庄内の魅力満載!休日を楽しむフリーペーパー!!

ビーク bq

TAKE FREE!!

2026 vol.210 【6/26号】

今月の特集

ひんやりスイーツ特集

サブ特集1 海の幸がてんこ盛り! **お魚グルメ**

サブ特集2 この夏食べたい! **ラーメンNAVI**

暑い日にこそ食べたい! とっておきのスイーツ

毎月第4金曜日発行　（株）ニーズ bq編集部　酒田市新橋1-13-11 tel.0234-24-6528

【営業時間が表記と異なる場合があります。正しくはお店にご確認ください】【ビークは全て税込価格で表記しております】

中3生対象 **夏期講習** in 酒田亀ヶ崎校

★教室での対面受講はもちろん、送迎ができない日はリモート受講もOK!
お手持ちのPC・タブレット・スマホを使って、家にいながらリアルタイムで受講できます。

中学3年 対象　入試・模擬テストによく出るところだけ集中特訓!!

60分授業×3コマ×6日間（※1日 全1080分）

レベルに合わせて選べるクラス!!

酒田東高受験	
探究クラス	定期テスト450点以上 or 模擬テスト350点以上
スタンダードクラス[A]	定期テスト450点未満 or 模擬テスト350点未満
スタンダードクラス[B]	酒田東高を志望している生徒さん全般

A日程 8/3(月)・4(火)・6(木)・8(土)・9(日)・10(月)
亀ヶ崎校　授業13:30～16:50(開場13:00/閉場17:20)
●酒田東高受験-探究クラス　●酒田東高受験-スタンダードクラス[A]

B日程 8/17(月)・18(火)・19(水)・20(木)・21(金)・22(土)
亀ヶ崎校　授業8:30～11:50(開場8:00/閉場12:20)
●酒田東高受験-スタンダードクラス[B]

教科 国語・社会・数学・理科・英語　専用のテキストを使ったグループ授業。
講師 教科ごとに専用のプロ講師が担当。バイト教師ではありません。
費用 25,000円(税込) テキスト代は当学院が負担します。
申込 先着順の受付で、各クラス定員となり次第の締切です。
※各クラスについている点数はあくまでも目安です。クラス選択に迷う場合はご相談ください。

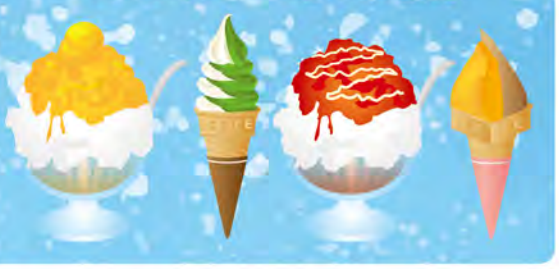
教室で1対1 と グループレッスン
KATEKYO学院
⇦お申込みはこちら
酒田事務局
tel.0234-26-0001

会場:酒田亀ヶ崎校
酒田市亀ヶ崎2丁目1-9
Wi-Fi完備の自習室あり

【酒田東高】【致道館高】
2026年度 入試合格 115名
※合格実績は、当社の正式な受講生の合格者のものです。テストのみ、短期のみ、講習会のみの受講生は含んでおりません。

あつ〜い夏に食べたい!!
ひんやりスイーツ特集

太陽がさんさんと照る日や、
ムシムシ寝苦しい夜がやってきます!
暑い毎日に夏はもう嫌!
というあなたの為に、
ひとときの暑さを忘れ夏を楽しむ
「ひんやりスイーツ」をご紹介。



01.「ジェラート」シングル450円、ダブル550円、トリプル650円。7月のフレーバー「冷奴」「プラムシャーベット」。 02.「クリームいちご」「チョコラートモアレ」。 03.「アフォガート」「コーヒーフロート」各650円。

カフェeジェラート モアレ

長年愛される名店のひんやりジェラート！爽やかな夏限定フレーバーも登場！

酒田を代表するジェラート専門店「モアレ」は、創業約30年を迎える人気店。素材の持ち味を大切にした手作りジェラートは、長年ファンに愛され続けている。7月の限定フレーバーは、意外性のある「冷奴」や爽やかな酸味が楽しめる「プラムシャーベット」のほか、「わさび」「とうもろこし」「レモン&ミントシャーベット」など個性豊か。定番人気の「チョコラートモアレ」や「クリームいちご」も絶品だ。味は最大トリプルまで選べるので気になる味を食べ比べるのもオススメ。また「アフォガート」や「コーヒーフロート」も好評。今年もモアレのジェラートで涼を感じよう！

カフェeジェラート モアレ
酒田市中町1-7-18
☎0234-22-5280
営/10:00〜18:00
休/火曜

01.「SweHapi氷【いちご】」1,500円。 02.「SweHapi氷【モンブラン】」1,600円、「SweHapi氷【ベリーピスタチオ】」1,800円。 03.「薫る野ソフト」を使用した可愛らしい「空の上のユニコーンソフト」680円。

SweHapi（スイハピ）

パティシエが手がけるケーキのようなかき氷贅沢仕立ての「SweHapi氷」新登場！

瑞穂野木村屋内のカフェ「スイハピ」では、まるでケーキのようなかき氷を7月4日(土)より発売！「SweHapi氷」は、ふんわり削った氷の中にムースやクリームを重ね、ケーキの美味しさをかき氷で表現。【いちご】はアングレーズムースを中心に、生苺ソースとバニラソースを合わせ、完熟苺ソースをたっぷり追いがけ。苺の風味とバニラのコクが贅沢に広がる。【モンブラン】はカラメルソースとモンブランクリーム、ラム漬けマロン入りムースが織りなす大人の味わい。濃厚なピスタチオと爽やかなベリーの酸味が調和する【ベリーピスタチオ】もオススメです！

SweHapi
酒田市みずほ2-20-8
(瑞穂野木村屋店内)
☎0234-26-6262
カフェ営業/10:00〜17:00
休/水曜

01.京都宇治抹茶とほうじ茶を贅沢に使用した「ふわふわかき氷 抹茶(ほうじ茶)あずきミルク」880円。 02.お子様に大人気の「レインボーかき氷」630円。 03.「サンデーセット」抹茶付き1,200円。

