こおりやま情報FREE10月号・令和2年(2020年)9月25日発行(毎月25日発行)　第39巻第10号通巻479号　発行／ケイシイシイ(株)こおりやま情報編集室　〒963-8004　郡山市中町14-19 YSビル3F　TEL024-922-3131

こおりやま情報 FREE

koriyama.co.jp

JOHO 39th THANKS

こおりやま情報 Facebook　こおりやま情報 Instagram

#楽都郡山 #郡山地ウイスキー #郡山ブラック #日本三大まんじゅう

衛星授業では物足りないキミに。
完全1対1 大学入試対策
☑ 医学部/数・英・理対策
☑ 東北大二次対策
☑ 共通テスト対策（科目別）
KATEKYO学院
お問い合わせは
024-935-4488まで

ご自由にお持ちください 無料

2020 10月号 vol.479

毎月25日発行

街ネタタウン情報
プレイガイド
ライフトピックス
みな伝
郡山住まい情報
レシピ情報
ぽるたーた

ふくしまFM
「Morning Freeway ふくしま」
月曜～金曜　7時30分から9時54分
水曜担当
北村茉倫（ふくしまFMアナウンサー）

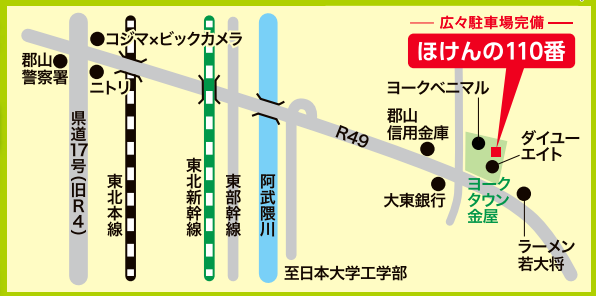
書店・コンビニで9月25日発売！

こおりやま情報 特集
最新取材版 ら～めんカタログ 2020秋 保存版

hoken
は～とずっとほっと
ほけんの110番!!®
ヨークタウン郡山金屋店
今の保障内容を見直しませんか？
40社以上の保険会社からオーダーメイドプランニング！
郡山市田村町金屋字冬室 91-2　ヨークタウン金屋内
営業時間／10:00～19:00　※駐車場　ヨークタウン金屋の駐車場をご利用いただけます。
☎024-953-8321 相談無料!!予約優先

死亡保険・がん保険
学資保険・医療保険
自動車保険
個人年金保険
火災保険 など

保険のことならなんでもご相談ください!!
お電話、ホームページ、WEBから
ほけんの110番 検索



HH20-0109-0005 有効期限2022年3月

今なら礼金サービス&仲介手数料ナシ!

★お家賃、ご相談ください★

ホームページはこちら

コンビニ近く
八山田6丁目
2DK(和6、洋6、DK6)

●共益費／なし　●駐車料／1台分付無料
●敷　金／2カ月　●礼　金／2カ月分サービス
●仲介料／なし　●即日入居可
●追焚給湯・シャワー・エアコン・BS

家賃月額 **43,000円**　追焚付

モニター付インターホン
富久山町久保田
1K(洋11.2、K4.3)

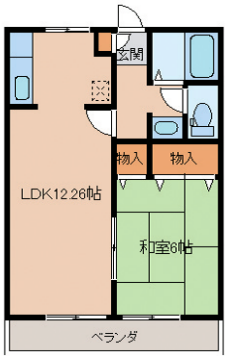
●共益費／なし　●駐車料／1台分付無料
●敷　金／2カ月　●礼　金／2カ月分サービス
●仲介料／なし　●即日入居可
●給湯・シャワー・エアコン・シャンプードレッサー・洗浄便座・モニター付インターホン・BS

家賃月額 **47,000円**　洋室広々11帖

追焚・ガスファンヒーター付
富久山町久保田
1LDK(和6、LDK12.26)

●共益費／なし　●駐車料／1台分付無料
●敷　金／2カ月　●礼　金／2カ月分サービス
●仲介料／なし　●即日入居可
●追焚給湯・シャワー・エアコン・シャンプードレッサー・洗浄便座・ガスファンヒーター・BS・モニター付インターホン

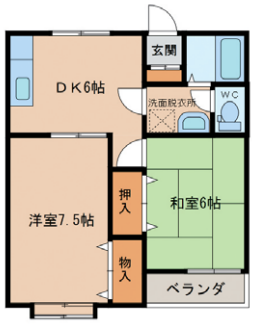
家賃月額 **48,000円**　ベランダ広め



追焚付・コンビニ近く
富久山町久保田
2DK(和6、洋7.5、DK6)

●共益費／なし　●駐車料／1台分付無料
●敷　金／2カ月　●礼　金／2カ月分サービス
●仲介料／なし　●即日入居可
●追焚給湯・シャワー・エアコン・シャンプードレッサー・洗浄便座・モニター付インターホン・BS・ガスファンヒーター

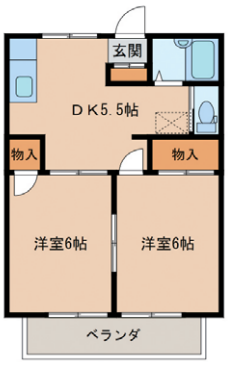
家賃月額 **50,000円**　1階



ペット可・アクセントクロス
八山田3丁目
2DK(洋6×2、DK5.5)

●共益費／なし　●駐車料／1台分付無料
●敷　金／2カ月　●礼　金／2カ月分サービス
●仲介料／なし　●即日入居可
●追焚給湯・シャワー・エアコン・洗浄便座・モニター付インターホン・BS・カードキー・2F角部屋

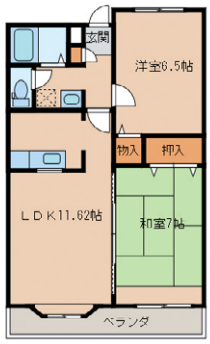
家賃月額 **55,000円**　洋室のみ



スーパー・コンビニ近く
八山田3丁目
2LDK(和7、洋6.5、LDK11.6)

●共益費／なし　●駐車料／1台分付無料
●敷　金／2カ月　●礼　金／2カ月分サービス
●仲介料／なし　●即日入居可
●追焚給湯・シャワー・エアコン・シャンプードレッサー・洗浄便座・モニター付インターホン・トランクルーム・BS

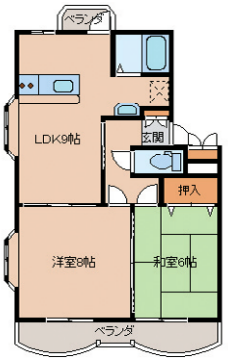
家賃月額 **57,000円**　最上階



追焚・トランクルーム付
富田東5丁目
2LDK(和6、洋8、LDK9)

●共益費／なし　●駐車料／1台分付無料
●敷　金／2カ月　●礼　金／2カ月分サービス
●仲介料／なし　●即日入居可
●追焚給湯・シャワー・エアコン・シャンプードレッサー・洗浄便座・ガスコンロ・モニター付インターホン・トランクルーム・BS

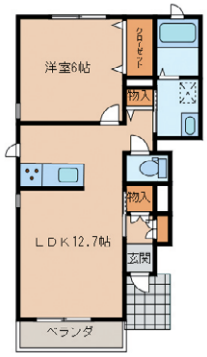
家賃月額 **63,000円**　2階角部屋 TVホン付



ペット可・インターネット無料
八山田6丁目
1LDK(洋6、LDK12.7)

●共益費／なし　●駐車料／1台分付無料
●敷　金／2カ月　●礼　金／2カ月分サービス
●仲介料／なし　●即日入居可
●追焚給湯・シャワー・エアコン・シャンプードレッサー・洗浄便座・モニター付インターホン・トランクルーム・システムキッチン・BS

家賃月額 **72,000円**　エアコン2基付

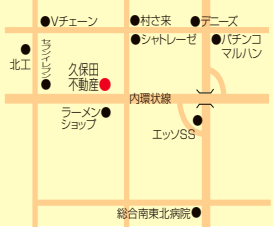


★印の物件は当社で直接ご契約頂くと仲介手数料0円です。
●防犯上、鍵は入替前にボックスごと新品に交換しています。
●当社の管理アパートは全て入居される方が変わるごとに、ハウスクリーニングと室内完全消毒を行っています。

当社で直接ご契約の方には ミニストップファストフード無料券と おそうじスリッパをプレゼント!

☆富久山町・八山田の物件をメインに管理しています

いかす不動産、そだてる資産
日本賃貸管理協会会員・全国宅地建物取引業協会会員
福島県知事（7）第20508号
KUBOTA 株式会社 久保田不動産
郡山市八山田 5-12 メインビル八山田
TEL.024-932-8787 FAX.024-939-7520
㊐9:00～18:00 休日祝 http://kubota-f.com



1 笹の川 福島一辛口「いち」（720ml）1本

＜1名＞

笹の川 福島一辛口「いち」は、復興庁「ハンズオン支援事業」でデザイン化。福島県内で一番辛口の日本酒。ロック推奨、燗ツケ厳禁。キレがある大辛口の味わいが評判。

提供／笹の川酒造

TEL024-945-0261

2 ますや本店　中華そば 郡山ブラック　2食入り

＜2名＞

「ますや本店　中華そば　郡山ブラック　2食入り」（540円）が新発売。生麺2食入り、スープ付き。製造者は、「あらい屋製麺所」。郡山のお土産としてもおすすめ。

提供／ますや本店　台新店

3 「食べ歩き　白河らーめん」（880円）

＜2名＞

「食べ歩き　白河らーめん」は、9月25日発売。白河、西郷のラーメンを55店、110杯を写真で掲載。巻末には69枚クーポン券付き。県内主要書店、コンビニで発売中。

提供／こおりやま情報編集室

TEL024-922-3131

4 欧風バルde PETIT GREEN「金券1,000円」※ディナータイムのみ利用可

＜ペア3組＞

欧州三ツ星レストラン出身シェフによる、カジュアルイタリアンとフレンチの店「PETIT GREEN」。ワインも市内屈指の品揃え。月曜から木曜の平日夜のみ利用可。要予約。

提供／欧風バルde PETITGREEN（プチグリーン）

TEL024-934-8899

5 カーコーティング「アークバリア21」新車2万円優待

＜3名＞

ガラス100%のカーコーティング「アークバリア21」は10年保証。洗車機で洗うだけで、車はピカピカに。通常価格より2万円優待。（新車限定となります）

提供／タキタ自工

TEL024-958-2316

P11のアンケート&投稿用紙を切り取りハガキに貼って、アンケートとみな伝投稿に記入してご応募ください。FAXからの応募は、P11のみな伝投稿FAX用紙を切り取ってお使いください。

あて先

〒963-8004 郡山市中町14-19 YSビル3F
ケイシイシイ(株) こおりやま情報FREE係

プレゼント応募締切

令和2年10月5日(月) 当日消印有効

当選発表

賞品の発送をもってかえさせていただきます。

個人情報の取り扱いについて

ご記入、ご入力頂きましたお客様の個人情報は、本誌読者プレゼント、読者統計調査のみに利用するものであり、本目的以外での利用はいたしません。またお客様の同意なしに個人情報を、第三者に開示、提供することはありません。当社は個人情報保護法及び関連するその他の法令、規範を遵守し、お客様の個人情報を適切に取り扱います。

発行／ケイシイシイ株式会社
〒963-8004郡山市中町14-19 YSビル3F
TEL024-922-3131　FAX024-922-3138

笹の川 味のある店

WHAT A WONDEDERFUL SHOP IT IS!

寿司割烹　魚紋

▲いち一合800円、天然本鮪握り一貫 800円～／カウンターは10席

郡山駅前、全国から取り寄せる天然魚の旨味を、巧みな職人技で最大限に引き出す、憧れの高級寿司店「魚紋」さん。天然本鮪赤身（白シャリ）、大トロ（赤シャリ）の繊細な味わいに、笹の川酒造の「福島一辛口いち」が寄り添います。1日限定10席「魚紋の昼膳」5,000円や旬の味わいを盛り込んだコース（7,000円より）もぜひご利用ください。

郡山市駅前1-5-6　☎024-938-3343

営 12:00～14:00(LO13:30)　17:00～23:00(LO22:30)

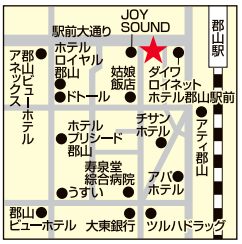
休 火　P 無

私がお薦めします。

笹の川
福島一辛口
いち
一合800円

オーナー虎谷さん

全国から取り寄せる天然魚の旨味を引き立ててくれる、福島一辛口「いち」は、郡山市外からいらっしゃるお客様にも大変喜ばれています。



今月のおすすめの酒

ロック推奨
燗ツケ厳禁
福島一辛口「いち」

福島県内で一番辛口の日本酒です。
復興庁「ハンズオン支援事業」でデザイン化したスタイリッシュなボトル。
アルコール分19度。ロックでお召し上がりください。

720ml 参考小売価格 2,200円(税込)

●お近くの酒販店でお求めください。

お酒は20歳になってから楽しく適量を。妊娠中・授乳期の飲酒はお控えください。飲酒運転は禁止されています。空きビンはリサイクル。

笹の川酒造株式会社

郡山市笹川一丁目178　http://www.sasanokawa.co.jp

rfc ラジオ福島「笹の川 味のある店」
毎週第2・4水曜　14:45～14:49　好評放送中

●弊社製品をお取扱い頂き、ラジオ番組にご出演を希望される方は、024-945-0261までご連絡ください。

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

体の芯から温まる「ごまみそらーメン」

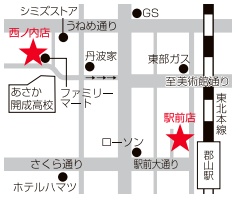
冬の売れ筋商品「ごまみそらーメン」が、好評のため通年販売している駅前店に加えて、西ノ内店でも10月1日（木）から提供開始。西ノ内店では冬季のみの限定発売。栄養価が高く、健康成分も多く含んだゴマと、あさくさ秘伝の味噌ダレとの相性が抜群。体の芯から温まる寒い季節に最適な一杯。

▲冬季の目玉商品「ごまみそらーメン」（755円税別）

あさくさらーメン駅前店／西ノ内店

TEL024-922-2908／024-921-7088

【住所】郡山市駅前2-3-3／西ノ内1-2-2K’s ガーデン1F
【営業】駅前11:30～LO15:30、17:00～LO20:30、金土 LO23:00
西ノ内11:30～LO15:00、17:00～LO19:30※材料なくなり次第終了
【休】駅前:水／西ノ内:金　【P】駅前:契約有(48台)／西ノ内:有(50台)
【URL】http://www.kknet.com/asakusa.ra-men/



▲風味豊かな栗の香りで、秋を感じる味わい「柏屋の栗どらやき」（162円）

「栗どらやき」、「ごろっとお芋の蒸しケーキ」など柏屋に秋の和菓子が勢揃い

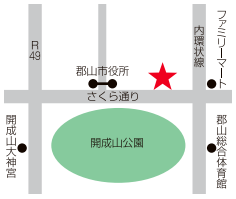
柏屋には、秋の和菓子が勢揃い。「柏屋の栗どらやき」（162円）は、刻み栗入りのまろやかな栗餡をふんわり生地ではさみ、栗の香りが風味豊かに広がる、秋を感じさせる味わい。「ごろっとお芋の蒸しケーキ」（129円）は、鳴門金時の蜜漬けをふわふわ生地にごろっといれて、ふんわり蒸し上げた上品なさつま芋の蒸しケーキ。そのほか店内には秋のおいしさが一杯。お求めは、開成柏屋または、最寄りの柏屋直営店舗まで。

