

手話 × 出前講座 = 深まる理解



スーパーホテル石狩で行われた手話研修にて、「手話に関する基本条例」を有する本市に立地しているホテルとして、地域に根差したおもてなしをするため、フロントスタッフを中心に手話を学び、聞こえない方(聴覚障がい者)への理解を深めました。

おもてなしの心を伝えたい

企業での 手話出前講座

市内の企業や町内会、学校でも

市では、聞こえない方と手話通訳者で構成される手話出前講座運営委員会とともに手話に触れる機会を提供する場として、手話出前講座を実施しています。「職場の研修会として」「町内会の活動として」など、希望に合わせて講師を派遣します！お気軽にお問い合わせください。

障がい福祉課 ☎72・3194 ☎75・2270

当ホテルは昨年3月、新港地区にグランドオープンしました。

ここには日々さまざまなお客さまがお越しになりますが、中には耳の不自由な方も。私も以前、対応させていただきましたが、そのときは筆談や身振り手振りでお伝えするのが精いっぱい、「手話ができたら!」とつくづく思ったものです。

ですから今回の出前講座は、接客業の私たちにとって大変ありがたいものでした。NPO法人石狩聴力障害者協会の杉本五郎会長を講師に迎え、あいさつやホテルで使われる手話を中心に、とても丁寧に教えていただきました。

特に勉強になったのが、杉本会長と行ったフロントでの実演練習。緊張して、せっかく教わった手話も間違っていたかもしれませんが、それでも杉本会長に「伝わりましたよ」と優しく言われたときは、すごくほっとしました。

今後、耳の不自由な方の対応をさせていただく機会がありましたら、積極的に手話を使ってコミュニケーションをとれたらいいなと思います。



スーパーホテル石狩
フロントスタッフ
笹川恵美さん

以前、手話で「ありがとう」とお応えして喜んでいただいたことを思い出しました。これを機にまた勉強したいです



コロナに負けない! **おいしい** いしかりグルメを

お持ち帰りしよう!



▲石狩市飲食店情報ポータルサイト「いしかりグルメナビ」

石狩商工会議所青年部の運営サイト「いしかりグルメナビ」では、お持ち帰りメニューがあるお店を掲載中です。今回はその中から4軒のお店をご紹介します! おうちでバラエティー豊かな料理を楽しんでみては? ※価格は税込みで、(特)お持ち帰り、(店)店内

豪華なネタをリーズナブルに

東京・大阪で修業した店主が腕を振るうすし店の一押しは**極(特)(店) 2,300円**。アワビやウニ、ポタンエビなど高級なネタが11貫も並びお値打ちな一皿です。ファンが多い**鮪づくし(特)(店) 2,200円**には大トロ、中トロ、赤身が3貫ずつ。生マグロならではのうま味と脂のり、軟らかな口溶けを楽しめます。

品書きにない**手巻きずし用ネタ盛り合わせ**も隠れた人気。すし飯を用意すれば、自宅でも極上の手巻きずしを楽しめます。ネタ、人数や価格などをご相談を。

※お持ち帰りは要電話予約。別途パック代50円～



かくずし 閣鮪
所 花川南1・4-117
営 11時～14時(要予約)
17時～22時
休 月曜 ※祝日は営業
☎73-3883

出前もお気軽に注文ください!



地元食材を厳選使用! 家庭的な居酒屋

母の跡を継いだ姉妹がおもてなし。足しげく夕食に通う客もいる“地域の食卓”で、本格的ながらほっと安心できる料理がそろっています。

中でも看板商品の**若鶏半身焼き(特) 745円・(店) 759円**はオープンで20分以上じっくり焼いて皮はパリッ、身は軟らか! 鶏のうま味も抜群です。少量ずつさまざまなおかずを楽しめる**おつまみセットは、A(肉)・B(海鮮)(各特) 864円**の2種。Bの茨戸川産川エビの唐揚げは知る人ぞ知る逸品で、箸が止まらない香ばしさと塩味をお試しください。※お持ち帰りは要電話予約



しゅきょうあん かい た **酒齋庵 海田**
所 花川南2・4-249
営 17時～22時 ※短縮営業中
休 月曜、第2火曜
☎75-2087

血を食う切りやすり量も提供! さらさらな味を口にするのもお楽しみください!



極上な豆の風味を堪能できる本格コーヒー

130店もの卸先を持つ道内有数のコーヒー店。グアテマラやケニアなど、各国の厳選した豆は品質管理を徹底し、豆のおいしさを最大限に引き出す焙煎を毎日行っています。

クリアな中にコクや深みがある**ドリップコーヒー(特)(店) 600円**など、ドリンクは全てお持ち帰りに対応。

この春からは有名洋菓子店と共同開発した**大人の珈琲ロールケーキ(特) 5カット 2,500円・(店) 1カット 500円**もお目見え。スポンジ・クリーム・ガナッシュにしっかりとコーヒー風味をきかせた一品です。コーヒーと一緒にぜひいたく時間をどうぞ。



トクミツ コーヒー **TOKUMITSU COFFEE (徳光珈琲本店)**
所 花川南2・3-185
営 10時～18時
休 火曜、水曜 ※祝日は営業
☎62-8030

いろいろな味わいのコーヒーを取りそろえています! ぜひ来店ください!



お腹いっぱい、上質なお肉を

旨みが凝縮されたお肉を、お手頃にボリュームたっぷり味わえる焼肉店。評判の**特製牛ヒレ、上カルビ(特) 各946円**は軟らかな十勝産で、**上牛タン(特) 946円**は店主自慢の厚切り仕立て。特製塩で味付けた**塩ホルモン(特) 396円**も、さっぱり軽い脂のりが魅力の一品です。

とりわけ、常連に愛されるのは**トン足(特) 540円・(店) 550円**。濃厚なコラーゲン質は絶品で、添えた酢みそで味を変えていただくのもおすすめです。人気ゆえに品切れすることもあり、お早めにご予約を。※お持ち帰りは要電話予約



すみやきてい **焼肉 炭焼亭**
所 花川南3・3-98
営 17時～22時(L.O.21時30分)
休 火曜
☎74-4345

牛肉、豚肉の定番部位はもちろん、馬肉なども用意しています!