尾川園　酒田中町店

京都宇治抹茶とほうじ茶の香りひきたつ尾川園の和スイーツかき氷！

暑い季節のお楽しみといえば「尾川園酒田中町店」のお茶屋ならではのこだわりが詰まったふわふわかき氷「抹茶あずきミルク」と「ほうじ茶あずきミルク」。京都産宇治抹茶とほうじ茶を使用した自家製シロップは、お茶本来の豊かな香りと上品な味わいが魅力。あずき、白玉との相性も抜群だ。さらに地元陶芸家が手がけた器は見た目にも涼やか。お子様には6色のシロップを楽しめる見た目も楽しい「レインボーかき氷」が大人気。自慢のソフトクリームをのせた和風ミニパフェと抹茶が楽しめる「サンデーセット」も。中町散策のひと休みにぜひ尾川園へ。

尾川園　酒田中町店
酒田市中町2-3-11
☎0234-26-7950
営/9:00〜18:00
休/水曜

01.「米粉のオムレット」いちご600円、ブルーベリー 550円、チョコバナナ550円、ひんやり冷やしてどうぞ。 02.「桃のパンプディング」280円(土・日・祝限定販売)。 03.「米粉のティラミス」300円。

なないろPLUS

フレッシュ果実とクリームのハーモニー!!ひんやり楽しむ米粉のご褒美オムレット

「なないろPLUS」より、ひんやり冷やして楽しめるスイーツが登場！「米粉のオムレット」は、しっとりふわふわの米粉のスポンジケーキに、たっぷりのホイップクリームとカスタードを包み込み、旬のフルーツを贅沢にトッピング。果実のみずみずしさとクリームの優しい甘さが口いっぱいに広がる。「桃のパンプディング」は、特製食パンに甘いプリン液を馴染ませ、オーブンで焼き上げたこだわりスイーツ。ふわとろ食感と桃のジューシーな味わいがマッチ。スポンジにコーヒーをたっぷり染み込ませ、チーズクリームと2層になった「米粉のティラミス」も根強い人気です！

千石町本店
酒田市千石町2-7-21
☎0234-31-8432
営/9:00〜17:00頃
パンが無くなり次第終了
休/火曜、他

新橋店
酒田市新橋1-4-33
☎0234-25-3875
営/10:00〜18:00頃
パンが無くなり次第終了
休/月曜、火曜、他

01.新商品「飲むかき氷」(苺みるく・苺ヨーグルト・抹茶みるく・マンゴーヨーグルト)各800円。 02.「塩サイダーフロート」650円。「パインサイダーフロート」600円 03.「ご当地ソフト3種食べ比べ」750円。

KURA CAFE.(酒田夢の倶楽)

赤塚製氷とコラボした新スイーツドリンク話題の「飲むかき氷」が登場！

いろは蔵パーク内「酒田夢の倶楽」にあるKURA CAFE.から新商品「飲むかき氷」が登場！赤塚製氷謹製の純氷と果実感たっぷりの自家製シロップ、つや姫ソフトクリームが重なった新感覚のご褒美ドリンク。ミルク系には練乳、ヨーグルト系には鳥海高原ヨーグルトを使用し、途中で混ぜればシェイクのようになめらかな口当たりへ変化するのも魅力。さらに「パインサイダーフロート」「塩サイダーフロート」や、「ご当地ソフト3種食べ比べ」など、庄内らしさを感じるスイーツも充実。なお公式インスタグラムでは最新の商品情報を発信中！

最新情報はこちらから！

KURA CAFE.
(酒田夢の倶楽)
酒田市上本町7-50
☎0234-22-1223
営/10:00〜18:00
休/無休

【価格は全て税込表記】

01.大人気の「ふんわり五代目かき氷」。 02.濃厚な栗の風味とソフトクリームのミルキーな味わいが絶妙にマッチ「生搾りモンブラン」。 03.ミルキーですっきりした甘みのソフトが楽しめる「いちごパフェ」。

カフェ アークス
Cafe Arx

純氷と自家製シロップが美味しさの秘訣 赤塚製氷「ふんわり五代目かき氷」！

鶴岡市茅原の人気カフェ「アークス」では、天童市の老舗「赤塚製氷」が提供するこだわり満載の「ふんわり五代目かき氷」が今年も大好評！良質な純氷を丁寧に削り県内産フルーツなどを使った自家製シロップと合わせたかき氷は、ふんわりとした口溶けと優しい甘さが絶品。人気メニューは「完熟苺みるく」や「ブルーハワイナタデココ」など。濃厚な栗の風味とソフトクリームのミルキーな味わいが絶妙にマッチした「生搾りモンブラン」や、かき氷でも使用している特製いちごシロップとソフトクリームが相性抜群の「いちごパフェ」もオススメです！

Cafe Arx
鶴岡市北茅原町5-34
☎070-4504-2591
営/12:00～16:00
休/火曜

01.「わらび餅」800円、1時間前に冷やしてどうぞ。 02.手土産にも人気の「レモンたると」250円。 03.酒田の塩を使い、あっさりとした味わいの「塩どらやき」220円。

菓匠菊池

ふわとろ食感が格別！ 希少な本わらび粉を使った「わらび餅」!!

菊池では、わらび餅本来の美味しさを知って頂きたい想いから、本物のわらび粉を使用。手間と時間をかけ、弱火で根気よく練り上げたお餅はふんわり柔らかく、とろ～んとした食感も格別！まぶしてある深煎りきな粉は香ばしく、上品な甘さのわらび餅の美味しさを引き立ててくれる。召し上がる際は1時間前にひんやり冷やしてどうぞ。「レモンたると」はクリームチーズにレモンピール・果汁・鳥海高原ヨーグルトを加えて焼き上げた夏のタルト。レモンの酸味と爽やかな風味が広がる。皮と餡に酒田の塩を使った、あっさりとした味わいの「塩どらやき」もオススメです！

菓匠菊池
酒田市二番町8-19
☎0120-30-3331
営/10:00～18:10(本店)
休/元旦のみ
<支店>東町工房店・東泉町店

01.黒ゴマ尽くしの和テイストな「黒ゴマかき氷」。 02.山形県産さくらんぼの美味しさを詰め込んだ「さくらんぼかき氷」。 03.甘みと香ばしさが調和する「とうもろこしのかき氷」。

酒茶房 如意

賞味期限わずか5分のプレミアムかき氷！ 黒のインパクトと豊かな風味を楽しむ一杯

「如意」より新作のプレミアムかき氷が続々登場！注目はインパクト抜群の「黒ゴマかき氷」。黒ゴマとミルクのソース、ふわっと軽い黒ゴマエスプーマが織りなす豊かな風味が魅力。抹茶グラノーラの食感もアクセントとなり、中に餅と小豆を忍ばせた和テイストのかき氷だ。「さくらんぼかき氷」は山形県産さくらんぼを使用。カスタードミルクとさくらんぼソース、レアチーズのエスプーマが彩る贅沢な味わいで、コンポートしたさくらんぼ入り。「とうもろこしのかき氷」はミルクとカスタードに、とうもろこしソースを重ねた2層仕立て。揚げとうもろこしの香ばしさも楽しめる。