▲鳴門金時の「ごろっとお芋の蒸しケーキ」（129円）

開成柏屋

TEL024-922-5533

【住所】郡山市朝日1-13-5
【営業】9:00～19:00
【休】無　【P】有(43台)
【URL】https://www.usukawa.co.jp/



個室完備、コロナ対策万全。法事用テイクアウトOK！

「玉藻」では、少人数で利用できる個室を完備しており、店内の除菌・消毒にも万全を期しているので、安心して家族や仲間で食事ができる。スマホ決済（ドコモ・auなど）や各種カード決済、キャッシュレス（nanacoなど）対応OK。また、法事用のテイクアウト料理の予約受付中。

▲コロナ対策万全。各種個室が用意されている

和風レストラン玉藻

TEL024-925-5455

【住所】郡山市富久山町八山田経堂65-1
【営業】11:00～15:00　17:00～LO19:45
土日祝11:00～LO19:45
【休】水（祝日の場合は営業）　【P】有(30台)
【URL】http://www.kknet.com/tamamo/

「住まいの保険相談キャンペーン」実施中

火災保険料の改定が予定されており、見直すなら、今がチャンスです。**現在加入中の保険証券を持参すると、ほけんの110番限定「めんツナかんかん」と「明太子仕立てめんツナ」の2缶セットをプレゼントします。10月31日まで!**

hoken ほけんの110番!!® ヨークタウン郡山金屋店
郡山市田村町金屋字冬室 91-2　ヨークタウン金屋内
営業時間／10:00～19:00　※駐車場　ヨークタウン金屋の駐車場をご利用いただけます。
☎024-953-8321 相談無料!!予約優先
HH20-0109-0011 有効期限2020年9月

酒楽菜彩（しゅらくさいさい）－銘酒から、ワインまで豊富なお酒と季節彩る和食をご堪能ください

天くう　酒楽菜彩

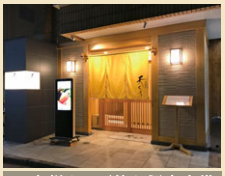
純和風な落ち着いた雰囲気の店内はプライベートから接待、宴会まで様々なシーンでご利用いただけます。

おすすめ宴会プラン
※前日までの予約にて、4名様から承ります

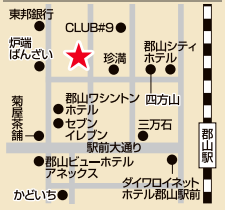
「会席コース」6,000円(税込)
季節を彩る味わいの会席料理コース 飲み放題込

「天くうコース」5,000円(税込)
店自慢の天ぷら主体のコース 飲み放題込

料理長おすすめ会席コース・飲み物別 7,000円(税別)
料理長おすすめ会席コース・飲み物別　5,000円(税別)



20名様まで可能な個室完備



【ご予約・お問合せ】TEL024-973-5558　ランチも好評です！ 天丼など1,000円(税別)よりご用意しております。
郡山市大町1-4-3 ワタナベビル1F　【営】11:30～14:00(LO13:30)　17:00～22:00(LO21:30)　【休】日(祝日の場合翌日)

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

「ますや本店 中華そば 二食入り」が新発売！「ますや本店 台新店」ほかで発売中

郡山市の「中華そば　ますや本店」は、“郡山ブラック”と言われる醤油の香り高いキレのあるスープの中華そばを提供。このたび同店では、お土産用「ますや本店 中華そば 郡山ブラック 二食入り」（540円）を新発売。生麺が2食、郡山ブラックのスープ付き。郡山のお土産としてもおすすめ。製造者は「あらい屋製麺所」。「ますや本店 台新店」などで発売中。定休日は月曜、営業時間は11時30分から、材料がなくなり次第終了。

問 中華そば　ますや本店　台新店
TEL 無

白河ラーメンの店でよく見かける「ワンタンスープ」。ワンタンスープと手打ち中華というチョイスもあり。

白河ラーメンのお店にある「ワンタンスープ」が気になっている人も多いはず。調べていくと昭和20～30年代に白河で起きた、ワンタンブームがルーツのようだ。鶏ガラサービスも好評の「マルコーラーメン」（石川町赤羽）で聞いてみたら、麺（写真奥）とワンタンスープ（写真手前）を2つ注文される方やシェアして味わう人も多いのだとか。同店の手打ち麺は、昭和のビンテージ製麺機で切り出しているので、昔ながらの白河ラーメンとワンタンスープとで当時の味わいに思いをはせてみては。

問 白河手打中華 マルコーラーメン
TEL 0247-57-8380

結構激辛！汗が止まらない。東京豚骨「辛みそ三丁目」

豚骨の旨味を余すところなく引き出した“豚骨一番スープ”が自慢の「げんこつ屋」。醤油、味噌、塩系統の東京豚骨ラーメンと支那そば、白湯らーめんを揃える。例年、秋冬になると「辛みそ」の売れ行きが急上昇。激辛と噂の「辛みそ三丁目」は、予想以上の辛さに撃沈。通し営業でライス一杯無料と漬物無料もありがたい。なお、ランチ11時～14時、ディナー18時～21時まで、各種ラーメン注文の方に、1人につき1個「ゆで玉子無料サービス」を実施中。

問 東京豚骨 げんこつ屋
TEL 024-935-1388

気の合う仲間と白河ラーメン＆観光めぐり。ご当地タクシー「白河ラーメンタクシー」

「食べ歩き白河ラーメン」取材で見つけた、「日本ご当地タクシー協会」会員「白河ラーメンタクシー」では、白河の関、小峰城などの歴史的名所巡りと白河ラーメン店探訪の旅を提供している。120分モデルコースなら、白河の関～南湖公園～小峰城+白河ラーメン店といった感じ。料金体系は、60分コース5,900円、120分コース11,800円、180分コース17,700円。家族や気の合うグループと気軽に利用してみては。なお、ダルライザーの同行はありません。

問 白河ラーメンタクシー（白河観光交通）　TEL 0248-27-3300
URL https://shirakawa.taxi/

諸橋近代美術館では、9月19日から小企画展「若きセザンヌの挑戦」を開催中

9月19日（土）から11月29日（日）まで小企画展「若きセザンヌの挑戦」を開催。画家ポール・セザンヌ（1839～1906）の初期作品の一つであり諸橋近代美術館所蔵の「林間の空地」を中心に、画家の初期時代にあたる1860年～1870年における画業に焦点を当て、前衛芸術家たちとの出会い、前衛絵画と「林間の空地」との関係を踏まえ、当時の前衛絵画への挑戦などを紹介。入館料は一般1,300円、高校・大学生500円。中学生以下無料。

問 諸橋近代美術館　TEL 0241-37-1088
URL http://dali.jp

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

ビュープラザ郡山に「タカマツ靴職人」オープン！ 靴磨き、靴の修理や靴のクリーニングはお任せ

大正5年に創業した靴の老舗「高松靴店」では、ビュープラザ郡山1階に「タカマツ靴職人」をオープン。「タカマツ靴職人」は、靴の修理、靴のクリーニング、靴磨き、鞄クリーニング、皮製品修理などを行う。靴磨きの料金は、800円から。高松邦治さんは「お気軽にお越しください」と話している。靴の専門店ならではの技と技術に期待しよう。火曜定休。営業時間は10時から19時。提携駐車場は、中町立体駐車場。

問 タカマツ靴職人　TEL 024-924-1230
URL http://www.takamatsu-shoes.co.jp/

福島県内52蔵地域別「ふくしまの酒」呑んで応援キャンペーンは、12月31日まで開催中！

「福島県酒造協同組合」では、福島県内52蔵地域別「ふくしまの酒」呑んで応援キャンペーンを9月1日から12月31日まで開催中!福島県内の地域別の地酒セットとおつまみが付いて全9セットを用意。例として、「郡山酒造協同組合」では、「極上セット」（20,680円）と「至福セット」（10,780円）の2種類があり、郡山の地酒7本（720ml）と名産品のつまみが2品付き、送料無料。詳しくは、呑んで応援キャンペーンのホームページ参照。

問 福島県酒造協同組合
TEL 024-573-2131
URL http://sake-fukushima.jp/campaign.php

この秋ゴルフを始めたい初心者にも最適、手ぶらでOKな体験レッスンがおすすめ

この秋「これからゴルフを始めてみたい」という初心者も気軽に利用できる「宝沢ゴルフビレッジ」（郡山市富久山町福原沼下55-7）の、手ぶらでOKな「体験レッスン（要予約）」（800円）。施設内に、ゴルフアイテムの無料レンタルコーナーがあるので、まずは、75打席ある広々とした練習場で、打ちっぱなしを体験してみては。専任スタッフがやさしく指導してくれる。中・上級クラスもあり。詳しくは問い合わせを。

問 宝沢ゴルフビレッジ
TEL 024-925-2228

この秋、猪苗代湖畔で芋煮会！「天神浜いも煮会プラン」新登場

猪苗代湖を前景に磐梯山を眺める絶好のスポット「天神浜オートキャンプ場」では、行楽シーズン、グループやファミリーで気軽に利用できる「天神浜いも煮会プラン」が新登場。猪苗代駅からの無料送迎（事前予約制）付きで、BBQハウスが利用できて入場料は1人550円。鍋（550円）・コンロ（1,650円）レンタル可。薪（550円）、炭（3kg660円）あり。ゴミ処理代は1袋100円、車の場合駐車場代1台550円となる。食材は要持ち込みで、器や箸、網も持ち込み推奨。

問 天神浜オートキャンプ場　TEL 0242-67-4133
URL http://tenjinhama.com/

11月3日（祝）は、親子で楽しくサイクリング。「こおりやまサイクルクエスト」開催！

11月3日（祝）郡山カルチャーパーク第4駐車場をスタートおよびゴール地点として「こおりやまサイクルクエスト」が開催。地図をたどりクエストをクリアしてその「物語」を探検、親子で楽しくサイクリングしよう。現在エントリーを受付中。対象者は、郡山市内の小学4年生以上の児童とその保護者。申し込み先着100名。児童のみの参加不可。参加費は1人500円。おつりのないようにして当日受付にて支払いを。8時から開場受付。9時30分スタート14時ゴール受付次第終了となる。小雨決行。

問 公益社団法人 郡山青年会議所
TEL 090-4478-8418（新田）／090-7527-5967（安齋）

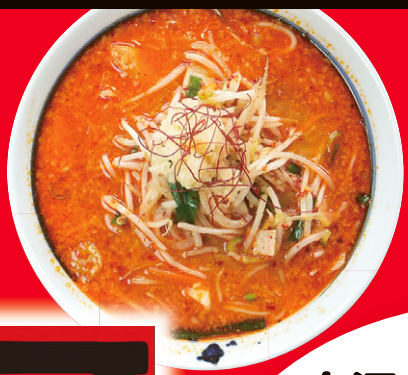
ふくしまFM「Morning Freeway ふくしま」は、月曜～金曜7時30分から9時54分放送中！

ふくしまFM「Morning Freeway ふくしま」は、朝に知っておきたいニュース、県内の天気、交通情報を中心に、音楽と共に旬な話題、雑学などをコンパクトにお届けしているワイド番組。10月水曜からは、新人アナウンサー北村茉倫（写真）が仲間入り。メッセージ・リクエストも大募集。毎週月曜から金曜朝7時30分から9時54分まで放送。（Morning Freeway ふくしま 担当：月曜・火曜 小野寺彰子、水曜 北村茉倫、木曜・金曜 加藤漢太）

問 ふくしまFM郡山本社
TEL 024-991-9000
URL http://www.fmf.co.jp/

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

「白河ラーメン本」最新版



白河市内・西郷村にある
ラーメン店55軒の
おすすめラーメン
全110杯取材
お得なクーポン券付き

職人魂が宿る手打ち麺あり

ツルンとしたワンタンあり

燻製チャーシューの香りあり

「食べ歩き 白河らーめん」9月25日発売!!

県内主要書店・コンビニ・Amazonでお求めください。定価本体800円+税

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

ら～めんカタログ

最新取材版 2020秋 保存版

醤油ら～めん

らーめん厨房　ケラン

こってり肉醤白（しょうはく）　700円

淡麗系名物ラーメンにコクと甘みをプラス

淡麗系名物ラーメン「醤白らーめん」に、コクと甘みをプラスした一杯。肉の旨味を閉じ込めたチャーシュー、自家製麺も評判。

住所 郡山市安積町荒井字火口内56-10
TEL 024-946-7750
営業 11:00～20:00
※材料がなくなり次第終了
定休 木
P 有（10台）

三松会館

肉野菜らーめん　800円

昭和28年創業！大衆食堂の人気ラーメン

「肉野菜らーめん」は、豚肉、キャベツ、モヤシ、ニンジンなど具だくさん！醤油味のスープで、ボリューム満点。

住所 郡山市大町1-3-13
TEL 024-932-0173
営業 11:00～21:30
定休 日
P 契約有（1,500円以上の利用で1時間無料）

支那そば　正月屋

支那そば　半熟煮玉子入り　850円

Wスープと自家製麺なつかしい支那そば

丼の中であわせるダブルスープが、店主こだわりの味。自家製麺に良く合い、なつかしい「支那そば」が味わえる。

住所 郡山市桑野2-7-15
TEL 024-935-6363
営業 11:00～LO15:00　17:00～LO20:00
※スープがなくなり次第終了
定休 水（祝日の場合は翌日）
P 有（16台）

竹打ち麺工房　たかまる

ワンタンメン　750円（税別）

手延べワンタン入り自家製麺のラーメン

あっさりとしたスープに、自家製の竹打ち麺と、とろけるような食感のワンタン。チャーシューは、炭火焼きの香り良いもも肉だ。

住所 郡山市並木1-7-2
TEL 024-924-5604
営業 11:00～20:30
※材料がなくなり次第終了
定休 水（祝日の場合は翌日）
P 有（9台）

手打中華　トクちゃんらーめん

トクちゃんらーめん　750円

ラーメン通をうならすしょうゆラーメン

ご主人の小島さんがラーメン作りにこだわる「正統派しょうゆらーめん」。コシのある手打ち麺とコクのあるスープが自慢。

住所 郡山市桑野1-25-9
TEL 024-925-3390
営業 11:00～19:00
定休 火（祝日の場合は翌日）
P 有（18台）
URL http://tokuchan-rahmen.jp/

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

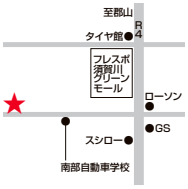
手打中華 トクちゃんらーめん 須賀川店

トクちゃんらーめん　750円

トクちゃん本店で修業後今年5月開店

石井店長は、トクちゃん本店で修業後、今年5月開店。「トクちゃんらーめん」は、コシのある手打ち麺とコクのあるスープが評判。

住所 須賀川市森宿狐石127-22
TEL 0248-94-7899
営業 11:00～19:00
火(祝日の場合は翌日)
P 有(14台)
URL http://tokuchan-rahmen.jp/



昼ふろや

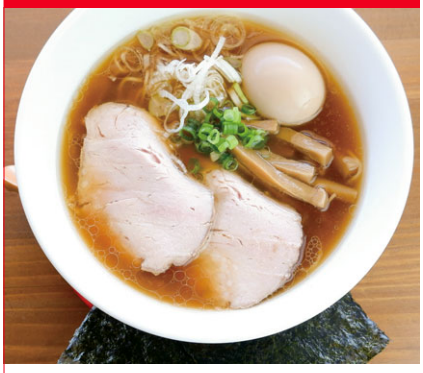
限定! 第3の黒支那(中太麺or細麺) 800円

豚の甘み際立つ一杯。限定！第3の黒支那

節系の元祖黒支那、鶏の黒支那とも違う「第3の黒支那」は、豚煮干しの甘みと4種の醤油で仕込む「かえし」が決め手の漆黒スープ。

住所 郡山市安積町荒井林の越1-7
TEL 024-946-2122
営業 11:30～13:50
※スープがなくなり次第終了
定休 土日祝 ※土日祝も営業する場合あり。詳しくはお店の公式Twitter
P 有(12台)

