



6月5日(木)、ホープリビング八千代緑が丘にて演歌歌手 大沢桃子さんを招いてコンサートを開催しました。



利用者様やご家族、取引関係の方々、総勢50名以上の方にご覧いただきました。



流石プロの歌手……歌を聴いて感極まり涙する方、一緒に歌う方と、大盛り上がり的一天となりました。

ホープリビング八千代緑が丘 施設長 石田 慎一

大沢桃子プロフィール：今、売り出し中のシンガーソングライター兼演歌歌手。命名は剣豪女優の浅香光代、ギターはエレキの神様・寺内タケシに師事し、一番弟子と言われる。最近NHKをはじめ、メジャーへの露出も増えている。

## ういず・ユー グループ各事業所のご案内 ※7月より“デイサービス千葉北”が加わります

開設主体：ウイズユー株式会社	八千代市勝田台4-13-7	T E L：047-405-9500
居宅介護支援事業所 ういず・ユー 支え愛	八千代市勝田台3-3-1ファミール勝田台	T E L：047-405-3810
居宅介護支援事業所 ういず・ユー 支え愛 四街道	四街道市鹿渡933-296 123ビル201	T E L：043-304-8687
居宅介護支援事業所 ういず・ユー 支え愛 志津	佐倉市中志津1-6-2 101号	T E L：043-312-1975
居宅介護支援事業所 ういず・ユー 支え愛 緑が丘	八千代市大和田新田76-43 加瀬ビル2A	T E L：047-455-3107
訪問介護事業所 ういず・ユー 野の花ケアステーション八千代	八千代市大和田新田76-43 加瀬ビル2A	T E L：047-411-8722
訪問介護事業所 ういず・ユー 野の花ケアステーション	四街道市鹿渡933-296 123ビル201	T E L：043-312-7380
訪問介護事業所 ういず・ユー 野の花ケアステーション成田	成田市不動ヶ岡2154-4	T E L：0476-37-4316
訪問看護事業所 白ゆり訪問看護ステーション	佐倉市西志津4-7-8	T E L：043-310-6722
住宅型有料老人ホーム ういず・ユー村上ホープリビング	八千代市村上南1-1-13	T E L：047-407-0765
住宅型有料老人ホーム ういず・ユー高津ホープリビング	八千代市高津507-2	T E L：047-458-8222
住宅型有料老人ホーム ういず・ユー緑が丘ホープリビング	八千代市大和田新田947-7	T E L：047-458-4094
住宅型有料老人ホーム ういず・ユー成田ホーム	成田市不動ヶ岡2034-97	T E L：0476-36-4315
サービス付き高齢者向け住宅 ういず・ユー ホープリビング成田	成田市不動ヶ岡2154-4	T E L：0476-37-3206
サービス付き高齢者向け住宅 ういず・ユー ホープリビング千葉北	千葉市花見川区大日町1386-1	T E L：043-307-9710
サービス付き高齢者向け住宅 ういず・ユー ホープリビング八千代緑が丘	八千代市緑が丘西7-4-3	T E L：047-411-8111
サービス付き高齢者向け住宅 ういず・ユーホープリビング佐倉志津	佐倉市西志津4-6-7	T E L：043-312-3500
小規模多機能型居宅介護施設 ういず・ユー 志津ホーム	佐倉市西志津4-6-7	T E L：043-312-3505
デイサービス ういず・ユー早稲田イーライフ佐倉	佐倉市表町1-3-3	T E L：043-310-6748
デイサービス ういず・ユー勝田台デサロン	八千代市勝田台4-27-11	T E L：047-405-5160
デイサービス ういず・ユー村上ホープリビング	千葉県八千代市村上南1-1-13	T E L：047-407-0760
デイサービス ういず・ユーホープリビング成田	成田市不動ヶ岡2154-4	T E L：0476-37-4326
ういず・ユーデイサービス 一歩	八千代市村上2811	T E L：047-481-3190
ういず・ユーデイサービス リハビリバイブ緑が丘	八千代市緑が丘西7-4-3	T E L：047-411-8141
ういず・ユーデイサービス リハビリバイブ四街道	四街道市鹿渡933-134	T E L：043-312-1114
ういず・ユーデイサービス リハビリ・ティ八街	八街市八街ほ614-3	T E L：043-312-3128
ういず・ユーデイサービス 千葉北	千葉市花見川区大日町1386-1	T E L：043-306-8068
ういず・ユーフード事業部 ひかて(日糧)	千葉市若葉区千城台東1-3-8	T E L：043-312-9011
ういず・ユーフード事業部 日ごと糧	千葉市若葉区千城台東1-3-8	T E L：043-312-9064
運営会社：株式会社ウィズハート	八千代市勝田台4-13-7	T E L：047-411-7282
介護の住まい紹介“ウィズ”	八千代市村上南1-1-13 1F	T E L：047-407-3371
千葉求人センター	八千代市村上南1-1-13 1F	T E L：047-409-8787
運営会社：株式会社ウィズハートセキュリティ	八千代市勝田台北1-8-21 K.Sビル2F	T E L：047-407-4615
ウィズハートセキュリティ	八千代市勝田台北1-8-21 K.Sビル2F	T E L：047-407-4615

