



笑顔をつくり 瞬間を切り取る魔法使い

トータルフォトスタジオ
きゅーぴっと旭店

平野 実穂さん(左)
浪川 祐美さん(右)

トータルフォトスタジオきゅーぴっとは、お宮参りや七五三、成人式の前撮りのほか、シニアフォトなどの幅広い撮影を行う会社です。「記念写真は未来へのプレゼント」をコンセプトに、衣装やヘアメイク、撮影などを総合的に扱い、お客様の「今」を未来へ届けています。

——どんな仕事をしていますか

平野さん：カメラマンのほか、写真をきれいに仕上げるデジタル修正、モデル撮影を含めた七五三情報誌の制作などを担当しています。撮影では、お客様との会話を大切に、緊張を和らげ自然な笑顔が生まれる雰囲気づくりを心がけています。

浪川さん：主にヘアセットとメイクを担当しています。ま

トータルフォトスタジオ
きゅーぴっと旭店

所在地／旭市新町399
電話番号／60-0025

た、撮影がスムーズに行えるように、着付けや撮影の補助もします。お客様の要望に合ったセットを提供するため、今の流行を勉強して新しい知識を身に付け、技術を磨くよう日ごろから心がけています。

——仕事のやりがいは

平野さん：お客様の大切な瞬間を残すお手伝いができることがやりがいです。写真を見たときに「今までで一番良い表情」などと言ってもらえることも励みになっています。

浪川さん：セットの仕上がりを見てもらったときに、喜んでもらえたり、笑顔が見られたりするとうれしいです。

——今後の抱負は

お客様にとって思い出深い1コマを残せるよう、一人一人に寄り添いながら、楽しい時間を提供できる、親しみのあるスタジオを目指していきます。



笑顔を引き出すヘアメイク



アットホームな雰囲気で撮影



VOL.191

ひらひら野菜の塩こうじスープ

1人分の栄養価 エネルギー91kcal、食塩相当量1.4g



材料(4人分)

ダイコン……………40g
ニンジン……………40g
シメジ……………1/2パック(50g)
長ネギ……………1/2本(50g)
鶏むね肉……………1/3枚(80g)
ごま油……………小さじ2
水……………600ml
だし(顆粒)……………小さじ1
塩こうじ……………大さじ1と1/2

塩こうじは、米こうじに塩と水を加えてつくる、日本の伝統的な発酵調味料です。酵素やビタミンB群、オリゴ糖などのさまざまな栄養素を含み、消化を助け、腸内環境の改善や免疫力向上に働きます。塩こうじを使ったスープは、優しい味わいで心も体もほっと温まります。

作り方

- ①ダイコンとニンジンは皮をむき、ピーラーで薄くスライスする。
- ②シメジは石づきを取り、ほぐす。
- ③長ネギは小口切りにする。
- ④鶏肉は1.5cm角くらいの食べやすい大きさに切る。
- ⑤鍋でごま油を熱して④を炒め、肉が全体的に白くなったら、水とだしを加える。
- ⑥煮立ってあくが出たら取り除く。
- ⑦①～③を加え、野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ⑧塩こうじを加えて味を調える。
- ⑨火を止め、器に盛り付けたら完成。

岡旭市保健推進員協議会豊畑干潟支部(☎63-8766・健康づくり課健康支援班内)

データシート

火災・救急

【11月】 令和7年の累計
火災 2件 (29件)
救急 261件 (2,945件)

交通事故

【11月】 令和7年の累計
事故件数 159件 (1,633件)
死亡者数 0人 (2人)

人のうごき

【11月の移動】
転入 153人 出生 22人
転出 111人 死亡 73人

【12月1日現在】

前月比
人 □ 61,098人 (▲9人)
男 30,309人 (+13人)
女 30,789人 (▲22人)
世帯数 27,592世帯 (+43世帯)