酒茶房　如意
酒田市大宮町4-6-11
☎0234-23-1045
営/12:00～16:00(かき氷時間)
18:00～23:00
休/水曜、月2回の火曜または木曜

01.栄養価が高く、美容と健康に良い「アサイーボウル」1,300円。 02.「かき氷ブルーベリー」1,100円。マンゴーや桃も今後発売予定。 03.もちもち豆乳豆腐とココナッツミルクの「もっちりトウファ」430円。

グリーンストア

新鮮な生のフルーツを贅沢に盛り込んだ 旬の美味しさ広がるアサイーボウル

遊佐町の「グリーンストア」で人気を集めているのが、旬の果物を使った「アサイーボウル」。マンゴーやパイナップル、キウイなど、その時期ならではの新鮮な生フルーツを盛り込み、フルーツ本来の美味しさを存分に楽しめる。シャーベット状のアサイーは、程よい甘みと爽やかな酸味が心地よく、フルーツとの相性も抜群。下にもフルーツが入っているので満足感もたっぷり！手作りソースの「かき氷ブルーベリー」は、ミルクとマスカルポーネのソース入りで、爽やかな味わいが広がる。台湾デザートの「もっちりトウファ」もぜひ！

グリーンストア
遊佐町遊佐字京田90-1
☎0234-72-3111
営/9:30～19:30
※アサイー、かき氷、ソフト販売は
11:00～14:00(LO)
休/正月、他

01.17種類の野菜と果物の組合せが楽しめる「スムージー」各種410円～。 02.新フレーバーが登場「魔法のティラミス」660円。 03.フェリチタキッチンカー各種イベントに好評出店中！

FELICITA+ 酒田店・余目店

手軽でヘルシーなご褒美スムージー！ &新フレーバー登場の「魔法のティラミス」

野菜不足が気になる方や、忙しくてもしっかり栄養は摂りたい方へ！「フェリチタプラス」のスムージーがオススメ。17種類の「野菜と果物」の組合せが楽しめ、全て注文を受けてから手作りなのでフレッシュさと濃厚さは格別。白砂糖・合成甘味料不使用。着色料や保存料無添加なので、お子様も安心♪ワンハンドで美味しく栄養補給、暑い日のお出かけのお供にぴったり。いちご・抹茶・ほうじ茶が新しく仲間入りした「魔法のティラミス」もオススメ。LINEのお友達登録するとランチ注文時、プチデザート&コーヒーをプレゼント！

LINE
LINE加入特典あり！

FELICITA+酒田店
酒田市こがね町2-1-33 2F
営/11:00～17:00
休/火曜
【余目店】
庄内町余目沢田108-1
新産業創造館クラッセ内

01.人気の湯の塩アイスをのせた「ショコラフロート」620円。 02.スッキリとした飲み口の「アイスショコラ」520円。 03.カカオ香るリッチな味わいの「チョコレートソフトクリーム」400円。

アイアイひらた

カカオの香り広がる新作ショコラスイーツ！ 湯の塩アイスが引き立てる大人の甘さ

この夏「アイアイひらた」の注目スイーツが、新作の「ショコラフロート」。チョコとミルクを合わせた甘さ控えめのチョコレートドリンクは、スッキリとした飲み口で暑い季節にもぴったり。トッピングには人気の"湯の塩アイス"を合わせ、程よい塩味がチョコの甘さとカカオの風味を引き立てる。さらに濃厚でリッチな味わいを楽しみたい方には、チョコレートアイスのトッピングもオススメ。アイスなしの「アイスショコラ」もあり、好みに合わせて選べる。カカオ香る「チョコレートソフトクリーム」や「湯の塩ソフトクリーム」も大人気です。

アイアイひらた
酒田市山楯字南山32-4
☎0234-61-7520
営/8:30～20:30
※受付終了20:00
休/木曜

鮮活喰で!!

毎朝市場で選び抜く新鮮魚介!! 人気海鮮丼と今だけの生本鮪

毎朝市場で店主自ら選び抜く新鮮魚介が自慢の「鮮活喰で!!」。その日一番の美味しい魚を味わえるとあって、連日多くの地元客で賑わう人気店だ。

オススメは、マグロの赤身やトロ、サーモン、タイ、海老、ウニ、イクラなど10種類の海鮮を盛り込んだ「海鮮丼(上)」。新鮮なネタはもちろん、トロの旨み、濃厚なウニ、イクラの食感が織りなす贅沢な味わいも魅力。さらに5種類のネタを使ったリーズナブルな「海鮮丼(並)」も人気を集めている。どちらも鮮度抜群の魚介を使用しており、気分や予算に合わせて選べるのも嬉しい。

また通常メニューに加え、その時期ならではの美味しさを味わえる期間限定メニューも見逃せない。中でもイチオシが、地元産の本マグロをたっぷりのせた「生本まぐろ赤身丼」。大きなものでは200キロ近い本マグロを店内で捌いて提供しており、生ならではの鮮やかな色合いと濃厚な旨みが格別だ。さらに様々な味を気軽に楽しめる「小丼」も好評。食べ比べや小腹が空いた時にもぴったり。なお、お米は鳥海山の雪解け水で育てた「氷河米はえぬき」を使用。ふっくらとした甘みが海鮮の美味しさを引き立てている。

店内では宴会利用も可能で、120分飲み放題付きの料理3品4500円コース、料理4品5500円コース(日本酒含む)を用意。ショーケースでは新鮮な魚介やネタの販売も行っている。今なら「ビーク見た!」で丼をご注文の方に、ねぎトロをトッピングサービス(7月末迄)。この機会に自慢の海鮮丼と今だけの本マグロを味わってみては。

鮮活喰で!!
酒田市船場町2-5-15
(SAKATANTO内)
☎070-4225-3350
営/10:00~17:00
金・土10:00~20:30(L.O)
休/水曜

01.10種類の海鮮を贅沢に盛り込んだ「海鮮丼(上)」2,500円　02.期間限定メニュー「生本まぐろ赤身丼」1,500円。　03.リーズナブルな「海鮮丼(並)」1,000円。　04.様々な味を楽しめる「小丼」。　05.新鮮な魚介やネタも販売。元気なスタッフが笑顔で迎えてくれる。

海の幸がてんこもり! お魚グルメ特集

01.この時季大人気の「手毬うなぎ」【一段・手前】2,200円、【二段・奥】4,000円(テイクアウト限定、2営業日前まで予約、8/31まで販売)。
02.「ひつまぶし」5,170円(ランチはコーヒー・水菓子付、2営業日前まで予約)。　03.今年で創業45年目。席数95席。

旬味　井筒

大好評!夏のテイクアウト限定品 手軽に愉しむ「手毬うなぎ」!