ラーメンハウス ブレーンバスター



フルアーマーS.S.E(SoySauceEmotion/清湯醤油ラーメン)　950円

手作り醤油の滋味深さ気高く上品な深いコク

もろみの香りと滋味あふれる生揚げ醤油と牛骨のクリアなコクをまとうストレート細麺に、チャーシュー、のり、味玉フルトッピング。

住所 郡山市富久山町八山田字土布池11-125武田ハイツ101
TEL 無
営業 10:00～14:00
※材料がなくなり次第終了
定休 火
P 有(9台)※店裏26・33・34・35番ほか、サブ駐車場有

中華そば　ますや本店　台新店

中華そば　伝　750円

創業140年を超える伝承の“郡山ブラック”

“郡山ブラック”といわれる黒いスープが特徴の「中華そば　伝」。市内には、台新店、富田店、駅前店の 3店舗がある。

住所 郡山市台新1-4-13
TEL 無
営業 11:30～
※材料がなくなり次第終了
定休 月(祝日の場合は翌日)
P 有(15台)

石川 白河手打中華 マルコーラーメン

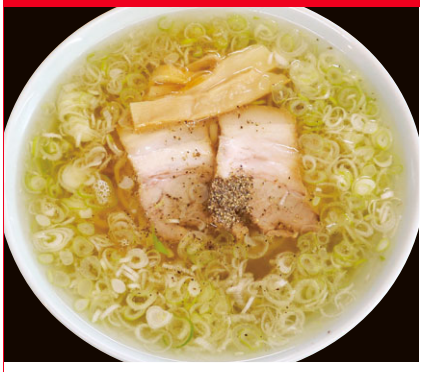
名物 マルコーラーメン　880円

白河名店「やたべ」で修業鶏ガラサービスも評判！

餅、味玉、ワンタン、豚もも・鶏チャーシュー入り「名物マルコーラーメン」は、コク深いスープに手打中太麺も印象的。

住所 石川町赤羽字新宿65-2
TEL 0247-57-8380
営業 11:00～15:00
※材料無くなり次第終了
定休 水、第3木 ※水曜が祝日の場合変則あり
P 有(20台)

船引 丸信ラーメン 船引店

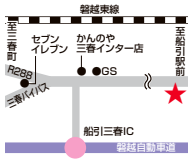


ラーメン 700円

2層スープの醤油味専門店

2層スープのため、味の変化が楽しめる醤油ラーメン。自家製チャーシュー、平打ちぢれ麺が自慢！

住所 田村市船引町春山字赤間田34-1
TEL 0247-82-2980
営業 11:00～14:30　17:00～20:00
※材料がなくなり次第終了
火11:00～13:30
定休 無　P 有(50台)



古民家ラーメン わさび

わさび流ブラックしょうゆ　830円

漆黒スープの誘惑。わさび流“郡山ブラック”

鶏・豚・魚介のトリプルスープに、たまり醤油と地醤油のブレンドが決め手。2種のチャーシュー、仙台麩などトッピングも光る。

住所 郡山市小原田4-9-7
TEL 080-9630-1320
営業 11:00～15:00(LO14:40)
定休 無
P 有(9台)
URL http://wasabi-dining.com/

▲こちらは薄口醤油を用いた「淡麗中華そば」720円

素材と品質にこだわり抜き
手間ひまおしまず創り上げた
自慢の「中華そば」ご賞味ください。

会津産醤油、鶏の旨味たっぷりのスープに、
自家製ツルモチ麺が相性抜群です。
「モモ」「肩」「バラ」の三種の
チャーシューもお楽しみください。

パートさん・アルバイトさん募集中です。
職種／ホールスタッフおよび調理補助
時間／10:00～16:00の間で4～5時間程度
※制服貸与いたします。
時給　850円～　※勤務時間・休日など応相談
《応募》電話連絡の上、履歴書(写真貼付)ご持参ください。

中華そば 本田商店
〒969-0401岩瀬郡鏡石町本町154-8
tel:0248-62-2303
■営業時間／11:00～15:00(売り切れ次第終了)
■定休日／火曜日

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

中華系 ら～めん

紅焔酒家（こうえんしゅか）　光華（こうか）

元祖 紅焔（こうえん）そば（スープ付き）　780円

甘辛・濃厚・スパイシー 赤黒い名物まぜそば

赤黒いビジュアルを持つ名物まぜそば。特製麻婆豆腐と、もちもち中太麺を豪快に混ぜて堪能する、甘辛濃厚スパイシーな味わい。

住所 郡山市朝日1-20-30ロンパイスビル1F
TEL 024-939-0380
営業 11:30～14:30　18:00～22:00、金土11:30～14:30、18:00～翌1:00
定休 日祝
P 共同有（8台）

中国料理 呂望（たいざんてい）　岱山亭

牛肉入りあんかけラーメン　1,000円

やわらかジューシーな厚切り国産牛たっぷり

やわらかくジューシーな厚切り国産牛肉がたっぷり入った一杯。食べ応え満点で、コク深いまろやかさと後味の良さが上品。

住所 郡山市御前南1-81-1
TEL 024-961-5518
営業 11:30～14:45　※スープがなくなり次第終了　17:30～20:45
定休 水（祝日の場合は営業）
P 有（10台）

中国四川料理　太陽（たいやん）

太陽麺　800円

本格中国四川の人気ピリ辛の麺

四川料理の大家・陳建民のもとで修業したご主人。「太陽麺」は、本場四川のピリ辛麺で、人気ナンバーワン。

住所 郡山市大槻町字菅田55-5
TEL 024-951-9098
営業 11:30～14:30
17:00～20:30
定休 水
P 有（10台）

味噌 ら～めん

あさくさらーメン駅前店／西ノ内店

みそチャーシューメン　845円（税別）

自家製ダレで煮込んだチャーシューが自慢！

チャーシューは、注文を受けてから手切りすることで、脂と旨味が逃げずにスープに溶け出しコクも増す。ダントツ人気の一杯。

住所 郡山市駅前2-3-3／西ノ内1-2-2K's ガーデン1F
TEL 024-922-2908／024-921-7088
営業 駅前11:30～LO15:30、17:00～LO20:30、金土 LO23:00
西ノ内11:30～LO15:00、17:00～LO19:30※材料なくなり次第終了
定休 駅前：水／西ノ内：金　P 駅前：契約有（48台）／西ノ内：有（50台）
URL http://www.kknet.com/asakusa.ra-men/

店主こだわり自慢の一杯！また食べたくなる特製塩ラーメン！

特製塩ラーメン 990円

麺処さとう 郡山鳴神店
TEL 024-926-0505
郡山市鳴神2-103
営業時間 11:00～15:00 17:30～21:00
土日祝11:00～21:00 ※材料が無くなり次第終了
定休日 無　駐車場 有（11台）

仙台味噌、会津味噌など4種類の味噌をブレンドし、また食べたくなる濃厚系の自慢の一杯

濃厚味噌ラーメン 850円

麺処さとう 船引店
TEL 0247-61-4202
田村市船引町字船引臂曲19-1
営業時間 11:00～21:00
※材料が無くなり次第終了
定休日 無　駐車場 有（20台）

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

らぁめん Kitchen けんけん

しおらぁめん　750円

会津山塩の優しい甘さに背脂のコクを加えた一杯

郡山では稀有な、会津山塩を用いた「しおらぁめん」。会津山塩の優しい甘みに背脂のコクと甘みをプラスした意欲的な一杯。

住所 郡山市安積町長久保三丁目18-7
TEL 024-954-4489
営業 11:00〜15:00　17:30〜20:00
※スープがなくなり次第終了
定休 木
P 有(7台)

餃子とタンメンの店　大三元

タンメン　800円

野菜がたっぷりタンメンの専門店

柔らかいキャベツをはじめ、健康的な野菜がたっぷり入ったタンメンの専門店。自家製の餃子(300円)と一緒に味わいたい。

住所 郡山市菜根3-12-12
TEL 024-938-1421
営業 11:00〜LO20:00
定休 無
P 有(15台)
URL http://daisangen-gyoza.com

東京豚骨　げんこつ屋

東京豚骨しょうゆらーめん　720円

人気の名店げんこつ屋上質な東京豚骨スープ

豚骨ならではの奥行きのあるうまみに、特製醤油だれが芳香を添える。毎朝店内で炊き上げる、上質な味わい。深夜2時まで。

住所 郡山市富久山町久保田池1-3
TEL 024-935-1388
営業 11:00〜翌2:00、火〜16:30
定休 不定休
P 有(15台)

バカ増しの里 ジャンクラーメン じおん

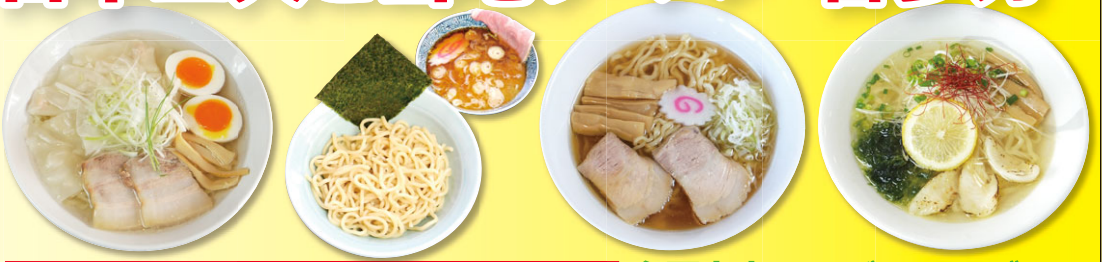
ラーメン　900円

4種のトッピング無料！ガッツリ系の一杯

野菜(モヤシ・キャベツ)、刻みニンニク、味付き背脂、味を濃くする醤油だれの4種類のトッピングが無料。ガッツリ系の一杯。

住所 郡山市安積町日出山一本松100-7
TEL 無
営業 11:30頃〜14:30　18:00頃〜21:00(LO20:30)
※スープの出来具合により開始時間が遅れる場合があり
定休 不定
P 有(4台)

日本三大ご当地ラーメン"喜多方"



「美豚」のつけ麺(800円)一杯無料券をはじめ クーポン券114枚付！

主要書店・コンビニ・アマゾンで好評発売中!!

こおりやま情報グルメBOOK　定価 本体800円+税　〒963-8004 郡山市中町14-19　ケイシイシイ株式会社　こおりやま情報編集室　TEL.024-922-3131

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

東池袋　郡山大勝軒

つけ麺(並盛)　750円+味玉110円

元祖・東池袋大勝軒の山岸一雄直伝のつけ麺

「東池袋大勝軒」の山岸一雄直伝の「つけ麺」は、スープに辛み、甘み、酸味がある。麺の量が大盛の場合は40円増になる。

住所 郡山市八山田西1-109
TEL 024-935-4262
営業 11:00～21:00
※スープがなくなり次第終了
定休 水(祝日の場合は翌日)
P 有(20台)

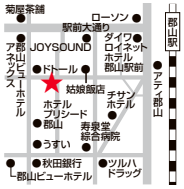
ハイボール酒場　かどいち

激辛!セロリトマトラーメン　780円(税別)

辛さと清涼感あふれる深夜人気の〆ラーメン

清涼感を増すセロリやトマト、たっぷりの野菜を炒め、鶏ガラスープとうす色醤油、ナンプラー、辛味と合わせたオリジナルラーメン。

住所 郡山市中町12-9 1F
TEL 024-923-9177
営業 18:00～翌3:00
定休 日
P 無
URL http://www.foodsworks.co.jp/



ラーメン　みそ伝 八山田店

みそ伝 チャンポン　850円

海鮮と野菜の旨味凝縮 11種類の具材たっぷり

海鮮と野菜11種類もの具材の旨味を凝縮したマイルドでコクのあるスープが絶品。辛子味噌トッピングもおすすめ。

住所 郡山市八山田西1-127
TEL 024-933-3363
営業 10:45～21:00
定休 無
P 有(25台)

激戦区郡山のらーめんを食べ歩こう！

主要書店・コンビニ・アマゾンで好評発売中！

定価 本体800円+税

〒963-8004 郡山市中町14-19　ケイシイシイ株式会社　こおりやま情報編集室　TEL.024-922-3131

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

キリトリ線

【こおりやま情報FREE10月号アンケート&みな伝投稿FAX用紙】fax.024-922-3138

（プレゼント応募締切10月5日必着）

Q1.「こおりやま情報FREE」をどちらで入手しましたか？

●みな伝スペシャル「この世で一番ほしいもの」（名前・ペンネームも書いてね）
あなたは何を手に入れたいですか？理由も教えてください。（現実、非現実的どちらでもOK）

Q2. 現在飲みに行くとしたら、どのような基準でお店を選びますか？教えてください。
（お店側に対応してもらいたいコロナ対策は何ですか？）

（ペンネーム／　　）

●みな伝「みんなの伝言板」へどんどん応募しよう。
【イラスト・ひとりもの申す・ラブメッセージ・教えてください・教えます・おいしい味情報・おすすめのかかりつけ医】
（名前・ペンネームも書いてね）

（ペンネーム／　　）

名　前			年　齢	歳	
住　所	〒		性　別	男・女	
			結　婚	既婚・未婚	
電話番号		プレゼントの希望番号	第一希望		第二希望

キリトリ線

キリトリ線

【こおりやま情報FREE10月号アンケート&みな伝投稿用紙】

Q1.「こおりやま情報FREE」をどちらで入手しましたか？

Q2. 現在飲みに行くとしたら、どのような基準でお店を選びますか？教えてください。
（お店側に対応してもらいたいコロナ対策は何ですか？）

●みな伝スペシャル「この世で一番ほしいもの」（名前・ペンネームも書いてね）
あなたは何を手に入れたいですか？理由も教えてください。（現実、非現実的どちらでもOK）

（ペンネーム／　　）

●みな伝「みんなの伝言板」へどんどん応募しよう。
【イラスト・ひとりもの申す・ラブメッセージ・教えてください・教えます・おいしい味情報・おすすめのかかりつけ医】
（名前・ペンネームも書いてね）

（ペンネーム／　　）

名　前			年　齢	歳	
住　所	〒		性　別	男・女	
			結　婚	既婚・未婚	
電話番号		プレゼントの希望番号	第一希望		第二希望

キリトリ線

キリトリ線

【こおりやま情報FREE10月号アンケート&みな伝投稿用紙】

Q1.「こおりやま情報FREE」をどちらで入手しましたか？

Q2. 現在飲みに行くとしたら、どのような基準でお店を選びますか？教えてください。
（お店側に対応してもらいたいコロナ対策は何ですか？）

●みな伝スペシャル「この世で一番ほしいもの」（名前・ペンネームも書いてね）
あなたは何を手に入れたいですか？理由も教えてください。（現実、非現実的どちらでもOK）

（ペンネーム／　　）

●みな伝「みんなの伝言板」へどんどん応募しよう。
【イラスト・ひとりもの申す・ラブメッセージ・教えてください・教えます・おいしい味情報・おすすめのかかりつけ医】
（名前・ペンネームも書いてね）

（ペンネーム／　　）

名　前			年　齢	歳	
住　所	〒		性　別	男・女	
			結　婚	既婚・未婚	
電話番号		プレゼントの希望番号	第一希望		第二希望

キリトリ線

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

プレイガイド Play Guide

日 日時(表示の時間は開演)
会 会場
料 料金
チ チケット
問 問合せ
Lコード／ローソンチケットコード
Pコード／ぴあチケットコード
TEL 電話番号

※この情報は9月11日現在のものです。発売のチケットに関しては、売り切れとなる場合もあります。また、主催者の都合により、予定が変更になる場合もありますのでご了承ください。なお、表示の時間は開演時間です。

