ここでご紹介するお店は、私たちの身近なお店ばかりです。読者の皆さんがお客様として、あるいは通りすがりとしてご存知のところが多いことでしょうが、そのオーナーや内側については意外と知ることが少ないに違いありません。『北の手かわら版』編集部では、ＡＳＡ店スタッフの強力な情報力の助けを借りて、一軒一軒のお店をインサイドレポートしてまいります。

自薦他薦を問わず、大歓迎致しますので、ＡＳＡ田端・西ヶ原店またはおなじみのスタッフにお声掛けください。

なお新設のフリー広告スペースのご活用もどうぞ!!

より良い人間関係をつくるためのコミュニケーション心理学

オフィス染井

家庭や職場など、人と接する様々な場面でより良い人間関係を築きたい――。そんな方にご紹介したいのが、心の仕組みを分かりやすく解説し、実生活に役立つヒントを実践で学べる心理学「交流分析」だ。

講師の高橋好行さんはＮＰＯ法人日本交流分析協会のインストラクターを務め、企業や学校等への出前講座でも豊富な実績をもつ。「交流分析は自分を知ることに主眼を置き、対人関係での自分の態度や話し方を客観的に捉えることから始めます。自分を知れば他者を理解できます。円滑な人間関係はそこから始まります」と高橋さん。「いつものトラブルパターン」に潜む「心理ゲーム」の具体例や中断法等も実践で学ぶとか。

全６回40時間の２級講座は年３回開催。少人数で質問しやすい家庭的な雰囲気も生きた心理学を学ぶには最適の環境だ。前回受講した61歳の男性は「あと20年生きるためにも学んで良かった」と喜んでいたそう。一日のみの入門講座もある。気軽に問合せを。

受講生募集
交流分析士２級講座
日曜開催 9月9日・9月23日・10月7日 10月21日・11月4日・11月18日
9:30～17:00（9月9日は18:00まで） 全6回 ランチ付 51,450円
交流分析入門講座
土曜開催 9月15日・10月13日・11月10日 10:30～16:00
1日修了コース 3,000円

・豊・駒込3-3-16-2F
・☎090-1855-0088（高橋）
・takomagome.juku@nifty.com
http://homepage3.nifty.com/takomagome.juku/

パーティーや会合を盛り上げる四川料理

エルミタージュ香味

色とりどりの草花が迎えてくれる香味。料理も、名店四川飯店で腕を磨いた松内晃宏さんが店主を務めるだけにどれも滋味豊かだ。

例えば、「香味特製四川マーボードーフ」（960円）は本場四川の味に仕上げている。エルミタージュ香味の看板メニューだ（辛さはリクエストすれば調節可）。使う食材も良質なもので、気仙沼産を使った「ふかひれそば」（1450円）や、自家製みそによるジャージャー麺（980円）、さらに、特選牛レバーと野菜のやわらか炒め（1500円）は、刺身でも食べられる新鮮レバーを中華風にアレンジ。数量限定で毎週木曜日に出るが翌日にはほぼ売り切れてしまう（人気のランチは限定10食で品切れになる場合もあるのでお早めに。）

やわらかい牛ヒレを使った牛ヒレ肉のオイスターソース炒め（1580円）、ややスパイシーな味がクセになる「酢辛味の五目汁麺」（1200円）もおすすめだ。

コース料理も充実しているので歓送迎会、法事などにもいい。「コース料理を16名様以上でご予約の場合、幹事様１名分の飲食代をサービスいたします」。幹事さんは要チェック！

なお、「宴会などは定休日でも相談に応じます」

北の手かわら版
8月号
読者クーポン
7、8月ディナー限定
（17時～23時）
ご飲食料金から
10%off
（他のサービスとの併用不可）

・北・西ヶ原1-53-15
・☎3918-8655
・営業時間 11時30分～14時、17時～23時
・定休日 火曜日

髪の悩みにさようなら。薬剤を使わずまとまるツヤ髪へ

美容室 ミディーカ

「思うようにスタイリングできない」「パーマをかけてもトップにボリュームが出ない」等、髪の悩みは誰にでもあるもの。

美容室ミディーカでは、オーナーの稲岡義昭さんが開発し、多くの美容室で導入されている美容器具「ラルーザー」を使った髪のボリュームコントロールを、通常の施術を受けた方に無料でサービスしている。