土用の丑の日(2026年は7月26日)と共に夏本番を迎える7月は、日本人が一年で最もうなぎを食べる時期。人気店「井筒」では、昨年大好評を博したテイクアウト限定の逸品「手毬(てまり)うなぎ」を今年も販売開始!

井筒では厳選した国産うなぎを使用しており、その味はまさに絶品。職人が手際よく捌いて串を打ち、じっくり蒸したあとに自家製のタレを塗り重ね丁寧に遠火で焼き上げ、外は香ばしく中はしっとりふわふわ。食欲をそそる香りの自家製ダレはコクがありつつ上品な味わいで、程よく脂がのった国産うなぎの美味しさをより一層引き立てている。

そんな絶品うなぎを手まり寿司に仕立てたのが「手毬うなぎ」。可愛らしいサイズにうなぎの美味しさを凝縮。シャリは酢飯でなく、あえて自家製ダレを絡めたご飯を使用。今年から手軽な「一段」と食べ応えのある「二段」から選べるように。手土産などに喜ばれること間違いなしの逸品だ。

また近年大人気となった「ひつまぶし」(※店内限定)も健在。一杯目はそのまま、二杯目はわさびや海苔などの薬味を加えて、三杯目はダシをかけてさらりと味わい、〆の四杯目は一番好きな食べ方で堪能するのが通の楽しみ方。

手毬うなぎ以外のテイクアウト品としては「うなぎ弁当」もオススメ。どちらも公式サイトから注文可能。店内で楽しめる自慢の「鰻重」もぜひ!

土用の丑の日に、夏のスタミナ回復に、国産うなぎの美味しさと職人の手仕事が活きた井筒のうなぎメニューを、この機会にぜひじっくりご堪能あれ。

最新情報は公式LINEで　LINE
公式サイトでのオンライン注文

旬味　井筒
酒田市中町2-3-27
☎0234-24-1422
営/11:30~13:30(要予約)
17:00~22:00
休/日曜、第3月曜
※連休の場合翌日休

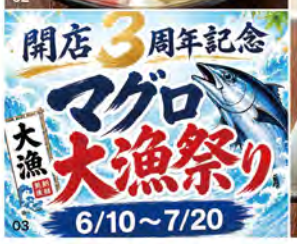
酒田発・1秒無双飲み放題
馬刺 鶏串
気ぶん屋大衆酒場
KIBUNYA－TAISHUSAKABA
7月7日山形七日町店OPEN

山形県山形市七日町2-3-4
TEL.023-665-1233
営/17:00~24:00　無休
※営業が開始するまでは、問い合わせはインスタにて受け付けております。
詳しくはインスタをチェック!!
ビーク限定OPEN記念特典
ビークを見て山形七日町店にご来店の方は「お会計7%OFF」!
※来店時に「ビーク見た!」とお伝えください。7月末まで。

千葉のうな重祭り開催!!

スタミナ満点!
うな重&牛タン塩レモン重
2,000円
鰻を丸々一匹のせた
うな重
1,800円
人気のジャンボエビフライと鰻を一度に味わえる!
うな重&ジャンボエビフライ 1,890円
仕出し料理
料理の千葉
酒田市大宮町2-1-18
☎0234-26-2905

【価格は全て税込表記】



01.「マグロ刺身定食」2,800円→2,300円。 02.「マグロ丼」2,800円→2,300円。 03.開店3周年記念「マグロ大漁祭り」は7月20日(月・祝)まで開催。

漁師飯　番屋

「マグロ大漁祭り」刺身定食&丼500円引き!!

「番屋」では開店3周年を記念し、7月20日(月・祝)まで「マグロ大漁祭り」を開催中！期間中は人気の「マグロ刺身定食」と「マグロ丼」が、なんと500円引きで味わえる。使用するのは飛島沖で水揚げされた100キロオーバーの本マグロ。鮮度と質にこだわった自慢の一品だ。「マグロ刺身定食」は、大ぶりに厚く切った赤身3枚とトロ5枚を贅沢に盛り付け。赤身はしっかりとした身質と滑らかな舌触りが特徴で、ほのかな酸味と濃い旨みを楽しめる。トロは赤身の旨みと上質な脂が絶妙に調和し、口の中で豊かな余韻が広がる。またこだわりの酢飯に本マグロの切り身8枚を豪快にのせた「マグロ丼」は、食べ応え抜群でマグロ好きにはたまらない一杯。土・日・祝日も実施しているので、この機会に番屋自慢の本マグロを心ゆくまで堪能してほしい。3周年ならではのお得なマグロ大漁祭りをお見逃しなく!!

漁師飯　番屋
酒田市山居町2-14-15
☎0234-68-0174
営/11:00～14:00
夜営業は金・土の
17:00～21:30(L.O)
休/月曜、隔週火曜
★料理人募集中！！

01.「ビーク読者限定夏の膳」2,750円。要前日予約。昼夜どちらも提供。飲み放題+2,750円。 02.「うな重」3,300円。 03.「うなぎ白焼き」3,190円。

弐代目 美乃鮨(魚勢中町店)

寿司・刺身・天婦羅まで揃うビーク限定夏の膳!

みずほで15年間愛され、中町へ移転統合した寿司店「魚勢 中町店」から、ビーク読者だけの特別企画「夏の膳」が登場(7月31日まで・要前日予約・2名様より・昼夜提供可)。寿司5貫に刺身盛り、天婦羅、鯵のたたき、めかぶポン酢、冷しゃぶ、冷やしうどんまで付いた全7品の充実した内容で、ビーク女子会特集でも好評を博した人気メニューをさらにパワーアップさせた特別コースだ。こちらは店内メニューには掲載していない限定コースのため、予約時に「ビーク限定コース希望」とお伝えを。また夏の味覚を堪能できる「うな重」や、素材の旨みをダイレクトに味わえる「うなぎ白焼き」も好評。飲み放題はプラス2,750円。週末は深夜2時まで営業しているので、食事はもちろん二次会利用にもオススメ。この夏だけの特別なごちそうをぜひ味わってみてはいかが。

弐代目 美乃鮨(魚勢 中町店)
酒田市中町2-2-28
☎0234-21-2202
営/12:00～14:00
17:00～24:00(平日)
※金土日は26:00まで
休/月曜

01.02.特別メニュー「夏味セット」3,000円。特上ちらし・特上にぎりから選べる。 03.週替りテイクアウト限定「だるま弁当」2,200円。どちらも8/31まで。8/10～16は除く。

だるま寿司

89周年の感謝を込めたご馳走「夏味セット」!

