



名物のあんこう ラーメンも用意

給食事業などを手掛ける、若葉台、テンミールI W A K Iは二月五日、市中央卸売市場に「市場食堂二平—I P P E E I M A R K E T S T U D I O」をオープンさせた。閉店した小名浜の老舗料理店「割烹（かつぼう）一平」の味と受け継

いでいる。割烹一平は一九三八（昭和十三年）に創業。八十年以上にわたり新鮮な魚介類を使った伝統・創作料理を提供し、市民だけでなく観光客からも愛された。しかし、十五年前の東日本大震災の影響などで閉店。市中央卸売市場にはかつて市場内食堂があったが、時代とともになくなり、活性化を期待する声が上がっていた。これを受

け、「一平」の関係者が経営するテンミールが、親しまれた味を受け継ぐ形での開店を模索してきた。食堂で提供するのは、市場で仕入れた魚や野菜などを使った日替わりの「市場定食」や「市場弁当」など。三月頃までは、割烹一平の名物「あんこう鍋」を気軽に味わえる一杯に仕上げた「一平鮫鱈（あんこう）ラーメン」（税込み千八百円）も用意。当時の親方、長谷川隆さんも腕を振るっている。

店舗は中央棟二階、カウンター十席。地元出身のイラストレーター *upis*（ウンピス）さんの明るいアート作品も。

営業は当面、木、金、土曜の午後二時まで。市場関係者向けは午前八時から、一般向けは同十一時から。詳細は、同店（電話〇九〇―二九七四―六六〇三）まで。

割烹一平の思い継ぎ 中央市場に食堂オープン



割烹一平の思いを継いだ中央市場内の食堂

**美容意識で需要増
セルフ脱毛器導入
かしまレディース**
鹿島町、かしまレディースクリニックは、新たに「セルフ脱毛器」一台を導入した。蓄熱式で痛みが少なく、診療の合間などに利用できる。近年、美容意識から女性だけでなく男性からの需要も高まる脱毛。一方、従来のレーザー脱毛はゴムで弾かれたような痛み

新たに導入された蓄熱式のセルフ脱毛器



があり、利用のハードルにもなっていた、という。

導入した機器は、低出力の光を「毛包（もうほう）」と呼ばれる器官に当てて蓄熱することで、毛の再生を抑える。痛みが少なく温かさを感じる程度で、毛周期に左右されにくく短い間隔でも使用可能。具体的には、脱毛箇所ジェルを塗り、機器を当てて光を照射する。

レーザー脱毛と違ってすぐに効果は実感できないものの、二〜四週間でじわじわと毛が抜け、レーザー脱毛と同様の効果を発揮するとされる。

利用料は三十分で五千五百円（税込み）。十分に利用方法を確認し、説明・同意書にサインして使用する。

詳しくは、同クリニック（電話五八―八五七七）まで。

コラボして新発売 「塩チョコブッセ」

小名浜、いわきチョココレートは新商品「めひかり塩チョコブッセ」Ⅱ写真Ⅱを販売中。同社の看板商品「めひかり塩チョコ」を、石川町のお菓子のさかい社の名物「幸福の黄色いブッセ」とコラボさせた逸品。両社が共同開発した。

塩チョコのキャラメルとチョココレート、アクセントとなる塩粒が、ふんわりとしたブッセの食感と調和。福島ならではの「幸福の味」を生んでいる。

価格は一個二百九十円（税込み）、五個箱入り千五百六十円（同）。JRいわき駅の「エスパルいわき店」や道の駅いわき・ら・ら・ミュウなどで販売。問い合わせは、いわきチョコレート（電話五三―五二二六五）まで。