チケット売場略称凡例

文化セ	けんしん郡山文化センター	TEL024-934-2288
富や蔵	創空間「富や蔵」	TEL024-932-0048
うすい	うすい百貨店	TEL024-932-0001
ノ　ア	ノア楽器	TEL024-922-1094
十字屋	十字屋楽器	TEL024-932-2624
風　雅	喜津風雅堂	TEL0242-27-0900
喜プラ	喜多方プラザ文化センター	TEL0241-24-4611
中　合	中合会津店	TEL0242-26-5151
県文セ	福島県文化センター	TEL024-534-9191

名称	日時・会場・料金	チケット・問合わせ
若きセザンヌの挑戦	日 9月19日(土)～11月29日(日)9：30～17：30　※11月は17時まで。入館は閉館30分前まで 会 諸橋近代美術館 料 1,300円　高校･大学生500円　※中学生以下無料 ポール・セザンヌ（1839-1906）の初期作品の1つである諸橋近代美術館所蔵の「林間の空地」中心に、1860年～1870年代におけるセザンヌ初期の画業をフォーカスする。	問 諸橋近代美術館 TEL 0241-37-1088
開成マルシェ	日 9月26日(土)11：00～15：00 会 開成柏屋　萬寿の森 地元郡山をはじめ県内の農家が作った新鮮でユニークな食材などを揃えたマルシェを開催。詳しくは「食大学」のホームページで。http://www.caan.jp/	問 食大学
表参道マルシェ	日 10月11日(日)11：00～15：00 会 郡山市中町　郡山表参道 新鮮でユニークな農産物や食材を取りそろえ、生産者が消費者に直接販売し、コミュニケーションを通じて地元食材の価値を見直し、食べて楽しむマルシェ。実行委員会は、一般社団法人食大学、郡山ブランド野菜協議会、郡山市中央商店街（振）の3団体。	問 表参道マルシェ実行委員会 TEL 024-922-2838（郡山市中央商店街振興組合）
開成マルシェ	日 10月24日(土)11：00～15：00 会 開成柏屋　萬寿の森 地元郡山をはじめ県内の農家が作った新鮮でユニークな食材などを揃えたマルシェを開催。詳しくは「食大学」のホームページで。http://www.caan.jp/	問 食大学
KORIYAMA CYCLE QUEST（こおりやまサイクルクエスト）	日 11月3日(祝)9：30～14：00※ゴール受付次第終了　※8：00から開場受付 会 郡山カルチャーパーク第4駐車場 ※小雨決行 料 参加費1人500円 ※当日受付にて（おつりのないように） 対象者／郡山市内の小学4年生以上の児童とその保護者。先着100名※定員になり次第締め切り。児童のみの参加は不可。保護者は児童の親または親に代わる方	チ 受付中　FAX10月17日まで、web10月24日まで 問 郡山青年会議所 TEL 090-4478-8418（新田）／090-7527-5967（安齋）
笑福亭鶴瓶落語会	日 11月7日(土)17：00～ 会 けんしん郡山文化センター 中ホール 料 全席指定6,000円U-22チケット2,000円 *6歳未満の方の入場はお断りいたします。*U-22チケットは、学生(22歳以下)の方向けのチケットです。公演当日会場にて開場時間より座席指定券と引替え致します。学生証または年齢の確認できる身分証を提示下さい。(一般発売のみ、チケットぴあのみの取り扱い。) ※ 新型コロナウイルス感染症の予防対策として、チケットを2枚以上購入の方は、会場規定によるソーシャルディスタンス確保のため、お客様同士の席の間隔が空いたり、前後の並びでの席になる場合がございます。予めご了承ください。※政府の要請に基づき、新型コロナウイルス感染拡大防止策としてコンサートに来場いただく場合、来場前に必ず住所・氏名・連絡先を右の半券裏面に記入をお願い致します。	チ 10月10日(土)発売　WEB販売のみ（ぴあ、ローチケ、e+） Lコード：21801 Pコード：502-804 問 キョードー東北 TEL 022-217-7788
高嶋ちさ子 12人のヴァイオリニスト	日 1月10日(日)14：30～ 会 けんしん郡山文化センター 大ホール 料 全席指定6,500円※未就学児入場不可 ※ 新型コロナウイルス感染症の予防対策として、チケットを2枚以上購入の方は、会場規定によるソーシャルディスタンス確保のため、お客様同士の席の間隔が空いたり、前後の並びでの席になる場合がございます。予めご了承ください。※政府の要請に基づき、新型コロナウイルス感染拡大防止策としてコンサートに来場いただく場合、来場前に必ず住所・氏名・連絡先を右の半券裏面に記入をお願い致します。	チ 10月17日(土)発売 問 キョードー東北 TEL 022-217-7788

FUJI xerox

富士ゼロックス福島株式会社
〒963-8004
郡山市中町5番1号 日本生命郡山中町ビル3F
http://www.fujixerox.co.jp/fkx/
TEL.024-927-1011(代)

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

こおりやま情報グルメBOOK「郡山でランチ」好評発売中!

#飲食店応援

カフェ、食堂、和食、洋食、中華など、ジャンル別に「こおりやま情報編集室」が総力で取材しました。さらに、テイクアウトのお弁当情報や通し営業のラーメン店も紹介。

県内主要書店、郡山商圏のコンビニ、アマゾンで発売中。定価本体800円+税

お店イチ押しのうまいもん勢揃い!

#飲食店応援

特集

- 笹の川酒造の福島一辛口「いち」誕生
- ふくしま逢瀬ワイナリー"郡山産ワイン"
- 鯉に恋する郡山
- 郡山の地酒ガイド
- 21時以降に食べられる、〆ラーメン情報

こおりやま情報グルメBOOK　A5判・オールカラー120頁・定価本体800円+税

クーポン券104枚付き

県内主要書店・コンビニ・Amazonで好評発売中!

車に1冊あると便利!

福島県内全34駅を取材した最新版。

「温泉入浴料半額」「ソフトクリーム100円引」など、お得なクーポン券付

こおりやま情報グルメBOOK
定価本体800円+税

県内主要書店 Amazonで 好評発売中!

クーポン券を利用して日帰り温泉であったまろう♪

クーポン内容例

全81施設掲載!

《郡山温泉》 入浴料 大人500円➡300円(2枚)
《石橋温泉》 温泉プール 大人1,200円➡600円(3枚)
《バーデン温泉》 入浴料 大人740円を300円引(5枚)
《紅葉館きらくや》 入浴料 100円引(3枚)

お得なクーポン券 337枚付き!

県内主要書店・Amazonで好評発売中!

こおりやま情報レジャーBOOK　A5判・オールカラー120頁・定価本体800円+税

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

ひとりもの申す

5歳の孫（男の子）がいきなり質問してきた。「ばあばは、お仕事の仲間みんなと仲良し？」と。私は「もちろん。でなきゃ、お仕事まわんないよ」と答えたら「うそーっ」ですと。５歳でいったい何があった？
（うっかりみ～）

誰にも想像できないほどの激動の５年間を過ごしてきたのでしょう（笑）

今年は、あつかったー。夏生まれなのでOKです。冬の雪はつらいし、きらいです。
（Tomo）

クーラーなしでは生活できない夏でしたね。僕は冬生まれですが、寒いのは苦手です。

今年は暑くて、アイスを食べ過ぎました。
（サー）

今年の夏は、私も各メーカーのアイスをいろいろ堪能させていただきました（笑）

だから姫は最近、ふとっ…いや、ふくよかになられたようで（汗）

えっ！最初に何言おうとした？

コロナ落ち着いてくれ～。
（トー）

いつまで感染予防対策が続くのでしょうか（泣）

福島県道の駅の本を購入したので、雪が降る前に会津方面の道の駅に行って、おいしいそばでも食べたいと思っています。
（六ママ）

ご購入ありがとうございます！各駅のおいしい蕎麦めぐりをしてください！！

パスタを食べるのに、粉チーズ、タバスコを準備していたのにかけるのを忘れ、食べ終えた後気付く。買い物してカゴの中身をマイバックに入れず、そのままにして店を出て数分後品物がないのに気付く…最近こんなんばっか…老化だろうか？
（うっかりちゃん）

買い物の件はすごいですね（笑）何か考えごとでもあったんでしょうね。老化・忘れっぽいといえば、うねめちゃんは「忘却の姫」だよね（笑）

カッコ良く聞こえる二つ名だけど、年寄り扱いすなっ（怒）私は永遠の18歳よぉ♪

そういうところが古いよね…。

家の祖母が100歳を迎えました。めでたい。
（ハム太郎）

百寿おめでとうございます！生まれは大正！？大変おめでたいです！！

福島県もコロナが増えています…ずっと耐える生活ですが、もう少しがんばっぺ！！
（サンサン）

おっしゃる通りです！我慢は辛いですが、感染拡大防ぎましょう！

毎日が暑いですねぇ。こまめに水を飲み食べて睡眠をとって頑張りましょうねぇ。
（仮面ライダー１号）

熱中症にならないように、体調を崩さないよう気を付けたいですね♪

幼稚園の遠足で浄土松公園の「きのこ岩」へ行ったので、○○年ぶりに１人遠足で行って来ました。この道を（少し急なので）園児が歩いたのか？と思った…。
（175）

昔を思い返しながらの遠足は楽しそう♪しかし幼稚園の頃のことよく覚えてますね～。

さすが…忘却の姫（ボソッ）

毎日暑く、仕事から帰るとプランターの花がくたっとしています。水をたくさんやると元気になり、幸せを感じます。
（はーちゃん）

元気になって良かったです♪少しでも長く咲いていてほしいですもんね！

おいしい味情報、知らなかったお店を教えて頂けて大変嬉しいです。
（せぇこ☆）

読者様からの情報ありがたいですね。これからもおいしい情報お待ちしています！

最近は昔放送していた連続ドラマを見返すのが楽しみとなっています。昔のドラマだけに、主演級の有名な俳優さんも脇役として出演していて、若い頃の俳優さんを探すのも面白いです。当時話題になったドラマは今見ても面白いですね。
（あったこぎしょ）

なるほど！そういう楽しみ方もありますね♪やはり名作はいつ見ても名作ですね！

練馬にあるとしまえんが閉園です。絶望。母親も小さい時から通い、私も幼稚園から通った。メリーゴーラウンドは素敵で残してほしい♪マスク着用で絶叫マシンに沢山乗りました。淋しいけど、今までありがとうございました！
（べじりんく）

思い出の場所がなくなってしまうのは悲しいですね。同じ想いの方も沢山いらっしゃったんじゃないでしょうか。

私の職場には“倍返し”にするにも人がいないので“いつでもやめてやる”。あとは目力をつけるだけデス。
（ねこてんこもり）

堺雅人さんばりの目力でがんばってください（笑）

昨日息子が学校のプールの授業で25m泳げたと帰って来ました！娘も25m以上泳げて５mがやっとの私にしたらかなり羨ましいです！２人とも視力も良いしそういうところはパパに似て良かったかなと思います(●´ω`●)
（さおりん）

蛙の子は蛙ですか…得意なことが似て良かったですね。僕は…カッコウなのに未だに飛べません。

体型からいうとペンギンだよね。

夏祭りが軒並み中止だったため、先日お家で開催！水ヨーヨーや射的、わなげ、釣りなどを準備しましたが、子供たちが小さいため、ゆるゆるルールで景品プレゼントのほぼほぼ接待祭りとなりました（笑）来年は普通に夏祭りに行けるといいな…。
（レコ）

とても素敵です！！接待祭り（笑）お子さんのいい思い出になりましたね♪

教えてください

子供の水イボに悩んでいます。治った方の体験談やおすすめの病院を教えてください。
（はっぴっぴ）

私は他の人が何とも思わない音や言葉でも、耳にしただけで強い怒りを感じてしまうことがあります。どうすればよいのでしょうか。
（山陰リスナー）

誕生日に特典がついたり、何かサービスしてくれるお店の名前、場所など教えてください。
（消えるなたか＆とし）

キツくなった指輪を外す方法が知りたいです（笑）
（さとえり）

冷え性に効く食べ物を教えて下さい。生姜以外でお願いします。気軽にとれる方法も知りたいです。
（れいこってぃー）

郡山市内で和食のテイクアウトのお弁当のおすすめ教えてください。
（あねたか）

美味しいカレーのお店！（カレーの具が色々種類が豊富！）を教えてください。
（mako）

できるだけ安く入れる施設があったら教えてほしいです。
（さち）

昔、流行したスーパーカー消しゴム（カー消し！！）売ってるお店があったら教えてください。
（消しゴム大好き）

野菜ソムリエの資格をとりたいのですが、何もわかりません。何か知っている方、教えていただきたいです。
（あずき。）

教えます

こおりやま情報９月号のゆかちんさんへ。開成のイタリアンダイニング。パスタもピザも美味しくてオススメです。テイクアウトのセットもあります。
（ゆん）

こおりやま情報９月号のゆかちん様に【美味しいパスタ＆ピザが知りたい】Ａ：郡山市にある【リストランテ　マルテッロ】【エルマール】がオススメです。
（いろか）

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

ラブメッセージ

ゆうくん、結婚して２カ月だね。いつもありがとう。感謝してます。これからもよろしくね♡
（ゆみ）

おいしい味情報

郡山市桑野にある「どんぶり定食　SHIORICH」は、安くて美味しいです。居心地も良いので、いつも長居しちゃいます。
（ミラーストン）

安積町にある「肉と野菜の農家イタリアンArigato」のランチがおすすめです。少々お高めですがたくさんの種類の野菜が食べられます。満足度高し。
（美豚）

桑野にあるパエリア専門店のデリバリー＆テイクアウト パエリーでテイクアウトしてみました。どの種類もとてもおいしかったです。
（きらりん）

郡山市島一丁目のアメカゼさんに美味しい「冷しバナナショコラ」というパンがありました。
（コーヒーパン）

八山田北高近く、ふれあいの焼カレー美味しいです。
（K）

私は総理大臣！

国民全員平等！！
（ミラーストン）

国民ひとりひとりが幸せになるような日本目指します。
（Tomo）

「高速道路無料」にします。買ったばかりの新車で日本中を旅したいので…。
（はっぴっぴ）

私ならば、郵便代を昔に戻す策を出したい。そしてタバコを全面販売禁止とする。電子タバコを含め。
（山陰リスナー）

税金を安くして、経済をまわしたい。
（サー）

子育てに優しい日本にしたいです。
（トー）

政治家の給料を下げる。税金、消費税の廃止。老後も安心して生活出来るよう手当てをつける。
（一度政治家になってみたい）

明るく楽しい日本。争いのない国。
（ハム太郎）

消費税を８％、いえ５％に戻しましょう。計算もしやすいですし…。
（ゆん）

税金は少し高くとります…でも、大学まで無料、医療費も無料、ヨーロッパのような国を目指す！！
（サンサン）

①子供は少ないので大事にする。②若者は結婚して子供をつくってください。③若者とベテランが絆をつくって日本を創ってください。
（仮面ライダー１号）

未来の子供達に借金がない日本！
（175）

消費税をとりあえず０（ゼロ）にしたいです。市民が泣かない政治にしたいです。
（消えるなたか＆とし）

今の日本は、いろいろな問題が山積みなので、総理大臣にはなりたくないです。もちろんなれないけど…。
（ほうじ茶）

台湾のようにコロナから国民を守りたい。
（はーちゃん）

認知症や路上生活者、行き場のない若い人や、親のいない子供達…。この方々をゼロにして暮らす施設をたくさん設ける。皆人間ですので共に支え合い、暮らそう！
（べじりんく）