創業昭和12年、県内一の歴史を誇る老舗寿司店「だるま寿司」が、創業89周年の感謝を込めた夏限定メニュー「夏味セット」を販売中(8月31日まで、店内提供のみ)。特上にぎりまたは特上ちらしを選べる贅沢な内容に、旬を感じる「めごち天」、丁寧に炊き上げた「ばい貝煮」、さらにみそ汁まで付いた大満足のセットだ。長年受け継がれてきた職人の業と、新鮮な海の幸を一度に味わえるこの夏だけの特別企画となっている。また庄内の味覚を詰め込んだ期間限定テイクアウトメニュー「だるま弁当」も販売中(内容は週替り、8月31日まで)。自宅でゆっくり楽しみたい方や手土産にもオススメ。歴史ある名店が届ける夏のごちそうを、この機会にぜひ堪能してみてはいかが。また最大80名まで収容可能な豊富な客室も魅力。これからの夏の宴席や法要、慶事にぜひご利用下さい！

【Instagram】 【Facebook】

だるま寿司
酒田市中町3-1-12
☎0234-24-0008
営/11:30～14:00(L.O)
17:00～21:00(L.O)
※日曜及び3連休最終日は
20:30(L.O)
休/不定休

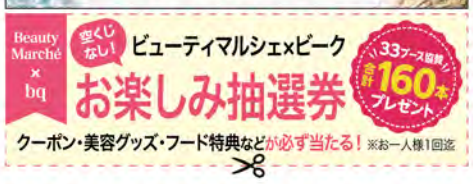
01.「活サザエ壺焼き」600円。「帆立の磯炙り」400円など。「生牡蠣」1,250円～。 02.「特上あら波膳」2,400円。 03.「海鮮丼と天丼のハーフ&ハーフ」1,300円。ランチ10食限定。

割烹 東京の味 佐々木

炭火で味わう旬魚、エビス中ジョッキが500円!

「次世代ガストロノミーコンペティション」ファイナリストにも選ばれた若き料理長が腕をふるう松原南の「東京の味 佐々木」。ランチの人気店として知られる同店だが、この夏注目したいのがディナータイムの「炭焼き」だ。活サザエや帆立、酒田漁港で水揚げされた鮮魚の魚串をはじめ、山形牛や比内地鶏など厳選食材を炭火で香ばしく焼き上げる。その日の仕入れによる特選品もあるのでスタッフに確認を。7月31日(金)まではエビス生ビール中ジョッキ200円引きの嬉しいサービスも実施中だ。ランチでは、中トロやサザエ、その日の鮮魚を豪快に盛り付けた「特上あら波膳」が人気。江戸前にならい赤酢を使用した酢飯が引き立て役だ。また、海鮮丼と天丼を一度に楽しめる限定10食の「ハーフ&ハーフ」も人気。本格割烹の味を気軽な価格で楽しめる東京の味にぜひお越しを！

割烹 東京の味 佐々木
酒田市松原南6-8
☎0234-25-0880
営/11:00～14:00(L.O)
17:30～20:00(L.O)
休/月曜、日曜夜



Beauty Marché

2日間で63店舗が集結! 今話題の人気マルシェ!

昨年4月の初開催以来、多くの来場者で賑わう人気イベント「ビューティーマルシェ」が7月25日(土)・26日(日)の2日間開催!今回は両日異なる出店者で、2日間で合計63店舗が参加。美容・健康をはじめグルメ、キッチンカー、ワークショップなど多彩なブースが並ぶ。さらにビークとのコラボ企画として、誌面の抽選券持参で参加できる空くじなしの抽選会も実施。計160本、33ブース協賛によるフードや美容グッズ、当日使える各種割引クーポンが当たるチャンス!

Beauty Marché(ビューティーマルシェ)
開催日:7月25日(土)、26日(日)の2日間
時間:10:00～16:30 入場無料
会場:エコーリフォーム 酒田市両羽町10-9
主催・問合せ:Growth Kick Fitness
※お問合せはインスタDMから

ビューティマルシェ×ビークコラボ特典あり! ※空くじなし抽選券持参で当日使える様々なクーポンをプレゼント!

01.7月12日(日)開催となる中町肉フェスタとロックインサカタ。 02.計27店舗の肉料理が楽しめる。
03.04.会場は中町モール・中通り商店街。

中町肉フェスタ&ロックインサカタ2026

27店舗による「肉料理の祭典」が今年も開催!! 地元バンド&酒南生による音楽イベントも同時開催!

2018年よりスタートし毎回大好評の「中町肉フェスタ」が、今年も7月12日(日)に開催!中町商店街や飲食店を盛り上げるためにスタートした当イベント、今年も計27店舗の飲食店がしのぎを削り、グルメな肉料理の数々を味わえる。会場となる中町モールと中通り商店街には飲食用の席を設けるためゆっくりグルメを楽しめる。思う存分食のエンターテイメントにダイブしよう!また当日は音楽イベント「ロックインサカタ」も同時開催。地元バンドや酒田南高校の学生が熱いステージを繰り広げる。今年からまったり楽しめるアコースティック会場も登場。入場は終日無料!夏の始まりを告げる必見イベントにぜひ足を運ぼう!

「中町肉フェスタ&ロックインサカタ2026」開催概要

【日時】7月12日(日)11:00開始 19:00終了 入場無料
【場所】中町モール・中通り商店街
【備考】無料駐車場はありません。日和第二パーキング(有料)などお近くの駐車場をご利用下さい。お問合せは中町中和会(0234-22-1555)まで。

大成ボウリングセンター

友達や家族と楽しもう! お得な「南大門パック」

楽しくコミュニケーションを取り、素敵な思い出を作るなら「大成ボウリング」の大人気プラン「南大門パック」がオススメ。「南大門パック」は、ボウリング2ゲーム+貸靴に南大門の焼肉セットが付くお得なプラン。通常コースの他に、お肉増量&90分飲み放題付のリッチなコースもご用意。ボウリングと美味しい食事で大いに盛り上がる事間違いなし!もうすぐ来る夏休みに、友達や家族と一緒に楽しもう。また親睦を深める社内レクリエーションにもオススメです!

