

**受験生を応援  
運河駅が「うんがいい駅に」**  
2月28日(土)までの期間限定で  
「運河駅」のホームとコンコース  
に受験生を応援する「うんがいい  
駅」の装飾が行われています。新  
春の書も1月25日(日)まで展示。



**ASAから**

今年も地域へ  
おじゃまします!

笑顔が  
ウマれる一年に  
なりますように

ASAから

毎月「グッド・モーニング」をご愛読  
頂きありがとうございます。  
今年も、皆様にお役に立つ情報、ホット  
な情報を届けし、地域に愛される情  
報紙となるよう、精進していきたいと  
思います。

紙面の感想や地域情報の  
提供もお待ちしています。  
本年もよろしく  
お願い申し上げます。

令和8年吉日  
グッド・モーニング編集室  
スタッフ一同

**一面の雪景色**  
1月2日に降り出した雪で、  
3日の朝は利根運河も一面  
雪景色に。幻想的な光景が  
広がりました。

師走來て手つかぬままのまたひとつ  
吊青葉牡丹の渦の濃淡  
空に柿暖簾代りに幸多し  
あると沈む冬日を疑わず影  
正孝樹俊方作子

12月例会の作品

ひとやす味の会



## さんごはち 358まぐろ

た定食類と、日本各地の  
日本酒、つまみ類が楽し  
めます。

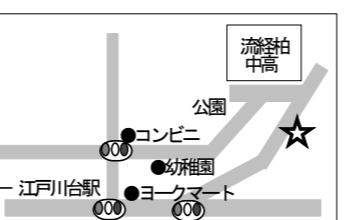


### Menu

- 本まぐろの赤身定食 1500円
- 刺身3種盛り合わせ 1800円  
(単品1枚200円~)
- いか姿焼き/塩銀鮭かま  
大きさにより900~1300円
- 伊勢うどん 600円
- 蔵べる日本酒(一合) 各800円

### インフォメーション

- 11:30~  
※閉店時間は未定  
所 柏市伊勢原1-3-43  
なし  
□ 1台 休 火水曜



**朝日新聞**  
ご購読とご継続は  
ASA 江戸川台 運河  
☎ 7153-5211  
ASA 野田 南部  
☎ 7124-0135



第292号 2026.1.14 発行部数4,000部

## 初石駅東口が開設 初石特集



エレベーターとエスカレーターも完備

12月21日、東武野田線初石駅の橋上  
駅舎と自由通路が完成し、始発から供  
用が開始されました。

自由通路を通り、東西を行き来できる  
ほか、両口にエレベーターとエスカ  
レーターが新設され、利便性が高まり  
ました。

同駅は明治44年に開業し、平成30  
年に東口の早期開設を求める要望書が  
提出されるなど、東口開設は、地域住  
民が長年、切望していました。「東口  
ができたことで、交通量の多い踏切を  
渡らずに済み、安全性が高まりました」



と初石駅を管轄する駅長も  
歓迎。

旧駅舎の撤去と東口駅前  
広場の整備も始まっており、  
今年の春頃に完成予定です。



## ④リ・ユース ラボ



自転車好きの夫婦が6  
年前にオープン。卵・乳製  
品不使用で体に優しく、  
国産小麦と天然酵母を長  
時間発酵させたドーナツ  
はもちもちした食感で、  
チョコや抹茶、ストロベ  
リーなど種類も豊富。ドー  
ナツに合うこだわりコー  
ヒーも販売しています。



■ 10時00分~17時00分、  
月・火曜休、Pなし、住西初石  
3-103-11、☎ 7128-4961

## ②colore



野菜と具材を挟んだ食事  
系、フルーツや生クリーム  
を挟んだ甘い系とボリューム  
満点サンドイッチがずら  
りと並びます(550円~・な  
くなり次第終了)。平日限  
定ランチ(11時~14時)は十  
200円でポテトとコーヒー  
(又は紅茶)がセットでお得。

■ 7時00分~13時30分、  
火曜休、Pなし、住西初石3-10  
0-21、☎ 070-1548-3896

### 沖縄で人気の唐揚げ

## ③とういとうい



■ 11時~19時(なくなり次第終了)  
月曜休、P3台、住東初石4-24  
5-91、☎ 090-4958-2121

関東で唯一の出店。2度  
揚げでスパイスと肉汁の旨  
みを閉じ込めジューシーな  
味わいです。唐揚げ弁当(8  
00円)や唐揚げの量り売り  
も人気。注文の都度揚げる  
唐揚げはサクサクの食感。  
予約もできます。

購入時に本紙持参で唐  
揚げ1個サービス(~3月  
13日迄)。

## ⑤1日限定 流山カリー食堂



市内のお店を間借り  
して1日限定でオープンする「流  
山カリー食堂」。4回目となる今  
回は小倉ベーカリー近くの居酒屋  
みづきで開店します。たつやchef  
は平日は都内に通う会社員。料理  
研究家・水野仁輔氏のカレー学校  
に通うほどスパイスカレーの魅力に惚れ込み、埼玉など  
でイベントに出店しながら腕を磨いてきました。小麦粉  
を使わないスパイスカレーは身体に優しく、  
無農薬野菜や米など材料にもこだわります。  
今回はチキンと海老、2種盛りの3種類を提  
供予定です(1500円前後)。