少子化を改善する政策が１番大事！結局のところ、少子化は不景気につながっていると思うので。
（熱血男）

国民が幸せに暮らせるようにしたい。
（みや）

赤ちゃんからお年寄りまでみんなが幸せに暮らせて、差別とか偏見とか犯罪のない日本。
（乙女座の人）

戦争のない平和な国にしたい。
（ひで）

これから高齢化がもっと進むと思うので、高齢が楽しく過ごせる生活安定を目指したいです。
（きらりん）

女性・子供が“主”の日本！！高齢者に優しい日本！！
（さとえり）

現在の総理大臣のように嘘がなく、将来の日本をちゃんと考えていきたい。
（H.M）

何ともドンピシャなお題…編集部員には首相退陣の予知能力があるのか！？テーマですが【格差是正】ですかね。日本は昭和の頃【一億総中流社会】でしたが、平成も半ばを過ぎてから、貧富の差ががとても大きくなってしまいました。これは良くないことと思います。
（mt.hawk ）

農業に力を入れて自給自足出来る国にしたい。
（ねこてんこもり）

収入と支出を明確にした税金の使い方と一般に公開する。ムダな税金を減らしたい。
（コーヒーパン）

年金についてまず見直したい。
（K）

日本人が苦労しないように、まず消費税をなくす。
（さち）

平和で幸せな日本にしたいです。
（ゆみ）

今回のテーマ、総理の辞意表明を予想していたかのようでした。もし私が総理大臣になったら…。子供から大人、高齢になっても、誰もが自分の得意分野や特技を生かした生活や仕事をし、全員が自信を持てるような日本にしたいです。いくつになっても年齢、性別を問わず興味を持ったことなどを学べるような制度があったなら、と思います。学校、職場、街の中などどんな場所でもみんなが［お互いに『学び、のばし、育てる』日本］にしたいです。
（える）

みんなが幸せになれる国にできたら良いなと思いますが、せめてみんなが食べるのに困らないようにしたいです。
（さおりん）

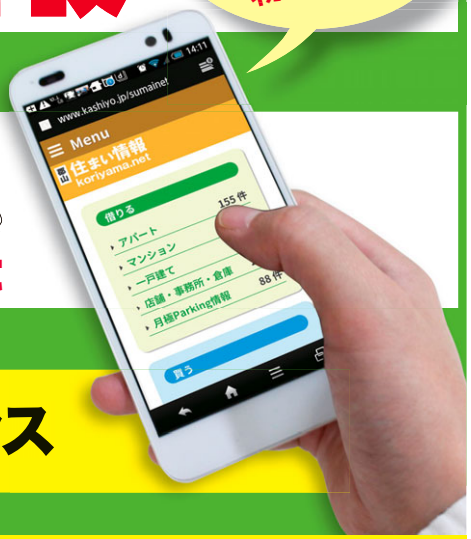
まずは内側から変えたいです。国会議員は定年制に、居眠りは罰金（一定数でクビ）、お金の使い道はクリアに、大臣は専門知識を持つ人材登用、あとは落ちても復活できちゃう比例代表制の仕組みを見直す…など。
（レコ）

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

郡山 住まい情報

「優良物件提供会員店」紹介

スマホからも楽々物件探し♪



パソコンやタブレットからも楽々物件探し♪

郡山住まい情報のホームページがリニューアル！

郡山住まい情報　検索

http://www.koriyama.net

QRコードで簡単アクセス

駐車場を探している人も注目！

月極Parking情報掲載中。スマホ・パソコンから楽々チェック。

福島県知事免許(4)第2281号 (有)アースライフ

郡山市神明町7-5
TEL024-925-6400
FAX024-925-6401

【営業時間】9:00～18:00
(土日祝9:00～17:00)
【定休日】無

http://www.earth-life.jp　e-life@viola.ocn.ne.jp

福島県知事免許(5)第2095号 (有)天野中央不動産

郡山市咲田1-2-1
TEL024-938-8503
FAX024-938-8519

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】日祝

http://ww5.et.tiki.ne.jp/~amano/　amano@mx5.et.tiki.ne.jp

福島県知事免許(2)第3040号 オルセープラン(株)

郡山市虎丸町16-2
TEL024-991-9101
FAX024-991-9102

【営業時間】9:30～18:30
【定休日】日

https://www.athome.co.jp/ahsd/orsayplan.html　orsay@snow.ocn.ne.jp

福島県知事免許(11)第20259号 (有)開成土地建物

郡山市駅前1-15-5
TEL024-933-0202
FAX024-933-0776

【営業時間】9:00～18:00
(日祝10:00～17:00)
【定休日】祝日の月曜

http://kaiseitochi.es-ws.jp/　kaisei-masateru@if-n.ne.jp

福島県知事免許(5)第2266号 (有)かくた不動産　菜根本店

郡山市菜根5-9-16
TEL024-991-5920
FAX024-925-7900

【営業時間】9:30～18:00
(日10:00～18:00)
【定休日】水・祝

saikon9915920@gmail.com

福島県知事免許(9)第20345号 キシモトコーポレーション

郡山市富田東1-28
TEL024-922-5560
FAX024-924-1177

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】土日祝

arigato@moche.ocn.ne.jp

福島県知事免許(7)第20508号 (株)久保田不動産

郡山市八山田5-12
メインビル八山田
TEL024-932-8787
FAX024-939-7520

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】日祝(2・3月は無休)

http://www.kubota-f.com/

福島県知事免許(8)第20473号 (有)郡山企画開発

郡山市香久池2-6-1
第一マル宗ビル1F
TEL024-932-8088
FAX024-932-8071

【営業時間】9:00～17:30
【定休日】日祝、第2・3土

http://kikaku5050.co.jp/　info@kikaku5050.co.jp

福島県知事免許(6)第1803号 (有)郡山住宅情報

郡山市大町1-3-16
TEL024-935-5055
FAX024-935-0155

【営業時間】9:30～18:30
【定休日】日

http://www.kjj.co.jp　info@kjj.co.jp

福島県知事免許(4)第2372号 (有)コナンリアルエステート

郡山市鶴見坦1-9-25
クレールアヴェニューC号
TEL024-922-6500
FAX024-922-5058

【営業時間】9:00～18:30
【定休日】日祝(予約あれば営業)

http://www.konan-f.com　info@konan-f.com

福島県知事免許(1)第3278号 サークルワン(株)

郡山市谷地本町6
TEL024-961-5758
FAX024-961-5759

【営業時間】9:00～19:00
【定休日】無

circle777555@yahoo.co.jp

福島県知事免許(5)第2307号 さくら信宅

郡山市虎丸町9-17
TEL024-923-3050
FAX024-923-3050

【営業時間】10:00～18:00
【定休日】火・第2・4土・祝日

http://sakurashintaku.hp.infoseek.co.jp　sakushin@yahoo.co.jp

福島県知事免許(10)第20087号 西武エステートシステム(株)

郡山市桑野2-3-14
TEL024-921-3333
FAX024-939-7190

【営業時間】9:00～18:00
（日～17:00）
【定休日】祝日

http://www.koriyamachintai.com/　info@55seibu.com

福島県知事免許(4)第2533号 （株）誠和住建

郡山市横塚3-13-1
TEL024-983-1291
FAX024-944-8833

【営業時間】9:30～19:00
【定休日】日

http://www.zennichi.net/m/seiwazyuuken/

福島県知事免許(13)第20083号 （株）第一地所

郡山市桑野1-25-9
アートビルパートⅡ1F
TEL024-934-0340
FAX024-934-3444

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】日祝

http://www.e-daiichijisyo.co.jp/　info@e-daiichijisyo.co.jp

福島県知事免許(6)第1768号 （有）タイメックス都市開発

郡山市富田東1-16
TEL024-921-2860
FAX024-991-1600

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】無

http://timexweb.com/　timexweb@timexweb.com

福島県知事免許(2)第3111号 （株）タカムラ　アルマエステート

郡山市富田町字双又19-3
TEL024-963-2633
FAX024-963-2560

【営業時間】8:30～18:00
【定休日】日

http://kktakamura.jp/

福島県知事免許(5)第2161号 TDホーム郡山（(有)ウッドライフ）

郡山市安積町日出山2-162
TEL024-956-9811
FAX024-956-9800

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】水、第2・4火

http://www.wood-life.co.jp　info@wood-life.co.jp

福島県知事免許(9)第20363号 （有）にっこうこうさん

郡山市豊田町1-88
TEL024-939-3911
FAX024-938-0011

【営業時間】9:00～18:30
【定休日】水

http://www.nikkokosan.co.jp/　info@nikkokosan.co.jp

福島県知事免許(5)第2156号 （有）フクト企画

郡山市島1-14-12
TEL024-936-7160
FAX024-923-8551

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】日祝

福島県知事免許(10)第20175号 （株）マイルドホーム

郡山市駅前2-5-10-2F
TEL024-924-0050
FAX024-938-8900

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】第1・3日

http://www.mildhome.net　info@mildhome.net

福島県知事免許(4)第2383号 ミニミニFC郡山中央店

郡山市富久山町久保田字久保田118
TEL024-995-3855
FAX024-935-1077

【営業時間】9:30～18:30
【定休日】水（1～4月は無休）

http://minimini.jp/　chuou@iwill-net.co.jp

福島県知事免許(4)第2505号 （有）ゆいコーポレーション

郡山市島1-21-1
伊藤ビル1F
TEL024-990-1711
FAX024-990-1710

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】不定

http://www.yuicorp.jp　info@yuicorp.jp

国土交通大臣免許(5)第5854号 （株）リビングギャラリー 郡山店

郡山市中町2-11-1F
TEL024-921-2333
FAX024-921-2338

【営業時間】10:00～19:00
【定休日】水（1～4月は無休）

http://www.living-gallery-kanto.com/koriyama/　koriyama@living-gallery.com

福島県知事免許(3)第2927号 （株）リフレクシダ

田村郡小野町大字小野新町中通1
TEL0247-72-3141
FAX0247-72-3145

【営業時間】8:00～18:00
【定休日】日祝

http://www.r-kushida.com　info@r-kushida.com

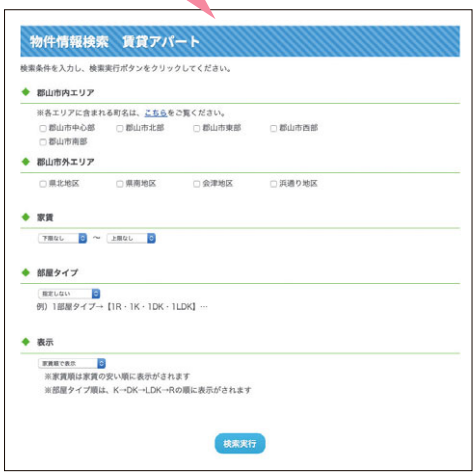
福島県知事免許(3)第2683号 レントライフ郡山店

郡山市安積町荒井字方八丁33
TEL024-946-6040
FAX024-946-6050

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】水

http://www.rent-koriyama.com　rentlife@asset-h.jp

手軽に簡単！物件探し！



郡山住まい情報　新規会員募集中！

《お問合せ》

郡山住まい情報編集室　TEL024-922-3131

郡山 住まい情報
www.koriyama.net

おすすめ不動産情報

広告有効期限/2020年10月31日

物件情報の見方

賃貸物件
(間)間取り　(敷)敷金　(礼)礼金　(共)共益費　(駐)駐車料　(構)構造・階数-F
(階)階数　(築)建築年　(入)入居日　(交)交通　(備)備考　(取)取引態様

売り物件
(土)土地面積　(建)建物面積　(専)専有面積　(間)間取り　(坪)坪単価　(用)用途地域
(地)地目　(建)建ぺい率　(容)容積率　(構)構造・階数　(階)階数　(向)向き
(築)建築年　(引)引渡日　(交)交通　(学)学区　(備)備考　(取)取引態様

室内設備
(照明)照明器具　(TV)テレビ　(冷蔵庫)冷蔵庫　(洗濯機)洗濯機　(BS)BS受信可
(CS)CS受信可　(ロフト)ロフト　(屋根収)屋根裏収納　(床下収)床下収納　(TVホン)TVインターホン
(オール電化)オール電化　(CK)カードキー　(DK)デジタルキー　(ペアG)ペアガラス　(二重サ)二重サッシ
(光ファ)光ファイバー利用可　(ネット)インターネット対応　(防犯S)防犯セキュリティ

水回り・冷暖房
(給湯)給湯設備　(湯沸)湯沸器　(シャワー)シャワー　(冷房)冷房　(暖房)暖房
(エアコン)エアコン　(床暖)床暖房　(SK)システムキッチン　(IH)IHクッキングヒーター　(コンロ)ガスコンロ
(B・T別)バス・トイレ別　(追焚)追焚給湯　(SD)シャンプードレッサー　(バ釜)バランス釜　(浴乾)浴室換気乾燥
(温便)暖房便座　(WT)ウォシュレット

屋外設備
(物置)物置　(TR)トランクルーム　(ベランダ)ベランダ　(P2可)駐車場2台可

屋内設備
(AL)オートロック　(EV)エレベーター

その他
(ペット)ペット共生可　(メゾネット)メゾネットタイプ　(角部屋)角部屋　(法人)法人希望・限定　(学生)学生限定
(女性)女性限定　(夫婦)夫婦限定

パソコンやタブレットからも楽々物件探し♪駐車場情報も♪

郡山住まい情報のホームページがリニューアル！

郡山住まい情報　検索

QRコードで簡単アクセス

郡山市 富久山町久保田 3.00万円 賃貸アパート 1K 設備(照明)(給湯)(シャワー)(エアコン)(角部屋)
アクセス便利。コンビニ至近
(間)洋8・K2
(敷)無　(礼)無
(共)込　(駐)2,000円
(構)木造・2階建　(築)1994年
(入)即日可　(取)仲介
(交)
(備)チェリーコーポ、退去修繕負担金33,000円

3740141795

郡山市 大槻町西宮前 4.30万円 賃貸アパート 1LDK 設備(照明)(シャワー)(エアコン)(追焚)(角部屋)
郡山駐屯地近くの1LDK
(間)和6・LDK9
(敷)無　(礼)無
(共)2,000円　(駐)込
(構)軽量鉄骨造・2階建-1F　(築)1995年
(入)即日可　(取)仲介
(交)西の宮バス停徒歩5分
(備)パレス大槻、退去修繕負担金55,000円

374018443

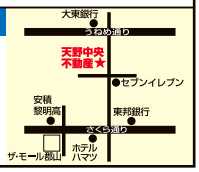
郡山市 富久山町久保田大久保 4.10万円 賃貸マンション 2DK 設備(照明)(TVホン)(給湯)(エアコン)(B・T別)
敷金・礼金ゼロ!!
(間)和6・洋6・DK5.5
(敷)無　(礼)無
(共)無　(駐)4,400円
(構)RC造・6階建-6F　(築)1981年
(入)即日可　(取)仲介
(交)咲田2丁目バス停徒歩6分
(備)退去修繕費用55,000円

3740251465

郡山市 富田町音路 5.70万円 賃貸マンション 2LDK 設備(照明)(給湯)(シャワー)(エアコン)(B・T別)
キャンペーン中！
(間)和7.5・洋5.25・LDK12
(敷)2カ月　(礼)無
(共)込　(駐)込
(構)RC造・3階建-1F　(築)1995年
(入)即日可　(取)仲介
(交)音路バス停徒歩3分
(備)2台目駐車場3,000円

3740256381

TEL024-938-8503
福島県知事免許(5)第2095号
(有)天野中央不動産
〒963-8012　郡山市咲田1-2-1
営9:00～18:00　休日祝



郡山市 富久山町久保田 4.00万円 賃貸アパート 1ルーム 設備(ロフト)(TVホン)(エアコン)(B・T別)(WT)
仲介手数料無!
(間)洋13.3
(敷)2カ月　(礼)1カ月
(共)込　(駐)込
(構)木造2階建-1F　(築)1994年
(入)即日可
(交)
(取)自社
(備)コーポラス春夏秋冬