01

02

01.ボウリング2ゲーム+貸靴、焼肉セットがお得に楽しめる「南大門パックプラン」。
02.ご予算や焼肉の内容など、ご要望があれば気軽にご相談を。

大成ボウリングセンター
酒田市東両羽町6-17
☎0234-23-5822
10:00～22:00
年中無休
※焼肉 南大門は木曜定休
※「大成ボウリングセンター」←検索

ゴルフパーク酒田

年に一度の大イベント「開場記念杯」は 7月5日(日)開催!

酒田市内から車で約30分の距離にあるゴルフ場「ゴルフパーク酒田」。1名様からのプレイも歓迎、空き状況次第で当日のプレイ予約もOK。カジュアルな雰囲気で、沢山のゴルフ好きが集まる人気のゴルフ場。7月5日(日)に開場記念日を祝して「開場記念杯」を開催!毎年200名近くの参加者が集うゴルフパーク酒田の一大イベントとあって、入賞景品も超豪華!有名メーカーの高級炊飯器や旅行券をはじめ、米沢牛やカニなどの豪華グルメもズラリと並ぶ。参加費はプレイ料金+2,000円。年に一度のお祭りコンペ、腕に覚えのある方はエントリーをお忘れなく!7月31日(金)には恒例のシニア・レディースオープンも開催。また大好評のプレイ料金が最大1,500円引きになる「副支配人小松の日」は、7月24日(金)開催です!

日本海、鳥海山、月山を臨む雄大なロケーション。恵まれた地形を最大限に活かした2つのコースは日本で初めてグラハム・マーシュが設計。18ホールのスループレーが可能。ゴルフパークの魅力を満喫しよう!

【ゴルフパーク酒田 7月開催のイベント情報】

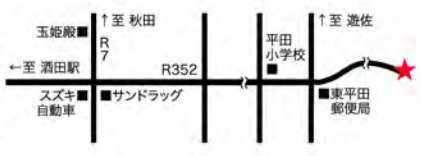
★7/24(金)副支配人小松の日 プレイ料金が1,000円引きになるスペシャルDAY!
500円割引券も併用可、最大1,500円引き。予約はお早めに。

★7/31(金)シニアレディースオープン 60歳以上と全年齢の女性の恒例コンペ。ゴルフ仲間で参加しよう!
【料金】メイト会員／7,500円 ビジター／9,000円 食事付き

プレイ料金 【平日】6,000円(ビジター 7,500円)【土日】6,500円(ビジター 8,500円)
※1R(18h)、カートフィ、ゴルフ場利用税、消費税込。

GOLF PARK SAKATA ゴルフパーク酒田

ゴルフパーク酒田
酒田市北沢字鷹尾山1-6
☎0570-077-552
お得なWeb予約はこちら
パーク酒田 検索



01

01.6月27日(土)から7月13日(月)まで「サマービューティーセール」を開催。美容・UV対策アイテムが揃う。 02.ボディシートや除毛クリームなどもお得。
03.人気のウォーターサーバー&コンパクト車載冷温庫。 04.プール、水遊びアイテムも対象。

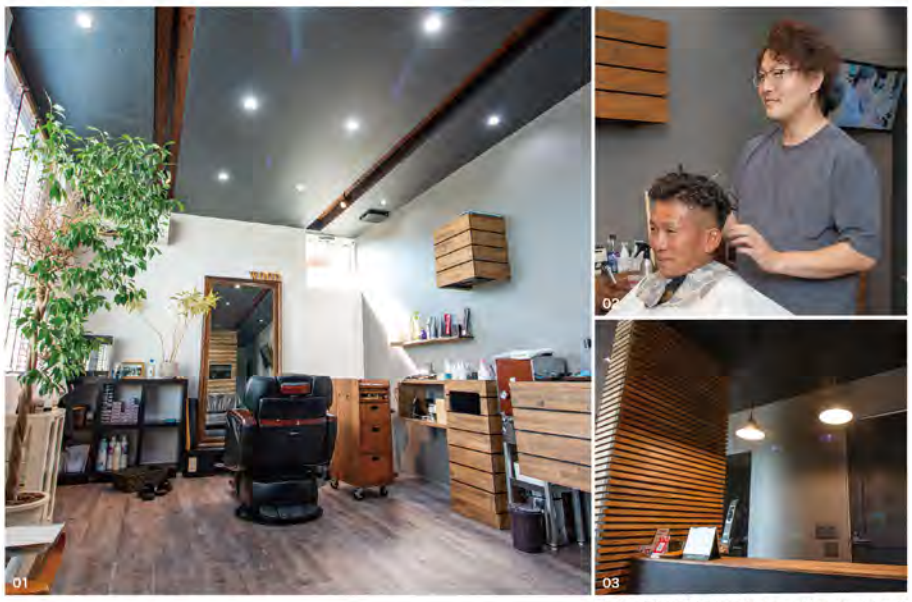
酒田レンタル コンフォート店

コストコで人気の美容アイテムがお得! 夏も輝く「サマービューティーセール」!!

コストコ再販店「コンフォート」では、6月27日(土)から7月13日(月)まで「サマービューティーセール」を開催!これからの季節に欠かせない日焼け止めやスキンケア用品、化粧品などをお得な価格で販売する。美容アイテムをはじめ、日焼け・シミ対策用品や冷感・消臭グッズなど、話題の商品から定番商品まで豊富に揃い、気になるアイテムをまとめて購入できるチャンスだ。またウォーターサーバーやコンパクト車載冷温庫などの熱中症対策アイテムをはじめ、プールや水遊びグッズなど家族で楽しめる商品もセール対象となっている。美容からレジャー用品まで幅広く扱う特別セール。ぜひこの機会にお気に入りを見つけてみてはいかが。

酒田レンタル コンフォート店
酒田市下安町20-2
☎0234-31-7130
営/10:30～18:00
休/火曜及び水曜不定休
※6/30、7/7～9は休業日

1対1の接客が心地よいプライベートサロン



01.木の温もりが随所に感じられるモダンでシックなデザインの店内。細やかな気配りと技術で、日常を離れゆったりと過ごせる憩いの空間。 02.オーナーの佐藤さんの丁寧な心配りが溢れる。 03.予約は電話から。十分に間隔を空けて予約をとるので、人との接触が無いのも嬉しい。

高い技術と丁寧な施術で満足度の高い仕上がりに

6月に11周年を迎えた酒田市新橋の「ウッド」は、オーナーの佐藤さんが営む人気のヘアサロン。カットからカラー、パーマに至るまで一人で行い、その細やかな気配りが行き届いたサービスにはファンが多数。お客様の髪質や雰囲気に似合うスタイルの提案はもちろんのこと、丁寧に要望を汲むことでより満足感の高い仕上がりになるのが特徴！カット料金に顔そりとシャンプーが含まれているのも嬉しいポイントで、価格も4,000円とリーズナブル。シャンプー中に行う育毛マッサージも好評で、その他にもオプション（500円）でフェイシャルエステ、頭皮クレンジングなどのメニューもあり、こちらもオススメ。穏やかな時間が流れる空間で、心身ともにリフレッシュしてみては。

MENU

● カット	¥4,000
● カットカラー	¥5,500~
● カットパーマ	¥6,000~
● フェイシャルエステ、頭皮クレンジング等	¥500

【新規のお客様¥500OFF!!】

WOOD hair design

酒田市新橋2-25-19 **TEL.090-1060-5566**

営/9:00~19:00　休/月曜

みずほのパンダ先生の「女性の為の健康コラム」vol.68

冷たいものの摂り過ぎ注意!

