

フロントワンに 補聴器ルームが出来ました！

メガネの松田は、青山・高松・都南で補聴器を取り扱っていましたが、都南店の閉店に伴い、前潟のフロントワンにて取り扱いがスタートいたしました。

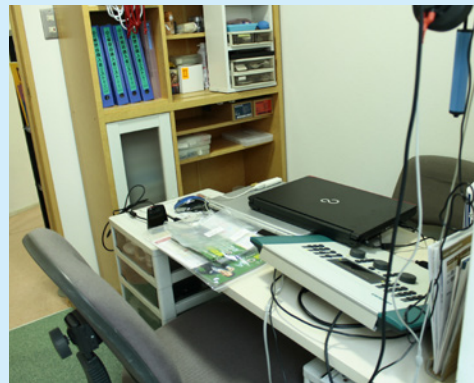
補聴器の購入をご検討中の方、特に初めてとなると不安なことが多いですね。メガネの松田では、しっかり問診させていただいたうえで、無料聴力チェックを行います。そして、1週間の商品貸出しを行っております。どういものか体験してみないと検討も難しいですね。補聴器を付けたままご自宅で家族との会話、ショッピング、運転など、日常生活の中でじっくり体験することで購入の検討に役立ていただければと思っております。(お試し希望の方は、身分証をお持ちください)

補聴器は、集音器とは異なり価格も本当に様々です。高いものはなぜ高いのか？そういった疑問をお持ちの方もいらっしゃると思います。まず相談のみでもOKです。お気軽にいつでもお越し下さい。

都南店でのご購入データは、フロントワンで保管しており安心してご来店ください。もちろん青山や高松でご購入していただいた補聴器のアフターサービスもいたします。取扱いメーカーは、ワイデックス・GNヒアリングですが、ほかで購入した補聴器も音調整は出来ませんが、クリーニングなど出来る限りの事は対応していきたいと思ひます。補聴器は購入後のケアが大切です。聞こえの調整やクリーニング、消耗パーツ交換など、経験のあるスタッフがおりますのでご安心下さい。



旧46号沿いの大きな看板が目印



新設した補聴器ルーム

営業は、定休日なし **TEL.019-605-4022** 前潟のユニクロさんの隣。
スタッフ一同みなさまのご来店をお待ちいたしております。
※大通本店は、電池のみ販売となります。

都南店閉店

令和元年9月30日をもって都南店を閉店させていただきました。

仙北店から移転して、メガネの松田の南の拠点として

長年ご愛顧いただいております。大変感謝しております。

閉店の告知の際には皆様から『寂しい』というお声をたくさんいただき、

改めて愛されていたことを感じる事が出来ました。

都南店をご利用していただいておりますお客様にはご迷惑をお掛けしますが、カルテの引継ぎ等も行い、ほかの4店舗にて引き続きアフターフォローを行ってまいりますので、よろしくお祈いします。

代表取締役社長 松田俊記



松田スタッフが行く！ あったかラーメン冬の味めぐり

無化調、自家製麺

らーめん 人力俵



海老好きにぜひ味わってほしい一品

海老よりも海老を感じる濃厚スープ

青山店の伊藤恵さんが向かったのは、月が丘にある「らーめん 人力俵」。ラーメン通の青山店・高田店長に勧められて食べた「海老そば」の味が忘れられなかったとのこと、今回のお店に選びました。

お店の特徴は、化学調味料を使わずに素材の味を引き出したスープと、こだわりの自家製麺。伊藤さんの注文した「海老そば」は、大量の甘エビを炒めてペースト状にしたものを鶏白湯スープと合わせることで、フレンチのビスクのような味わいに仕上げています。「海老の風味がとても濃厚で、麺によく絡み美味しいです。甲殻類が大好きなので、この



久々の「海老そば」の前に、笑顔の伊藤さん

伊藤さんの 寒さ対策

温泉や岩盤浴で温まること。



らーめん 人力俵

盛岡市月が丘1-28-3

営業時間／11時～14時30分、18時～20時30分

定休日／月曜（祝日の場合は営業。翌日振替休）

駐車場／2台



伊藤さんは今年の10月15日付で高松店から青山店に異動。以前も青山店に17年勤務しており、馴染みがあるだけに「家族ぐるみでご利用してくださるお客様など、お世話になった方がたくさんいらっしゃると思いますので、お会いするのが楽しみです」と嬉しそう。

「人力俵」では冬期限定で、唐辛子の辛みと山椒が効いた「味噌麻婆麺」が登場。11月中旬から2月末まで味わえます。

店舗ごとに個性を発揮

二代目 中華そば 正太郎



名物のしなちくは、想像を超える食べ応え

フロントワンの新店長・谷村春樹さんと、徳山百合子さんが訪ねたのは、盛岡IC近くにある二代目中華そば「正太郎」。昔ながらの魚ダシ香る中華そばが人気のお店です。

谷村店長が選んだのは、「岩海苔中華そば」。真つ黒な岩海苔がたっぷり盛られて、インパクト抜群。「磯の香りと、しっかりとした醤油の味わいが後を引きまます。健康志向なので、岩海苔がたくさん食べられるのが嬉しいですね」。徳山さんが選んだのは、「ワンタン麺」。「ワンタンが大好きなんです。ツルツルとしていて美味しいで



仲良く並んでラーメンをいただく谷村さんと徳山さん



谷村店長の 寒さ対策

ズボン下を履くこと。

徳山さんの 寒さ対策

生姜をプラスした、ホットはちみつレモンを飲むこと。



二代目 中華そば 正太郎

盛岡市上厨川字横長根38-1

営業時間／11時～15時30分

定休日／水曜（祝日の場合は営業、火曜休）

駐車場／10台

電話／019-646-0017

「正太郎」は3店舗展開しており、それぞれにオリジナルメニューを用意。二代目は、唐揚げや半チャーハン、半牛丼など、麺類とのセットメニューが充実しています。「店舗によって個性を出しているのは、メガネの松田も同じ。お客様の求めになるものをご提供できるように、常に勉強を続けていきたいです」と徳山さん。谷村店長は、「メガネの加工や調整など、技術力を高めて信頼につなげていきたい。また、店長として明るい雰囲気づくりを大切にしていきたいです」。

「正太郎」では、あったかメニューとして「特製激辛鬼平ラーメン」がおすすめ。1丁目から10丁目まで辛さが選べます。挑戦してみませんか。

ワンタン麺に名物のしなちくをトッピング

「正太郎」は3店舗展開しており、それぞれにオリジナルメニューを用意。二代目は、唐揚げや半チャーハン、半牛丼など、麺類とのセットメニューが充実しています。「店舗によって個性を出しているのは、メガネの松田も同じ。お客様の求めになるものをご提供できるように、常に勉強を続けていきたいです」と徳山さん。谷村店長は、「メガネの加工や調整など、技術力を高めて信頼につなげていきたい。また、店長として明るい雰囲気づくりを大切にしていきたいです」。



大きく「正太郎」と書かれた看板が目印