1990155936

郡山市 富久山町久保田岡ノ城 4.20万円 賃貸アパート 2DK 設備(給湯)(エアコン)(B・T別)(追焚)(P2可)
2台目P3,000円
(間)和6・洋8・DK6
(敷)2カ月　(礼)無
(共)込　(駐)込
(構)鉄骨造・2階建-2F　(築)1987年
(入)即日可
(交)JR郡山駅車5分
(取)仲介
(備)ミルキーハウスⅠ

1990146201

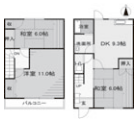
郡山市 富久山町久保田 4.50万円 賃貸アパート 3DK 設備(給湯)(シャワー)(エアコン)(B・T別)(メゾネット)
メゾネットタイプです
(間)和8・6・洋6・DK5.4
(敷)2カ月　(礼)無
(共)込　(駐)込
(構)木造・2階建　(築)1988年
(入)即日可
(交)
(取)代理
(備)ハウスリバージュ

1990155564

郡山市 田村町徳定 5.50万円 賃貸アパート 1LDK 設備(CK)(追焚)(WT)(物置)(P2可)
駐車場2台込!物置有
(間)洋6.6・LDK
(敷)2カ月　(礼)1カ月
(共)2,000円　(駐)込
(構)木造・2階建-2F　(築)2017年
(入)即日可
(交)
(取)仲介
(備)ネオハイツ徳定

1990156160

郡山市 昭和2丁目 6.00万円 賃貸アパート 3DK 設備(照明)(エアコン)(B・T別)(ペット)(メゾネット)
ペット可物件
(間)和6×2・洋11・DK9.3
(敷)3カ月　(礼)無
(共)込　(駐)込
(構)木造・2階建-1F　(築)1990年
(入)即日可
(交)JR郡山駅車5分
(取)代理
(備)ビレッジ二本松

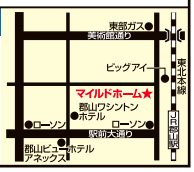


1990156383

郡山市 富久山町 3.00万円 賃久アパート 2K 設備(給湯)(シャワー)(エアコン)(B・T別)(追焚)
駅近、仲介手数料なし
(間)和6・洋4.5・K
(敷)2カ月　(礼)1カ月
(共)無　(駐)5,000円
(構)コンクリートブロック造3階建-2F　(築)1976年
(入)
(交)
(取)代理
(備)SATOウィンザービル

1990255321

TEL024-924-0050
福島県知事免許(10)第20175号
住まいのアイデアを提案します
MILD HOME 株式会社マイルドホーム
〒963-8002　郡山市駅前2-5-10-2F　営9:00～18:00　休第1・3日



※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

月極Parking情報

所在地	駐車料	敷金	礼金	仲介料	空き	備考	問合せ	TEL
安積町荒井	3,300円	1カ月	ー	1カ月	1台		開成土地建物	024-933-0202
安積町荒井	5,000円	1カ月	ー	1カ月	26台	ヨークベニマル荒井店東側	マイルドホーム	024-924-0050
安積4丁目	4,400円	1カ月	ー	1カ月	5台		レントライフ郡山店	024-946-6040
愛宕町	8,800円	1カ月	ー	1カ月	5台		開成土地建物	024-933-0202
安積町荒井	4,000円	1カ月	ー	1カ月	6台	マクドナルド郡山安積店近く	マイルドホーム	024-924-0050
香久池2丁目	4,000円	1カ月	ー	1カ月	4台	こおりやま東部学園近く	マイルドホーム	024-924-0050
賀庄	4,950円	4,950円	ー	4,950円	3台		レントライフ郡山店	024-946-6040
桑野1丁目	5,500円	ー	ー	1カ月	10台	49号線沿い、スーパー銭湯近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
桑野2丁目	5,500円	ー	ー	1カ月	1台	国道49号線近く、須賀川信用金庫東側	コナンリアルエステート	024-922-6500
小原田1丁目	4,400円	1カ月	ー	1カ月	5台		開成土地建物	024-933-0202
小原田5丁目	5,000円	ー	ー	1カ月	1台	あじよし食堂近く	アースライフ	024-925-6400
菜根1丁目	5,500円	ー	ー	1カ月	2台	チサンマンション菜根Ⅱ番館近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
菜根3丁目	4,000円	1カ月	ー	1カ月	1台		レントライフ郡山店	024-946-6040
咲田2丁目	3,500円	ー	ー	3,500円	6台		さくら信宅	024-923-3050
島2丁目	4,500円	ー	ー	1カ月	3台	桑野協立病院近く	ウッドライフ	024-956-9811
神明町	6,000円	ー	ー	1カ月	1台	二中北側	アースライフ	024-925-6400
図景1丁目	4,500円	ー	ー	1カ月	2台	石焼らーめん火山	天野中央不動産	024-938-8503
堂前町	7,200円	ー	ー	1カ月	1台	文化センター近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
堂前町	8,000円	ー	ー	1カ月	2台	堂前月極駐車場	天野中央不動産	024-938-8503
堂前町	13,200円	ー	ー	1カ月	2台	縦列2台、T堂前町駐車場	天野中央不動産	024-938-8503
富田町大徳南	4,000円	ー	ー	1カ月	8台	うねめ温泉近く	天野中央不動産	024-938-8503
並木4丁目	4,400円	ー	ー	1カ月	1台	大島小東側、医療専門学校近く、軽自動車区画	コナンリアルエステート	024-922-6500
鳴神1丁目	4,400円	1カ月	ー	1カ月	5台		開成土地建物	024-933-0202
芳賀2丁目	4,400円	ー	ー	1カ月	2台	芳賀小西側	リビングギャラリー	024-921-2333
富久山町久保田下河原	3,500円	1カ月	ー	1カ月	4台	東部幹線近く、ビッグつばめ郡山店東側	マイルドホーム	024-924-0050
富久山町福原	3,000円	1カ月	ー	1カ月	13台	富久山自動車学校近く	マイルドホーム	024-924-0050
桃見台	6,000円	1カ月	ー	1カ月	3台	桃見台小学校近く	マイルドホーム	024-924-0050
八山田5丁目	5,500円	ー	ー	1カ月	17台	内環状線沿い、南東北病院近く	コナンリアルエステート	024-922-6500

この他にも、月極Parking情報は、郡山住まい情報ホームページでチェック。
http://www.koriyama.net/ 郡山住まい情報 検索

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

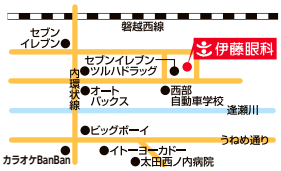
◎日帰り白内障手術　◎緑内障検診

伊藤眼科

院　長　伊藤　健　副院長　伊藤由美子

診療時間	月	火	水	木	金	土
午前9:00～12:00	●	●	●	●	●	●
手術日	☆		☆			
午後2:30～5:00	●	●	●	休診	●	休診

休診日 日曜、祝日、木曜・土曜午後　手術日 月曜、水曜（昼）
※受付は終了の30分前までにお願いいたします。



郡山市富久山町久保田字伊賀河原5（西部自動車学校北側）
TEL.024-990-2528　http://www.ito-eye.com/

緑内障・白内障検査、コンタクトレンズ

山田眼科医院

院長　山田 祐爾

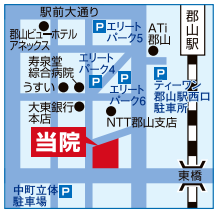
診療時間	月	火	水	木	金	土
9:00～12:30	● 9:00～12:00	● 11:00～13:00	●	●	●	●
14:00～18:00	●	休診	●	●	●	●

休診日　日曜　祝日　火曜午後

指定駐車場有り：中町立体駐車場・ティーワン郡山駅西口駐車場・エリートパーク

郡山市駅前1丁目11-12
☎024-922-1648

郡山駅から徒歩3分



休日当番医　診療時間 9:00～17:00

※事前に電話連絡の上、受診することをおすすめします

10/4(日)	久米こどもクリニック（小児科）	島2丁目50-1	024-923-0585
	ひわだ太田診療所（内科・小児科・皮膚科）	日和田町字原12-41	024-968-2311
	八木眼科医院（眼科）	堤下町9-7	024-922-4970
	コスモス歯科医院（歯科）	大槻町字室ノ木北10-2	024-961-1839
10/11(日)	桑野協立病院（小児科）	島2丁目9-18	024-933-5422
	すがのクリニック（内科・精神科・神経内科）	御前南6丁目16	024-966-3300
	安積整形外科（整形外科）	安積3丁目347	024-945-1191
	かいせい歯科クリニック（歯科）	希望ヶ丘11-19	024-952-0002
10/18(日)	わんぱくさいとうこども医院（小児科）	御前南6丁目122	024-983-0189
	山下内科胃腸科医院（内科）	方八町2丁目16-11	024-944-3126
	よつば皮フ科クリニック（皮膚科・アレルギー科）	富田町字鍛冶田10-1	024-973-8601
	水島歯科クリニック（歯科）	富田町字大徳南17-11	024-953-8418
10/25(日)	菊池医院（小児科）	本町1丁目14-21	024-932-0154
	長者2丁目かおりやま内科（内科・循環器内科）	長者2丁目12-5	024-954-6773
	小玉耳鼻咽喉科（耳鼻咽喉科）	中野1丁目23	024-952-3638
	和歌科クリニック（歯科）	富田町字五輪下57	024-954-5535

※9月11日現在の情報です。休日当番医は急きょ変更になる場合があります。最新の情報は、郡山市ホームページの休日当番医でご確認ください。（郡山市ホームページhttps://www.city.koriyama.lg.jp/）
※上記のほか、休日・夜間急病センターは、日・祝日（内科・小児科）が9:00～17:00まで、毎夜間（内科・小児科）が19:00～22:00まで診療しています（1月1日を除く）。▽郡山市休日・夜間急病センター（上亀田1－1）☎024-934-5656

休日救急歯科診療

※現在、新型コロナウイルス感染症のためビッグハート（郡山市休日・夜間急病センター）での歯科診療は中止となっております。

診療場所
郡山ビッグハート
郡山市休日・夜間急病センター

住所
〒963-8031　郡山市字上亀田1-1

お問い合せ
TEL024-934-5656（直通）

診療日
日曜祝日および年末年始（12月31日～1月3日）

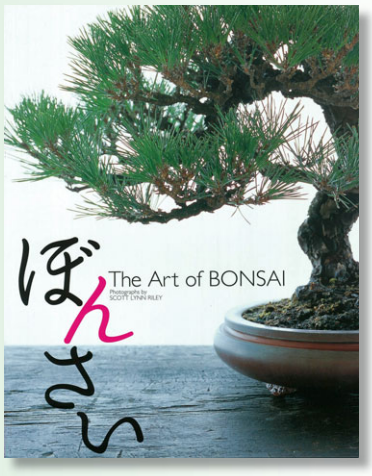
診療時間
午前9:00～午後5:00

郡山市内休日当番薬局

10/4(日)	調剤薬局ミッテル桑野店	桑野1-25-7	024-939-0511
	みずき調剤薬局日和田店	日和田町字大山田15	024-968-2066
	クオール薬局郡山店	八山田7-107	024-991-0789
10/11(日)	あさい調剤薬局桑野店	島2-22-1	024-931-2134
	ひまわり調剤薬局	御前南6-15	024-966-3431
	ウイン調剤みなみ通り薬局	駅前1-9-1	024-932-3332
10/18(日)	あい調剤薬局大槻店	御前南6-123	024-962-9766
	ハーモニー薬局あさか店	安積町荒井字念仏段18-3	024-937-3180
	富田の杜薬局	富田町字鍛冶田10番地1	024-962-7644
10/25(日)	山口薬局本町店	本町1-14-19	024-954-7770
	すず薬局かおりやま店	長者2-12-5	024-954-6725
	ウイン調剤みなみ通り薬局	駅前1-9-1	024-932-3332

※9月11日現在の情報です。休日当番薬局は、急きょ変更になる場合があります。最新の情報は、郡山薬剤師会（TEL.024-934-4707）へご確認ください。（郡山薬剤師会ホームページhttp://www.k-yaku.org/）
※休日に調剤を行うにあたっては、薬局近隣医療機関以外の処方せんでは、記載された医薬品はすべて揃わない場合がありますので、予めお電話でご確認ください。　※店舗名など再度ご確認のうえ、薬局へおでかけください。

ぼんさい
The Art of BONSAI



怪物。魔法。造形。歴史。未来。地球。
小さな宇宙にも形容される鉢上の逸品。
人類の美意識を凝縮した総合芸術「ぼんさい」。
かつてない写真集です。

本書は、2004年に発行され、写真家スコット・リン・ライリー精選の至高の盆栽写真集です。企画・制作をしたズアンの協力により、うすい百貨店9階の「ジュンク堂書店 郡山店」にて販売しております。
盆栽は、近年外国から訪れる観光客にも注目をされており、日本ならではの芸術でもあります。盆栽ファンには見逃せない写真集です。

［企画・制作］有限会社ズアン
［定価］ソフトカバー　本体価格3,900円＋税　ハードカバー　本体価格8,000円＋税

販　売：ジュンク堂書店郡山店（うすい百貨店9F）
問合せ：こおりやま情報編集室　TEL024-922-3131

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

こおりやま情報FREE クーポン券

クーポン券を活用して、お得に郡山の街を楽しもう!

※入店または注文時に本券をお店の担当者にお渡しください。　※他サービス券との併用不可。

★本誌から必ず切り取ってご使用ください★

キリトリ線

ラーメン注文の方に限り 餃子一皿無料
※1枚につき1グループ1皿まで有効
有効期限2020年10月31日
東京豚骨 げんこつ屋
郡山市富久山町久保田田池1-3
TEL024-935-1388
こおりやま情報10月号クーポン券

海老のチリソース定食セット 1,290円(税別)100円引き
(えびのチリソース煮込・ライス・みそ汁・お新香・生野菜・コーヒー付)
※1枚につきグループ全員有効
有効期限2020年10月31日
チャイニーズレストラン みかど
郡山市方八町2-19-10
TEL024-944-8338　定休日／木
こおりやま情報10月号クーポン券

味たまご 1個サービス
※1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
ラーメン みそ伝 八山田店
郡山市富田町字音路89-1
TEL024-933-3363　定休日／1月1日
こおりやま情報10月号クーポン券

味玉トッピング サービス
※1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
京都らーめん 絆家
郡山市西田町三町目仁王ヶ作37-1
TEL024-971-3880　定休日／無
こおりやま情報10月号クーポン券

お食事の方 杏仁豆腐サービス
※1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
紅焔酒家（こうえんしゅか） 光華（こうか）
郡山市朝日1-20-30ロンパイスビル1F
TEL024-939-0380　定休日／日祝
こおりやま情報10月号クーポン券

味玉トッピング サービス
※1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
らぁめんKitchen けんけん
郡山市安積町長久保三丁目18-7
TEL024-954-4489　定休日／木
こおりやま情報10月号クーポン券

だし玉(那須御養卵) 通常+100円 トッピングサービス
※1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
中華そば 香伏（こうふく）
須賀川市中町61
TEL0248-94-4600　定休日／木、隔週水
こおりやま情報10月号クーポン券

1回入浴50円引き 大人の入浴料550円→500円
※1枚につき2名まで有効
有効期限2020年10月31日
並木温泉　ゆの郷
郡山市並木3-5-14
TEL024-991-1126　定休日／水(祝日の場合は営業)
こおりやま情報10月号クーポン券

キリトリ線

(お店指定の)ドリンク 1杯サービス
※ドリンク2杯以上、料理2品以上注文の方に限る
1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
居酒屋 花月
郡山市駅前2-8-20
TEL024-932-9060　定休日／日
こおりやま情報10月号クーポン券

エビス黒生ビール(小) 1杯サービス
※料理ご注文の方
※1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
おむすび・料理・お酒 結-YUI-
郡山市駅前1-6-15
TEL024-924-0330　定休日／日祝
こおりやま情報10月号クーポン券