湿気のトラブル

中医学では、湿度が上がる季節に食欲不振、腹部膨満感、軟便、下痢、吐き気など体調が悪くなるのは、「湿邪(しつじゃ)」の影響と考えています。湿邪とはさまざまな不調を引き起こす自然界の六邪(ろくじゃ)のうちの一つで、とくに湿度の高い日本の夏はこの影響を受けやすく、さらに身体を冷やす清涼飲料水やアイス、ビールといった冷たい飲み物や食べ物をついつい毎日摂り過ぎてしまうと、胃腸の働きを鈍らせ、栄養素も吸収されず新陳代謝が悪くなります。勝湿顆粒(しょうしつかりゅう)は、お腹を温め湿邪を取り除いてくれる漢方薬です。

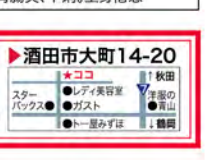
【効能・効果】
体力中等度以下のものの次の諸症：
感冒、暑さによる食欲不振、
急性胃腸炎、下痢。全身倦怠

(有)ミズホメディカル
エビスヤ薬局瑞穂
漢方薬剤師:小池昌男

インスタで健康情報発信中!!

営/9:00~18:00
休/日曜・祝祭日
tel.0234-26-8866

▶酒田市大町14-20



開店4周年キャンペーン開催中！
暑い日に食べたい「夏限定ラーメン」をどうぞ!

4周年記念ライス無料&おかわり自由！「ビーク見た」でチャーシューかメンマ増量！

京都産九条ねぎラーメンが人気の「ん麺　ねぎ坊」は6月で開店4周年！日頃のご愛顧に感謝し、7月11日（土）まで全てのお客様ライス無料&おかわり自由の大サービス中！さらに注文時に「ビーク見た」と伝えればバラチャーシューもしくはメンマが増量になるWチャンス。また大学生以下は「かき氷」が無料&おかわり自由など楽しい企画が満載。蒸し海老、ハム、自家製錦糸卵などの豪勢なトッピングと、昔懐かしいタレが特徴の「冷やし中華」や、生姜とニンニクが効いたピリ辛スープが食欲を刺激する「スタミナラーメン」も。暑い日の腹ごしらえは「ねぎ坊」で決まりです！

【開店4周年】7/11（土）までライス無料&おかわり自由！

ん麺 ねぎ坊

☎0234-28-8183

酒田市両羽町5-2　営/11:30~20:00

休/火曜、月曜夜、7/27から連休予定

就労継続支援B型が加わりスタートした多機能型事業所ohanaは、一人ひとりのペースや得意なことを大切にする場所。作業を通して「できた！」の喜びや、仲間とのつながりを感じながら、安心して働ける環境づくりを目指しています。

簡単な軽作業

うどんカフェの配膳

お弁当の盛り付け

オハナの特長

安心できるサポート体制
スタッフが丁寧に寄り添い、無理のないペースでサポートします。

自分のペースで取り組める
得意なこと・できることから始められるので、初めての方も安心して働けます。

働くことで自信がつく
「ありがとう」と言われる喜びや達成感が自信や次の一歩につながります。

あたたかい居場所づくり
居心地のよい空間で仲間と楽しんで過ごせる職場です。

多機能型事業ohanaについて

- 放課後デイサービス
- 生活介護
- うどんカフェ アイオハナ
- 病院内の売店
- お弁当調理・販売※準備中

を運営する事業所です。

私達がサポートします。

- 働く事に不安がある方
- 自分のペースで頑張りたい方
- 人とのかかわりを増やしたい方
- 日中の居場所を探している方
- 何かやってみたい気持ちがある方

見学や利用体験随時受付中！

・見学OK　・送迎あり　・短時間でもOK

お気軽にお電話ください。

ohana! **合同会社ohana**

☎0234-28-8970

酒田市酒田市南新町2-5-4

休/日曜　営/9:00~18:00

この夏食べたい!ラーメンNAVI

夏の新メニュー続々登場!!

ラーメンもっけだの

01

02

中華そば 雲ノ糸

01 もっけだの夏の限定麺「冷やし担々まぜそば」1,200円。期間限定7月末まで。 02 中華そば雲ノ糸限定麺「冷やし鶏中華」1,000円。期間限定8月末まで。

人気店のW涼麺!担々まぜそば&鶏中華

雲ノ糸県内5店舗目となる新店舗「東根店」をオープンするなど、日々進化を続ける「もっけだのフードサービス」。もっけだの・雲ノ糸各店が自信を持って放つ夏限定麺を紹介!もっけだのの「冷やし担々まぜそば」が限定麺として復活!豆板醤やラー油がベースになったピリ辛テイストと胡麻のまろやかさが食欲をかき立てるひんやり冷たい夏麺だ。雲ノ糸の「冷やし鶏中華」は、河北の肉そばに着想を得た親鶏でとった力強いスープと、氷で締めたコシの強い麺が楽しめる一杯。ライスと合わせて冷やし出汁茶漬け風に楽しむのもオススメ。またもっけだのでは7月31日まで限定でなんとギョーザを半額で提供中。両店で元気をチャージして暑い夏を乗り切ろう!

ラーメンもっけだの
鶴岡本店・酒田店
【鶴岡】鶴岡市宝田3-20-16
【酒田】酒田市大町6-13
営/7:00～21:00
休/年中無休

中華そば雲ノ糸
鶴岡本店・酒田・最上川山形あかねケ丘・東根店
【鶴岡】鶴岡市道形町12-8-1
【酒田】酒田市御成町8-18
【最上川】最上都戸沢村古口525-2
【山形】山形市あかねケ丘3-2-25
【東根】東根市神町北1-4-3

三日月軒 緑ヶ丘店

01

03

02

01 鶏の旨みと鰹の香味油が決め手「冷やし魚介鶏中華」1,100円。7月2日(木)より提供開始。
02「背脂中華そば」1,000円。 03 新登場のトッピング「鳥海遊佐メンマ」250円。

魚介と鶏の旨みが冴える夏季限定麺!

