです!

詳しくは最寄りの中日新聞販売店  
か岐阜県中日会事務局へお問い合わせください。

岐阜県中日会事務局(平日10:00~17:00)

# TEL 058-265-2585

# 3年の瀬も長濱で愉しむ 3つの贅沢



**1** 伊勢海老、飛騨牛、たらば蟹  
一年を締めくる  
忘年会特別コース登場!

3,000円～10,000円まで  
旬の食材を使った  
特別なコースをご用意

## 忘年会コース

**粹** コース 4,000円

- 【前菜】 袱紗蒸し
- 【椀物】 蓮根饅頭 柚子胡椒庵掛け
- 【造り】 当日のおすすめ鮮魚盛り合わせ
- 【台物】 ノルウェーサーモンの葱間鍋
- 【焼肴】 海老と京芋のマヨネーズ焼き
- 【揚物】 鴨コースと鴨つくねの串揚げ
- 【食事】 ずわい蟹の天むす
- 【甘味】 季節のデザート

3,000円～6,000円コース

+600円で豪華お造りに  
グレードUP!

もしくは

+600円で「締めの食事」が  
「飛騨牛ひつまぶし」に!

➡さらにクーポンでお得に!  
※前々日までに要予約

**彩** コース 3,000円 ※当日OK | **匠** コース 5,000円

◆+1,500円で120分飲み放題付に変更OK

※コースは2名様～/前々日までに要予約 ※仕入れ等の都合上、内容が変わる場合がございます。

**2** 和の空間でカジュアルに  
楽しむクリスマスディナー

12月21～24日限定 ※12/18までに要予約

Xmasディナー お一人様 5,900円



飛騨牛やずわい蟹など、美味しい食材が盛りだくさん。コースの最後はパティスリーnicoさんのスイーツが登場。(写真はイメージです)

**3** これを食べなきゃ始まらない!  
限定40食、大人気おせち



おせち 2段 21,600円

飛騨牛、オマール海老、鮑、ずわい蟹など

【予約受付】12月24日(火)

【お引渡し】12月31日(火) 10:00～14:00

3,000円～6,000円コースご予約の方

コースの「お造り」グレードUP

もしくは

コースの「締めの食事」が  
「飛騨牛ひつまぶし」に  
通常600円 ➡ 300円

◎前々日までに要予約

※カード・他券・他サービス併用不可  
有効期限 / 2019年12月30日  
ライカラジャーナル 12 | 長濱

コースご予約の方

飲み放題

通常1,500円

➡ 1,200円

◎前々日までに要予約

※カード・他券・他サービス併用不可  
有効期限 / 2019年12月30日  
ライカラジャーナル 12 | 長濱

コースご予約の方

+300円で  
コースのデザート  
をパティスリー nicoの  
スイーツに

◎前々日までに要予約

※カード・他券・他サービス併用不可  
有効期限 / 2019年12月30日  
ライカラジャーナル 12 | 長濱

魚菜料理

長濱 本店

ご予約はこちら

TEL 058-275-4564

岐阜市市橋4-4-7 (JR西岐阜駅より徒歩6分)

11:30～OS14:00、17:30～OS22:00

第2・第4火曜定休/Pあり

※12月30日まで営業、31日はおせちの引き渡しのみ。

www.gyosai-nagahama.com | 長濱 岐阜 検索



## LI COLOR 営業スタッフ・デザイナー募集!

営業スタッフ (正社員/内部スタッフ)

新規開拓がメイン!新しいことにチャレンジしたい方募集中です

- ・未経験でもOK!先輩スタッフが一人立ちまでをサポートします。※3ヶ月の研修期間があります
- ・仕事に前向きに取り組んでいただける方、楽しく仕事がしたい方。
- ・人と接することが好きな方、外食が好きな方、大歓迎。

デザイナー (正社員/内部/外部スタッフ)

ライカラの紙面デザインから、名刺やチラシなどお店の販促ツールを制作します

- ・チラシやパンフレットなど紙媒体の制作の実務経験がある方。
- ・グラフィックデザインもしくはデザインが好きな方。
- ・Photoshop、Illustratorを使ってデザインができる方。

履歴書と一緒に作品集を  
郵送またはメールにて  
送付してください

募集要項 ※内部・外部スタッフ応相談

勤務地 / 岐阜市本荘中ノ町7-11-1

給料 / 月給18万円～ ※経験に応じて

勤務時間 / 10:00～19:00

※事業場外労働時間制(みなし8h)

休日 / 週休2日制(土・日曜)

※2ヶ月に2日程、土曜出勤あり

※当社カレンダーによる(年間105日)

資格 / 要普通自動車免許、短大・専門卒以上

待遇 / 車通可、交通費規定支給、雇用・労災保険、

社会保険あり、昇給年1回、賞与年2回、役職手当

※研修期間3ヶ月有、期間中は完全週休2日制

まずはお気軽にお電話ください。その後、履歴書をお送りいただき、面接をさせていただきます。

NANO WORKS, INC.  
ナノワークスカブシキガイシャ

TEL.058-268-7168 (採用担当)

navi@nano-works.jp

nano-works.jp