よそでは食べられない希少部位 ネクタイ(食道)一皿プレゼント
※ドリンク2品以上、料理2品以上注文の方
1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
和牛ホルモン 文吾商店
郡山市開成6-47-1
TEL024-973-7075　定休日／無
こおりやま情報10月号クーポン券

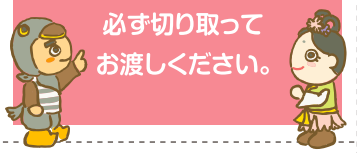
半熟味玉 or 麺大盛りサービス
※1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
古民家ラーメン わさび
郡山市小原田4-9-7
TEL080-9630-1320　定休日／無
こおりやま情報10月号クーポン券

宴会プラングループ全員500円OFF 4,500円→4,000円
※1枚につき1グループまで有効
有効期限2020年10月31日
食菜酒楽 Fu-Ro-Ya
郡山市安積町荒井字林の越1-7
TEL024-946-2122　定休日／不定休
こおりやま情報10月号クーポン券

お会計より 15%引き
※1枚につき1名まで有効
有効期限2020年10月31日
株式会社カンニャボ
郡山市西田町三町目字大森60
TEL024-983-9081　定休日／土日祝
こおりやま情報10月号クーポン券

飲食代金より 10%OFF
※1枚につき1グループまで有効
有効期限2020年10月31日
和の台所 鉄心堂
郡山市安積町荒井字上北井前47-1
TEL024-953-3796　定休日／不定休
こおりやま情報10月号クーポン券

本誌から切り取らずに、
フリーペーパーをそのまま
お店に渡すことは、
お店にご迷惑がかかります。
必ず切り取って
お渡しください。



キリトリ線

【ご利用時の注意事項】

- 優待の利用人数や条件などの記載内容をご確認のうえ、ご利用ください。
- 本券は点線で各クーポンごとに切り取り、入店または注文時にお店でお渡しください。
- 本券は他の優待券などと併用することはできません。
- 本券はクーポン券ですので、金券として利用することはできません。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止対策のため、各店舗により時間短縮営業や、臨時休業をしている場合がございます。

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

キリトリ線

28(水) ジャック・オー・ランタンとサーモンのハロウィンサラダ

10月31日はハロウィンです。ハロウィンの起源は、秋の収穫を祝う歳時といわれていることから、秋に旬を迎える食材かぼちゃを使ったサラダをご紹介します。親子で楽しめるデコレーションメニューでハロウィンの食卓を盛りあげます。

材料(2人前)
- かぼちゃ …… 1/4個
- ベビーリーフ …… 1パック
- プチトマト …… 2個
- サーモン(刺身用) …… 6切れ
- キユーピー テイスティドレッシング 黒酢たまねぎ …… 適量
- キユーピー マヨネーズ …… 大さじ3

①かぼちゃはワタと種を取り、さっと洗う。ぬれたまま乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(500W)で約8分加熱する。かぼちゃの皮をむき、中身と分け、皮で目、鼻、口、ヘタを作る。
②①の中身をボウルに入れ、熱いうちにフォークなどでつぶし、マヨネーズで和える。
③器に②を丸い形に盛りつけ、①のかぼちゃの皮で、ジャック・オー・ランタンの顔を作る。まわりにベビーリーフ、半分に切ったプチトマト、サーモンをのせ、ドレッシングをかける。

29(木) 鶏のスパイス煮

ブルドック うまソースを使ったメニュー。スパイスでワンランクアップ。鶏肉を焼いた後にソースに漬け込むことによりしっとりします。

材料(3〜4人前)
- 鶏もも肉(大きめに切る) …… 350〜400g
- オレンジ(皮を剥き、実を取り出し、皮はすりおろす) …… 1個
- スターアニス、シナモンスティック …… 各1個
- ブルドック うまソース …… 50ml
- 水 …… 75ml
- クレソン …… 適量

①フライパンを中火で熱し、鶏肉の皮目を下にして焼色を付ける。
②バットに鶏肉を入れ、粗熱が取れたらうまソース、水を加え漬け込む(目安15分)。
③鍋に②の鶏肉、漬け込み液、スパイス、オレンジの半量を加え、強火にかけ、煮立ったら弱火で蓋をせずに煮る(目安8分)。
④全体に火が通ったら火を止めて蓋をし、3分蒸らす。
⑤鶏肉を取り出し、皿に盛り、残った汁に残りのオレンジ、すりおろしたオレンジの皮を加え、汁気を飛ばし、ソースを作り、鶏肉にかける。

30(金) ハロウィンかぼちゃのパイグラタン

ハロウィンらしい可愛いパイグラタン。サクサクのパイと、とろっとしたチーズの組み合わせに、思わず笑顔になること間違いなし!

材料(2人前)
- かぼちゃ …… 1/6個(200g)
- 玉ねぎ …… 1/4個(50g)
- さやいんげん …… 2本
- ベーコン …… 2枚
- (A)「ピュアセレクト マヨネーズ」 …… 大さじ2
- (A) 牛乳 …… 大さじ2/3
- (A)「味の素KKコンソメ」顆粒タイプ …… 小さじ1
- こしょう …… 少々
- 溶けるチーズ …… 40g
- 冷凍パイシート …… 1枚
- 「ピュアセレクト マヨネーズ」 …… 適量

①かぼちゃは5mm厚さに切る。玉ねぎは薄切りにし、いんげんは4cm長さに切る。ベーコンは5mm幅に切る。
②耐熱容器に①を入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で5分ほど加熱する。
③パイシートは薄くのばし、ジャック・オー・ランタンの顔の形にくり抜く。
④②に混ぜ合わせた(A)、こしょう、チーズを順にのせ、③のパイシートをかぶせて耐熱容器に留め、「ピュアセレクト マヨネーズ」を薄く塗る。
⑤オーブントースターで焼き目がつくまで焼く。

31(土) かぼちゃのパウンドケーキ

かぼちゃがたっぷり入ったしっとり食感のパウンドケーキです★ホットケーキミックスで作るので粉をふるう必要なし。手軽に作れてとっても美味しいので是非お試し下さい。

材料(17.5cm長の紙型を使用)
- かぼちゃ(皮つき) …… 200g
- 無塩バター …… 70g
- 卵 …… 2個
- 砂糖 …… 40g
- ホットケーキミックス …… 100g
- バニラエッセンス(あれば) …… 5振り

①かぼちゃ(皮つき)は2〜3cm大に切り、耐熱容器に入れる。水小さじ2(分量外)を入れてふんわりとラップをかけたら電子レンジ(600W)で5分加熱しフォークで細かくつぶす。
②耐熱ボウルに無塩バターを入れてラップをせずに電子レンジ(600W)で約50秒加熱する(ここでオーブンを170℃に予熱する)。バターが溶けたら砂糖、かぼちゃ、卵、あればバニラエッセンスの順に加えてその都度泡だて器でよく混ぜる。
③ホットケーキミックスも加えてゴムベラでさっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜる。型に入れて竹串で生地を均等にならしたら170℃のオーブンで40分焼く(30分経った時点で焦げそうな時はアルミをかぶせる)。オーブンから取り出し粗熱を取ったら型から外す。

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

24(土) 本格ヤンニョムチキン

"ガツン"と旨辛!!ひーひー言いながらついつい食べちゃうあとひく美味しさです。ヤンニョムチキン好きが理想の味を追求したレシピ! お酒のおつまみにもおすすめです。

材料(2人前)
- 鶏手羽元 …… 6本
- 塩、こしょう …… 各少々
- 片栗粉 …… 大さじ2
- サラダ油 …… 大さじ3
- (A)コチュジャン、トマトケチャップ …… 各大さじ2
- (A)砂糖、みりん …… 各小さじ2
- (A)しょうゆ、チューブにんにく、ごま油 …… 各小さじ1
- 白ごま …… 少々

①(A)を合わせておく。手羽元は骨に沿って包丁で1本につき2〜3ヶ所の切り込みを入れる。
②フライパンに手羽元を入れて塩、こしょうをふる。片栗粉を手羽元にまんべんなくまぶし(なるべく残らず全部つける)サラダ油を入れて火をつける。
③強めの中火で片面約4〜5分ずつじっくり揚げ焼きする(裏返すまでは触らずじっと待つ)。全面カリッと揚げて中まで火が通ったら一旦火を止めて余分な油を拭き取る。
④(A)を加えて再度加熱し、手羽元全体にからめたら器に盛り付け白ごまをふる。あれば糸唐辛子(分量外)をトッピングする。

25(日) グラタン・ドフィノア

フランスの郷土料理、ドフィネ地方のシンプルなポテトグラタンです。濃厚でとってもクリーミー♪ ナツメグとにんにくの風味が食欲をそそります。ベシャメルソースを作る必要がないのでとっても簡単、おすすめです!

材料(2人前)
- じゃがいも …… 2個
- (A)牛乳、生クリーム …… 各100ml
- (A)おろしにんにく、塩 …… 各小さじ1/2
- (A)こしょう …… 少々
- ナツメグ …… 少々
- シュレッドチーズ(ピザ用チーズ) …… 25g
- パセリ(あれば) …… 少々

①じゃがいもはスライサーもしくは包丁で薄切りにし鍋に入れる。(A)も加えて軽く混ぜ、蓋をして弱火で15〜20分時々混ぜながら加熱する。
②じゃがいもに火が通ったら耐熱皿に入れてナツメグを全体的に振りかける。シュレッドチーズを散らしトースターで焼き目がつくまで加熱し、あればパセリをトッピングする。

26(月) トマトケチャップで減塩「鶏もも肉の照り焼き」

ケチャップを使用することで減塩効果だけでなく、旨みがアップします。

材料(4人前)
- 鶏もも肉 …… 320g
- (A)しょうゆ …… 大さじ1
- (A)本みりん …… 大さじ1
- (A)カゴメトマトケチャップ …… 大さじ1
- サラダ油 …… 大さじ1

①(A)を混ぜ合わせ、鶏肉を浸して1〜2時間くらいおき、汁気を軽くふく。つけ汁はとっておく。
②フライパンに油を熱し、①の肉を入れ両面色よく焼き、ふたをして、火を弱めて中まで火を通す。焦げる場合は、水50ml(分量外)を加え、蒸し焼きにする。
③①のつけ汁を加えて味をからめる。
④③の肉を食べやすい大きさに切って皿に盛る。

27(火) 絶品!! 揚げない油淋鶏

外はカリッと中はジューシーな鶏肉に、絶品タレをかければ最強にウマい油淋鶏の完成です☆鶏肉は少ない油で揚げ焼きにします。食欲そそるこのタレがとっても美味しくて喜ばれる一品です。

材料(2人前)
- 鶏もも肉 …… 1枚(約350g)
- 塩、こしょう …… 各少々
- 片栗粉 …… 大さじ3
- サラダ油 …… 大さじ3
- (A)しょうゆ …… 大さじ2
- (A)砂糖、酢 …… 各大さじ1・1/2
- (A)ごま油 …… 小さじ1・1/2
- (A)おろしにんにく、おろししょうが …… 各小さじ1/2
- (A)長ねぎ(みじん切り) …… 1/2本分(約15cm)

①ボウルに(A)を入れて混ぜ合わせる。鶏もも肉を少し大きめの一口大に切る。塩、こしょうで下味をつけてポリ袋に入れ片栗粉を加えてよくまぶす。
②フライパンにサラダ油を入れて①の鶏肉を重ならないように並べる。中火で約7分加熱し(※肉はいじらない)、裏がきつね色になったら裏返して同様にきつね色にカリッとなるまで加熱する(約5分)。
③取り出して油をよく切ったら器に盛り付けて①の(A)をかける。

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

20(火) 厚揚げの肉味噌そぼろあん

厚揚げ豆腐とひき肉があったら是非試してほしい一品☆肉味噌あんがとっても美味しい和のおかずです。節約メニューながらボリュームもしっかりとあるので日々の食卓に気取らないおかずとしてどうぞ♪

材料(2人前)
- 豚ひき肉……100g
- 厚揚げ……300g
- しょうが(みじん切り)……5g
- ごま油……大さじ1
- (A)味噌……大さじ2
- (A)砂糖、酒……各大さじ1
- (A)しょうゆ……小さじ1
- (A)水……100ml
- (B)水……大さじ1
- (B)片栗粉……小さじ1
- ラー油……少々
- 小ねぎ……少々(お好みで)

①厚揚げは食べやすい大きさに切り熱湯をかけて油抜きをする。(B)を混ぜて水溶き片栗粉を作る。
②フライパンにごま油を入れて、しょうがを炒める。香りが立ったら豚ひき肉を入れ、肉の色がほとんど変わってきたら厚揚げも加えて一緒に炒める。
③(A)を加えてひと煮たちさせたら火を止め、よく混ぜた(B)を回し入れる。厚揚げがくずれないように全体的に混ぜたら火をつけてとろみがつくまでしっかり加熱する。器に盛りつけラー油をかけ、お好みで小ねぎを散らす。

メニュー提供:キユーピー㈱

21(水) ぶなしめじのミートソーススパゲッティ

10月はきのこがおいしい時期です。そこで、野菜のおいしさとともにパスタを楽しめるメニューはいかがでしょうか。豊富に出回る秋の旬野菜とパスタソースで簡単に作れるパスタをご紹介します。

材料(1人前)
- スパゲッティ……100g
- ぶなしめじ……1/2パック
- 塩……適量
- キユーピー あえるパスタソース ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て……1袋(80g)

①ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。
②スパゲッティは塩を加えた熱湯で袋の表示通りゆでる。ゆであがる1分前に①を加え、一緒にゆでる。
③器に②を入れ、パスタソースでよく和える。

22(木) かんたん! 秋野菜のキッシュ

ブルドック うまソースを使ったメニュー。生地はクラッカーですぐ出来る!塩ざけ(甘口)の塩気がアクセントになります。

材料(2人前)
- クラッカー……12枚(約30g)
- サラダ油……大さじ2
- (A)卵……3個
- (A)牛乳……150ml
- (A)ピザ用チーズ……15g
- (A)ブルドック うまソース……小さじ2
- (B)塩ざけ(甘口。皮を除く)……1/2切
- (B)ほうれんそう(茹でて水気をきり3cm幅に切る)……30g
- (B)れんこん(3mm幅に切る)……30g
- (B)かぼちゃ(3mm幅に切る)……40g

①厚手のビニール袋にクラッカーを入れてめん棒でたたいて細かく砕き、サラダ油を加えて混ぜる。
②ボウルに(A)を入れて混ぜる。
③耐熱皿に①を敷き、(B)を並べて②を流し込む。
④180℃のオーブンで10分程度焼き、余熱で10分程度火を通す。

メニュー提供: Bull-Dog

メニュー提供:味の素株式会社

23(金) 卵黄の琥珀漬け

料理のおにいさん リュウジさん考案♪濃厚な卵黄がたまらない1品です。

材料(2人前)
- ご飯……2杯(280g)
- 卵黄……2個
- (A)しょうゆ……大さじ1・1/2
- (A)みりん……小さじ1
- (A)酒……小さじ1
- (A)うま味調味料「味の素®」70g瓶……2ふり

①小さめの容器に(A)を入れて混ぜ、卵黄を加える。
②卵黄にぴったりとつくようにラップで落としぶたをし、冷蔵庫に入れ、1〜3日漬ける(時間外)。
③器にご飯を盛り、②をのせる。
＊漬け汁には酒(アルコール)を使用しています。気になる方は漬け汁を一度加熱してアルコールをとばし、粗熱を取って卵黄を漬けてください。

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

16(金) きのこと鶏の味噌バター絶品汁

みそとバターの相性抜群!秋にぴったりのボリューム満点の絶品汁です◎

材料(4人前)

鶏もも肉	1枚(200g)
まいたけ	1パック(100g)
しめじ	1/2パック(50g)
にんじん	4cm(40g)
ほうれん草	80g
(A)水	3カップ
(A)「ほんだし」	小さじ2
みそ	大さじ2・1/2
サラダ油	大さじ1
小ねぎの小口切り	少々
バター・好みで	適量

