



地域公共交通活性化協議会及び交通ネットワーク再編部会という会議体において、CoCoバスと路線バスの再編について協議を重ねてきました。また、CoCoバスを取り巻く状況等から、運賃改定についても検討してきました。この度、①CoCoバス北東部循環と路線バス関野橋循環の再編(案)、②CoCoバス運賃改定(案)について、地域懇談会・オープンハウス(パネル展示)・パブリックコメントを実施します。皆様の率直なご意見をお聞かせください。

## 地域懇談会

いずれも空きあり！引き続き募集中！

- ① 日時:6月23日(火)10:00~11:30  
会場:公民館 緑分館 2階 学習室
- ② 日時:6月23日(火)16:00~17:30  
会場:公民館 東分館 2階 学習室

※①、②とも同じ内容  
「申込フォーム」「FAX」「電話」のいずれか  
でお申し込みください。  
定員は各会場20名程度。  
お車でのご来場はご遠慮ください。



申込みフォーム

## オープンハウス

申込不要！直接会場へ

日時:6月27日(土)10:00~17:00  
会場:東小金井駅 改札前フリースペース

### オープンハウスとは？

説明パネルの展示を自由にご覧になれます。職員が質問にお答えしたり、意見をお伺いします。時間内に自由にご来場ください。



前回のオープンハウスの様子

## パブリックコメント募集

募集期間:6月3日(水)~7月3日(金)  
意見の出し方:

- ① 市ホームページから専用入力フォームで
- ② 市役所・公民館などに備え付けの用紙で FAXまたは郵送

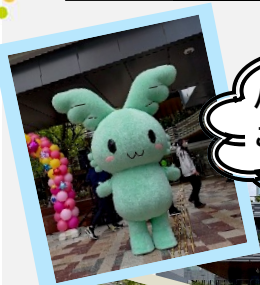
※詳細は、ホームページか公共施設に備え付けの交通ネットワーク再編(案)・CoCoバス運賃改定(案)をご覧ください。



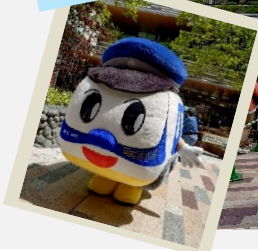
入力フォーム

## こがねい★バスフェス the 2nd

4月25日 SOCOLA 武蔵小金井クロスにて開催した「こがねい★バスフェス」。バス事業者ブースや色々なコーナーもあり、大変多くの方にご来場いただき、おかげさまで大盛況のイベントとなりました！



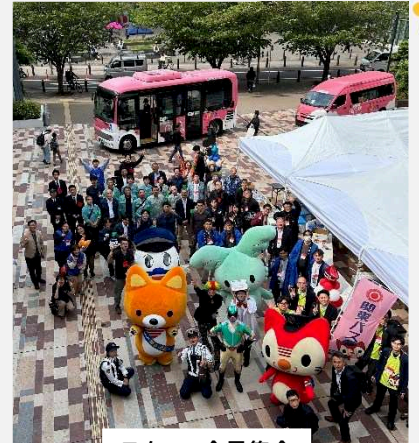
バス会社のゆるキャラは  
こども達に大人気♪



白井市長挨拶



コガネイダーも  
やってきた



スタッフ全員集合

ご来場ありがとうございました！



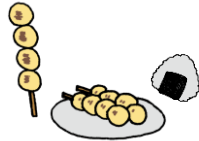
【北東部循環】  
**② 稲穂神社前**から行ける！  
**CoCo 推しスイーツ**のお店



**伊勢屋** 本町 5-41-16

営業時間: 9:00~17:00 (商品がなくなり次第閉店)

定休日: 月曜・火曜(祝日は営業) ※その他不定休あり



「美味しい」の声を原動力に  
 50年変わらぬ味を届けるお店



国産上新粉にこだわった「焼き団子、みたらし団子、あま団子」  
 もちもちで最高に美味しい♪

売り切れたらその日の営業は終了。創業51年になる餅菓子屋の伊勢屋さんには、開店直後から次々とお客様が訪れます。長年通い続ける常連さんも多く、地域に愛されてきたお店です。

屋号の「伊勢屋」は伊勢発祥の餅菓子屋さんからのれん分けされた証で、以前は都内に80店舗ほどあったが、今は数えるほどしかないそうです。

店頭に並ぶのは、お団子や豆大福等の和菓子、そしてコシヒカリを使った種類豊富なおにぎりに太巻や赤飯、いなりずし等々。



ふっくらと握られたおにぎり  
 素材のよさが伝わるとこ懐かしい味

物価高騰の影響で食品の値上がりが続く中でも、伊勢屋さんのお団子は1本 110 円、おにぎりは1 個 160 円とお財布に優しい価格！「安くて美味しい」ことも多くのお客様に支持される理由の一つですね。

これからも末永く続いてほしい、そう願わずにはいられないお店です。皆様もぜひ！

**chikori(ちこり)** 貴井北町 2-12-14

営業時間: 土日祝 10:00~17:00

※平日の営業は不定期。お店のInstagramで確認を



パツと目を引く“天然氷”の大きなのぼりが掲げられたハヶ岳・天然氷のかき氷専門店「chikori」。※冬場(10~2月)はカフェ営業

お店を始めたきっかけは、店主の入江さんがかき氷好きだったこと、そして「あんこ」が大好きだったこと。コロナ禍に理想の粒あん作りを研究、そこからかき氷店の開業に向けて、氷屋での修行と美味しい果物を求めて全国を巡り、3年前にオープンしました。

かき氷に使用する果物は、生産農家から直接仕入れたものばかり。自身が農園を訪れ、栽培方法やどんな方がどんな想いで育てているかを知った上で「美味しい！」と納得できたものを厳選しています。



温暖化で天然氷を作る環境が年々厳しくなっているため、貴重な天然氷の美味しさを最大限に引き出せるよう、削り刃、削り方、果物等、どれも妥協することなく、とことん美味しさを追求している一杯です。

高温傾向が予想されている今夏。自分へのご褒美タイムにいかが。



最後の一口まで  
 幸せを感じる一杯



シロップは注文を受けてから作るため、果物の新鮮な味わいを楽しめるのも魅力♪  
 手で形を整えることをせず、削りたてのふわふわの状態を大切にしている

粒がしっかりと残った優しい甘さの粒あん  
 シロップもたっぷり最後まで飽きることなく食べられる

**Point!**

古材を使ったアンティーク調のお洒落な内装にも注目してね