「酒田のラーメン」を牽引する「三日月軒 緑ヶ丘店」の夏季限定麺「冷やし魚介鶏中華」(※7/2より提供)は鶏の旨みと鰹の香味油が互いを引き立て合う注目の冷たい一杯。親鶏チャーシューやしっとり仕上げた豚モモチャーシュー、鶏節、細切りネギを盛り付け、仕上げのすだちが爽やかな余韻を演出。鶏中華の美味しさに三日月軒らしい魚介の風味が絶妙に重なり、最後の一口まで飽きずに楽しめる。また人気レギュラーメニューの「背脂中華そば」は、背脂のコクと玉ねぎの甘み、黒パラ海苔の香りが調和した一杯。さらに遊佐町産の孟宗竹を使用した「鳥海遊佐メンマ」も人気。伝統の酒田ラーメンと挑戦を続ける限定麺、その両方を味わえるのも三日月軒緑ヶ丘店の魅力です!

三日月軒　緑ヶ丘店
酒田市緑ヶ丘2-2-7
営/11:00～15:00
休/水曜、月1回木曜

ラーメン月輪

01

03

02

01「肉みそ冷やし中華」小840円、中1,050円、大1,200円。 02「つけ麺プレミアム」1,300円。大盛り無料なのも嬉しいポイントだ。 03.お店の裏にも駐車場8台完備。

旨み×辛味×食感!!「肉みそ冷やし中華」

「月輪」の夏の人気メニューといえば「肉みそ冷やし中華」!酸味のあるタレと豆板醤や甜麺醤で作った辛めの肉みそ、角切りきゅうりや中華くらげなど具材もたっぷり。小麦の風味豊かなふすま麺に絡めて食べれば酸味と辛み、肉の旨みが広がりやみつきの美味しさに!最初はタレと絡めてオーソドックスな味を楽しみ、次に肉みそを混ぜてピリ辛風味にし、最後に温玉を絡めてまろやかにするなど、味変をしながら食べ進めるのもオススメだ。また濃厚豚骨スープに鰹スープから作った泡を重ねた、2層式つけだれの「つけ麺プレミアム」も大人気。叉焼は肩ロースにリニューアルし、より満足感のある味わいに。サクサクの穂先メンマも食べ応え抜群。他にはない月輪ならではの一杯をぜひ!

ラーメン月輪
酒田市富士見町1-12-19
☎0234-43-6632
営/ 6:00～ 9:00
11:00～14:00
18:30～20:00(金・土)
休/月曜、火曜朝
※日曜昼は「日輪」で営業

酒田・鶴岡店アプリ会員
5,000名突破記念!
日頃のご愛顧に感謝を込めて!
無料アプリ会員に新規ご入会で
期間限定 7/31まで
オイル交換無料0円
会員通常価格1,000円
ビーク読者限定特典

注意事項
※使用するオイルは100%化学合成油、確かな品質のオイルです。
※工賃は別途550円必要となります。
※当社指定オイル(5W-30、0W-20)以外は通常料金となります。
※対象車両は国産乗用車のみとなります。
※オイルエレメント代は、別途必要になります。

酒田店 酒田市四ツ興野430-3 0120-612-118 営/9:00～18:00 休/水曜
鶴岡店 鶴岡市宝田3-19-69 0120-320-377 営/9:00～18:00 休/木曜、金曜
まずはお電話を!

空き家の固定資産税、払い続けているあなた。
空き家、相続の事
今から家族で考えてみませんか?
相続支援コンサルタント
空き家相談専門士
宅地建物取引士
が在籍しております。
空き家・相続については弊社専門スタッフにどうぞお気軽にご相談ください!
一緒に働いてくれる仲間を募集中だよ!
正社員募集
【業務内容】経理業務全般
【休　日】水曜日・日曜日・祝日(週休二日制)
夏季休暇・年末年始休暇有
【賃　金】月額18万円～20万円 賞与年2回
【そ の 他】時間単位での年次有給休暇取得OK
健康経営優良法人4年連続認定・えるぼし認定
弁当代半額補助制度有(諸条件有)
子育て中の方の応募、大歓迎!
長期勤務によるキャリア形成を図るため40歳以下
詳細は、ハローワークまたは弊社へ直接お問い合わせください!
ご応募、お待ちしております!!
不動産のトータルプランナー
(株)大丸不動産
宅地建物取引業山形県知事(8)第1689号／山形県宅地建物取引業協会会員
東北地区不動産公正取引協議会加盟
酒田市相生町1-3-28 Tel.0234-26-0903
営業時間/平日10:00～17:00 ±9:00～17:00
定休日/日曜・水曜・祝日

正社員募集!!
営業員 建設機械レンタルを中心に、プレハブや各種商品の提案営業を行います。展示場や店舗の運営サポート、イベントの企画・提案にも携わる、やりがいのある仕事です。
配送・作業員 取扱商品は多種多様。商品の配送をはじめ、プレハブハウスの組立・設置・撤去、機械のメンテナンスなどが主な仕事です。
まずはお話だけでもOK!給与や待遇など、お気軽にお問合せください。
SAKAREN 酒田レンタル株式会社
酒田市こがね町二丁目6番地の45
TEL.0234-22-3399
酒田レンタル 検索 www.sakaren.co.jp

美容に関するお悩みを解決します
美容手術からプチ整形まで対応
目の下たるみ取り

施術時間約10分
脂肪溶解、皮膚再生、ヒアルロン酸注入
ほうれい線【糸リフト】

施術時間約10分
糸リフト5本挿入直後（針穴のみの施術）
薄毛治療

診察カウンセリングのみでOK
薄毛治療（6か月後）
スマートフォンで遠隔診療対応出来ます。
肌見せ季節に向けて
脂肪溶解注射

ウルトラスルリム注射
只今、メールやお電話でのカウンセリング実施中!
LINEでもお問い合わせできます。
QRをご登録いただき、お気軽にお問い合わせください。
CRYSTAL クリスタル美容外科 AGA+スキンケアクリニック
山形市本町1-3-14 ラサール本町ビル3F
☎023-622-3318
info@crystal-biyou.com
営/10:00～19:00 年中無休(不定休)
クリスタル美容外科 検索