髪のクセが強く、つむじが割れるのが悩みの記者もなったのだとか。「髪の扱いが楽になった」と常連さんも喜ぶこの施術、興味のある方はぜひ体験してみて。

シャンプー&カット4935円、パーマ8400円～、カラー6300円～。現在スタッフ募集中。

稲岡さんによれば、髪の根元を支える立毛筋がほぐれて髪が自在に動く状態になり、くコロコロと十数回。合わせ鏡で見ると、あら不思議！つむじが隠れ、後ろ髪がふっくらしている。艶が出て、手触りもなめらかだ。

・豊・駒込2-5-2
・☎3917-2052
・受付時間 10時～19時15分（20時終了）
・定休日 火曜・第2第3水曜

昼は蕎麦・夜はイタリアン。どちらも「鴨」がいいかも！

鴨家ぶどう

昼は鴨と蕎麦、夜はイタリアンレストランをリーズナブルに楽しめる待望のお店が４月、霜降橋交差点近くにオープンした。店名の由来は「鴨料理とワイン」だ。

まずはランチの紹介から。鴨せいろ、鴨南蛮、胡麻ダレせいろ、新メニューの梅おろしのぶっかけそばも加わり、なんと各500円。しかも大盛は無料だ！

夜は「本日のおすすめ」が並ぶ黒板メニューからチョイスを。「カポナータ300円」、「自家製鴨スモーク600円」、「きまぐれパスタ600円～」等、魅力的なメニューが揃う。

「お客様との会話を大事にしたい」という店主の草山さんだから、食材と時間の許す限り、「こんなの食べたーい」のリクエストにも応えてくれるはず。食事だけでも大歓迎だ。

「ビールや焼酎と同様に、気軽にワインを楽しんでほしい」と、コストパフォーマンスのいいワインを多数揃え、グラス350円、ボトル1500円～提供。月１回楽しいイベントを開催していくそう。詳細は店頭かブログで確認を！

イベントのおしらせ
『夏の暑い日に皆でサングリア飲んで暑気払いしようぜい（仮）』
8/4（土） 13:00～
会費 2000円＋一品持ち寄り
会費でサングリアと簡単なつまみを用意します。皆でワイワイ楽しみましょう！ご予約お願いします。

・北・西ヶ原1-2-7
・☎5972-4338
・営業時間 11時30分～14時、17時30分～22時30分
・定休日 日曜
・http://ameblo.jp/kamoyabudou/

一家に一台、「いのち」を守るこの砦

組立式耐震シェルター
xyz（ワイジー）
特許取得

新会社設立のため！ 創業メンバー募集!!

役員・総務・営業・事務・秘書
テレアポインター

地震の際逃げ込むシェルター（特許取得）の販売会社です。
当社規定により高給優遇。面接は随時行います。まずはお電話を！

ＪＲ山手線・都営三田線巣鴨駅徒歩７分（巣鴨地蔵通り商店街）

日本シェルター東京本社 ☎03-5944-5351
豊島区巣鴨３－33－２第一佐藤ビル２Ｆ

とげぬき地蔵尊となり

龍敬子ギャラリー

龍神を中心とした油彩画を多数展示しています。
四神・龍鳳図・七福神・観音・蓮・薔薇・赤富士　ほか瑞祥画多数

龍敬子　りゅう けいこ

抽象と具象、宇宙と現実、静と動という極めて対照的な世界が一枚の絵の中で見事に融和した、幻想的で神秘的な雰囲気の漂う異色の仏絵と抽象画を海外国内に発表し続けています。

龍敬子後援会
8月4日(土)－9月8日(土)14：00～16：00
参加費1.000円（お茶・お菓子付）要申込み
水曜休　お盆休み8月12日(日)～8月16日(木)　入場無料
http://www.ryukeiko-gallery.com/

豊島区巣鴨3-36-6共同計画ビル２Ｆ
☎03-3949-0600
10時～17時30分（入場17時まで）