編集 佐藤 典子



<https://www.withyou-care.co.jp/>

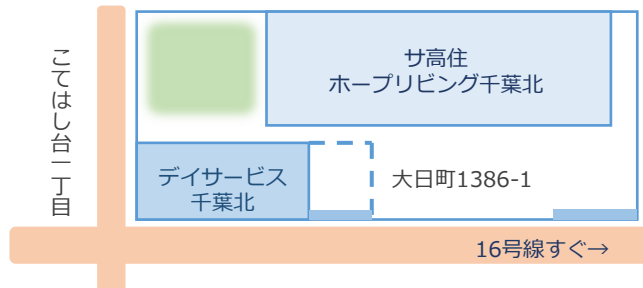


2025年7月号第104号 2025年7月4日発行  
発行：ウイズユー株式会社



2025(令和7)年も早、後半に入ってきました。5月に開設したリハビリティ・八街に次いで、この7月より『ういず・ユーデイサービス千葉北』が運営を開始しました。同敷地内にあるサ高住“ホープリビング千葉北”と併設という形になります。6月28日(土)には、午前・午後の二部制で“デイサービス千葉北・説明会”を実施。利用者様のご家族やケアマネジャーからは質問や要望等が相次いで、新しいデイサービスに対する関心の高さが伺えました。

＜特集＞また一年後、楽しみを目指して“元気”を頑張る!!  
～デイサービス一歩の焼き鳥バーベキュー ※特集は中ページをご覧ください



ホープリビング千葉北：千葉市花見川区大日町1386-1 TEL:043-307-9710  
デイサービス千葉北：千葉市花見川区大日町1386-1 TEL:043-306-8068



6.28(土)  
説明会より



ういず・ユー デイサービス千葉北



2025

5.21 22 23

水 木 金

# 今年も楽しかった！ また一年後、楽しみを目指して“元気”を頑張る！！

## 一步の焼き鳥バーベキュー

今年もまた、焼き鳥バーベキューの季節がやってまいりました。鶏肉をさばき、ネギを切り、串に刺し、準備する。たれを仕込む。これも三日以上をかけて煮込みます。当日は、タープを張り、炭をおこし、キャンプチェアを準備する。

このような準備に要する労力は、時間とお金のみで換算されるものではなく、とてつもなく大きなエネルギーに裏打ちされたものだと思います。そのエネルギーは、どこから来るのか。私たちが本気で取り組むことで、利用者の方々に伝えたいことがあるからです。「今、生きてるってことは素敵だ」と思っていたきたいのです。ウッドデッキのキャンプチェアに腰掛け、外の空気を思いっきり吸い込みながら、焼き鳥をほおぼる。脇にはビール！（勿論、ノンアルコールですが）これを最高と呼ばずして、何が最高でしょう。今までレバーなんて食べられないと思っていた方が、「美味しいね！」と言って、お代わりです。やっぱり、冷凍の物と違うんです。レバーは一番人気。利用者さんの嬉しそうな顔、顔、顔。その顔を見れば、ああ、やって良かったと思えるのです。また、来年もやろう。そう思うのです。利用者さんもまた、来年を楽しみにしてるからねと。

一年後に楽しみがあるって、素敵だと思います。利用者さんもそれぞれに、色々な不都合があると承知しています。悩みや苦しみもあるでしょう。ともすれば、後ろを振り返るしか出来なくなってしまうこともあります。でも、未来に「小さな光」が見えれば、そこを目指して、今日という一日を輝かせることができる。私たちが行く、すべてのイベントで、利用者さんが、来年また、このイベントに参加したいと思っただくことで、未来を照らす光になればという思いから発しています。

今年は、一步が立ち上がって9年目。来年は、記念すべき10周年の年になります。今回のイベントのように、利用者さん、ご家族、ケアマネジャーと一体になって歩んでいこうと、思いを強くした「焼き鳥バーベキューイベント」でした。

皆さん、来年もまた、焼き鳥バーベキューで会いましょう！

デイサービス一步/ 管理者 兼 トレーナー  
宮本 正一

## ういづ・ユーデイサービス一步

八千代市村上2811 TEL: 047-481-3190

嬉しそうな顔、顔、顔…その顔を見れば  
ああ、やって良かったあ～！また来年も  
やろう。一年後の“楽しみ”を目指そう…



恐るべし2歳児！初めての  
レバーがお気に入り～  
パクパクパク止まりません



美味しそうに食べろって、この顔  
じゃあ～ねえ、ハハハ、でもホントに旨し



今日のお昼はカレー  
ライス！つくねの茹  
で汁や白子の玉ネギ  
がたっぷりに入った  
スペシャル・カレー  
は美味しいヨ♡♡♡



昨年、焼き手デビューした  
利用者様のご家族のお兄さん。  
今年も黙々と焼き続けます！！



本気が通じる！  
本気で取り組む！！



向こう側ではデイサービス続行中



レバーは3日間、毎日  
数キロ単位をさばいて串  
を打つ！だから新鮮♪

レバーからハツを取り  
出し(1羽から一つ)開く



焼き鳥の大将がいて、そう簡単には教えてくれなかった串打ちのコツを数年後には伝授！！



全て手作り～



一番人気のレバーです！



いつも焼き手のモモちゃんに感謝♡