①鶏肉はひと口大に切る。まいたけ、しめじは小房に分ける。にんじんは短冊切りにし、ほうれん草は3cm長さに切る。
②鍋に油を熱し、①の鶏肉を炒め、色が変わってきたら①のにんじんを加えて炒める。油がまわったら、①のきのこ類を加え、しんなりするまでさらに炒める。
③(A)を加えて煮、火が通ったら、①のほうれん草を加えてひと煮する。みそを溶き入れ、器に盛り、小ねぎを散らし、好みでバターをのせる。

17(土) 豆腐とひじきの和風バーグ

包丁不要!豆腐の水切り不要!ひじきの水戻し不要!10分で出来る簡単和風バーグ♪すべての材料を一気に混ぜて焼くだけなのでとっても簡単です。大葉の香りも食欲をそそりますよ。

材料(3人前)

(A)豚ひき肉(鶏ひき肉でも可)	200g
(A)木綿豆腐	100g
(A)乾燥ひじき	小さじ4
(A)チューブしょうが	小さじ1/2
(A)大葉(細かくちぎる)	5枚
(A)片栗粉、マヨネーズ	各大さじ1
(A)味噌	小さじ2
(A)塩	少々
サラダ油	大さじ1

①ボウルに(A)を入れてよく混ぜ、10〜12等分の平丸型にととのえる。
②フライパンにサラダ油と①を入れて火をつける。パチパチと音がしてきたら中火で約3分ずつ両面を焼き、中まで火が通ったら器に盛り付ける。

18(日) クリームチャウダー(生クリーム、バター不使用)

さつまいも入りのほっこり体あたたまるクリームチャウダーです。野菜は皮つきのまま栄養をまるごといただきます。生クリーム、バター不使用ですが濃厚で美味しいですよ♪

材料(4人前)

さつまいも(皮つき)	130g
玉ねぎ	1/2個
にんじん(皮つき)	80g
しめじ	1/2株
ウインナー	4本
オリーブオイル	大さじ2
小麦粉	大さじ2
(A)牛乳	550ml
(A)顆粒コンソメ	小さじ4
塩、こしょう	各少々

①さつまいもは皮つきのまま1㎝の角切りにし水にさらす。玉ねぎは1㎝の角切り、にんじんは皮つきのまま1㎝の角切りにする。ウインナーは薄切り、しめじは石づきを切りほぐす。
②鍋にオリーブオイル、玉ねぎ、にんじんを入れてじっくり炒める。水気を切ったさつまいもも加えて全体にある程度火が通ったところでウインナーとしめじを加えて軽く炒める。
③②に小麦粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒め、(A)を入れてとろみが出てくるまで混ぜながら加熱する。塩、こしょうで味をととのえて器に盛り付け、あればパセリを散らす。

19(月) 手軽に本格! 追いケチャナポリタン

ケチャップを2回に分けて加える点と牛乳を加える点がポイント!炒めたトマトケチャップの香ばしさと、トマトケチャップ本来のさわやかな甘みを楽しめます。牛乳によりコクとまろやかさが加わります。

材料(2人前)

スパゲティ	200g
ウインナーソーセージ	2本
玉ねぎ	1/2個
ピーマン	1個
マッシュルーム	100g
カゴメトマトケチャップ	大さじ8
バター	大さじ1
牛乳	大さじ2

①スパゲティは塩を加えたたっぷりの湯でゆでておく。
②ウインナーは斜め薄切りにする。玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームは薄切りにする。
③フライパンにバターを熱し、ウインナー、玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマンの順に加え強火で手早く炒め、トマトケチャップの半量を加えて炒め合わせる。
④①のスパゲティを加えて手早く炒め合わせ、残りのトマトケチャップ、牛乳を加えて麺にからめるように炒める。
⑤皿に盛り、お好みでパルメザンチーズをふる。

12(月) サーモンときのこのトマトクリームパスタ

バターを最後に加えるとより一層コクが出ます。

材料(3人前)
- カゴメ基本のトマトソース(295g) …… 1缶
- 生鮭 …… 2切れ
- 塩 …… 少々
- こしょう …… 少々
- しめじ …… 1パック
- 白ワイン …… 大さじ1
- 生クリーム …… 1/4カップ
- オリーブ油 …… 大さじ1
- スパゲティ …… 240g
- イタリアンパセリ …… 少々

①サーモンはひと口大のそぎ切りにし、塩・こしょうをする。しめじは石づきを切り、小房に分ける。
②フライパンにオリーブ油を熱し、サーモンを入れて両面を焼きワインをふり、取り出す。
③しめじを加え炒め、しんなりしたらトマトソースと②を加え、ひと煮立ちさせる。
④ゆでたスパゲティと生クリームを加えて、全体をあえる。お好みでイタリアンパセリを飾る。

13(火) おかわり必須のルーロー飯

簡単に本場台湾の味を再現できます!本来長時間煮込みますが、これは長時間煮込みません。それでもお肉に味がよく染みてトロトロ〜。

材料(2人前)
- 豚バラブロック …… 200g
- 片栗粉 …… 大さじ1/2
- ごま油 …… 小さじ2
- (A)しょうゆ、砂糖 …… 各大さじ1
- (A)オイスターソース …… 小さじ1・1/2
- (A)おろしにんにく、おろししょうが …… 各小さじ1/2
- (A)水 …… 50ml
- 五香粉 …… 小さじ1/4
- ご飯 …… 適量

①豚肉を約1cm角に細かく切り、片栗粉を全体的にまぶす。フライパンにごま油を入れて、中火で熱し豚肉を炒める。
②火が通ったら(A)を加えてとろみがつくまで、3分ほど加熱し、五香粉を入れて混ぜる。ご飯を盛った器に盛り付ける。
※お好みでゆで卵やゆでた小松菜をトッピングする。

14(水) ホットプレートで! パーティーパエリア

10月18日は「まごの日」です。家族のイベントはおうちでたのしめるホットプレートメニューが人気です。そこで、オイルソースだけで簡単に味が決まる、パーティパエリアをご紹介します。

材料(4人前)
- 米 …… 2合
- プチトマト …… 10個(中)
- 黄パプリカ …… 1/2個
- 玉ねぎ …… 1/4個
- えび(大) 生・殻付き …… 8尾
- 鶏もも肉 …… 100g
- あさり 殻つき …… 15個(殻60%)
- パセリ …… 適量
- 塩 …… 少々
- 水 …… 300ml
- キユーピー3分クッキング パスタを手作りオイルソース ガーリック&赤とうがらし …… 大さじ6

①あさりは塩水につけ、砂出しをしておく。
②玉ねぎはみじん切りにする。鶏もも肉は食べやすい大きさに切る。
③黄パプリカは縦に1cm幅に切る。えびは背ワタをとる。
④ホットプレートを中温にして、オイルソース大さじ2を入れ、②を炒める。玉ねぎが透明になったら、米と残りのオイルソースを入れて混ぜ合わせ、水、①、③、プチトマト、塩を加えてふたをして、中温のまま約15分加熱する。
⑤④の米に火が通ったら、みじん切りにしたパセリを散らす。

15(木) きのこの炊き込みごはん

ブルドック うまソースを使ったメニュー。きのこたっぷりで秋を感じよう。きのこは好きな種類で試してみてください。

材料(2合分)
- 米 …… 2合
- (A)しいたけ(石突きを取り、薄切り) …… 1枚
- (A)しめじ(石突きを取り、ほぐす) …… 80g
- (A)まいたけ(石突きを取り、ほぐす) …… 70g
- (A)鶏もも肉(1cmの角切り) …… 70g
- (A)ごぼう(ささがきにして水にさらす) …… 30g
- (A)油揚げ(3cm長さの5mm幅に切る) …… 1/2枚
- ブルドック うまソース …… 75ml

①フライパンを中火に熱し(A)を入れて炒め、うまソースを加えて炒める。
②炊飯器に米と分量までの水を入れ、①を加えて炊飯する。

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

8（木） 免疫力アップ！ もんじゃ焼

月島もんじゃ焼ソース味を使ったメニュー。もんじゃ焼の基本の味、ソース味。ソースの香りたつスパイスと酸味が食欲をそそります。

材料（2人前/1回分）

月島もんじゃ焼ソース味	1袋
水	250cc
（A）キャベツ（5mm×4～5cmに切る）	150g
（A）納豆	1パック
（A）キムチ	40g
ピザ用チーズ	約30g
サラダ油	適量
小ねぎ	お好みで

①器にミックス粉を入れ、水を2～3回に分け流して溶き、月島もんじゃソースを加えて混ぜ生地を作る。その上に（A）、あげ玉、小エビ、切りイカの順に乗せる。
②ホットプレートを熱して油をひき、具材をホットプレートに取り出して炒め、しんなりしてきたらドーナツ型に“土手”を作る。
③器に残った生地を“土手”の中央に2回に分けて流し、生地が透明になり、グツグツしたら全体を混ぜる。
④生地を広げ、180℃～200℃で2～3分焼く。
⑤230℃～250℃にし、ピザ用チーズが溶けたら出来上がり。
⑥お好みで小ねぎを散らす。

9（金） 香味レンジから揚げ

鶏もも肉に片栗粉と「Cook Do® 香味ペースト®」もみ込み、レンチンするだけ！　簡単に、じゅわっとおいしいから揚げが完成です♪

材料（2人前）

鶏もも肉	1枚（200g）
「Cook Do 香味ペースト」	6cm（4g）
片栗粉	大さじ1・1/2
レタス	適量

①鶏肉はひと口大に切り、ビニール袋に入れ、「香味ペースト」を加えてよくもみ込む。片栗粉を加え、袋ごとふって鶏肉にまぶす。
②耐熱容器に①の鶏肉を重ならないように並べ、ラップをかけずに電子レンジ（600W）で4分加熱する。
③器に盛り、レタスを添える。

10（土） 濃厚かぼちゃのポタージュ

かぼちゃがたっぷり入っているので、生クリームがなくてもとっても濃厚な味わいに仕上がります。10分で出来るので忙しい時こそおすすめです。

材料（2人前）

かぼちゃ	250g(正味)
牛乳	200ml
顆粒コンソメ	小さじ1/2
無塩バター	5g
塩、こしょう	各少々

①かぼちゃを2～3cm大に切り、耐熱ボウル(もしくは深めの耐熱容器)に入れてふんわりとラップをかけて電子レンジ(600W)で5分加熱する。
②牛乳を加えてハンドブレンダー(もしくはミキサー)で撹拌し、滑らかになったら顆粒コンソメを加えて再度ふんわりとラップをかけて電子レンジ(600W)で1分加熱する。
③無塩バターを加え、塩、こしょうで味をととのえたら器に盛り付ける。あればパセリ、コーヒーフレッシュ(分量外)をトッピングする。

11（日） 簡単りんごジャム

りんご1個で作るお手軽りんごジャムです。しかもレンジで8分加熱するだけ☆時短＆簡単なのでおすすめです！

材料（小瓶2個分）

りんご	1個(正味250g)
砂糖	40g
レモン汁	大さじ1
シナモンパウダー(お好みで)	少々

①りんごは皮をむき16等分のくし切りにする。芯を取って5mm厚さのいちょう切りにする。
②耐熱容器に①と砂糖、レモン汁を入れゴムベラで混ぜ合わせる。ラップはせずに、電子レンジ(600W)で5分加熱し、一旦取り出して軽くつぶしながら混ぜて再度3分加熱する。
※少し水分が残っていてもOK
③さらに軽くつぶして混ぜ合わせ、シナモンパウダー(お好みで)をふりかける。冷めたら(煮沸消毒して)清潔な瓶に入れる。

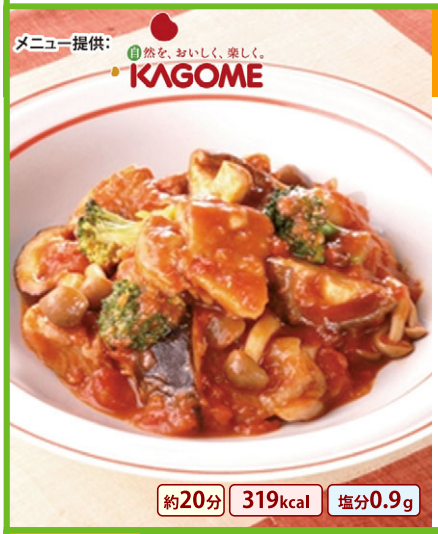
※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

4(日) 焼き手羽中の甘辛タレからめ

骨つき手羽中はジューシーで美味しいし安いのでお料理に使えます。揚げずに焼きましたがタレがからんで美味しいです!

材料(4人前)
- 鶏手羽中 …… 300g〜400g
- (A)塩、こしょう …… 各適量
- 小麦粉 …… 適量
- (B)はちみつ、きび砂糖 …… 各大さじ1
- (B)しょうゆ、水 …… 各大さじ2
- (B)にんにくすりおろし …… 1かけ
- 白いりごま …… 大さじ1
- サラダ油 …… 大さじ3

①(B)は合わせて混ぜておく。手羽中は水気を拭き取っておく。
②手羽中に(A)を振る。ボウルに小麦粉を入れ、全体に行きわたるように小麦粉をつける。
③フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、②を皮目から入れ焼き色をつける。
④皮目に焼き色がついたら裏返し、裏面にも薄く焼き色がついたら蓋をして弱火で5分火を通す。
⑤手羽中に竹串を刺して透明な汁が出て火が通ったら、キッチンペーパーで余分な油を拭き取り、(B)を加えてからめる。タレが煮詰まり照りが出たら火を止め、白ごまをふる。



5(月) 鶏肉ときのこのトマト煮(チキンカチャトーラ)

鶏肉は両面こんがりと焼いてから煮込むことで、旨みを閉じ込めます(栄養価は4人分の場合の1人当たり)。

材料(3〜4人前)
- カゴメ基本のトマトソース(295g) …… 1缶
- 鶏もも肉 …… 350〜400g
- しいたけ …… 4個
- しめじ …… 1パック
- ブロッコリー …… 1/2株
- 白ワイン …… 1/4カップ
- 塩 …… 適宜
- こしょう …… 適宜
- オリーブ油 …… 大さじ1

①鶏肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうをふる。しいたけは石づきを取り半分に切り、しめじは小房に分ける。ブロッコリーは小房に分けて塩ゆでする。
②フライパンに油を熱し、鶏肉を両面色よく焼き、しいたけ、しめじを加えてサッと炒め合わせる(余分な油はキッチンペーパーなどで拭き取る)。
③ワインを加えてアルコールをとばし、基本のトマトソースを加え、沸騰したら弱火で約10分煮込み、塩・こしょうで味をととのえ、ブロッコリーを加える。

6(火) いわしの蒲焼き

ご飯に間違いなく合ういわしのお料理です。青魚は良質な油も豊富なので積極的に摂りたいですね!

材料(2人前)
- いわし …… 4尾
- 塩 …… 1つまみ
- 片栗粉 …… 大さじ2
- サラダ油 …… 大さじ1
- (A)みりん、しょうゆ、水 …… 各大さじ1
- (A)砂糖 …… 大さじ1/2

①(A)は合わせておく。いわしは内臓を取り、身を開き、塩を振って10分程度置く。出てきた水分をふき取り、片栗粉を両面にまぶす。
②フライパンにサラダ油を熱し、いわしを皮目から入れ1分焼く。裏返しさらに1分焼き火を止める。
③①の(A)を加え弱めの中火で煮詰めていく。途中1度返して煮汁をからめる。

7(水) ベーコンとプチトマトのバジルポテトサラダ

10月10日は、食卓の人気メニュー「ポテトサラダ」の日です。そこで、いつものポテトサラダの具材を変えて、新しい味を楽しめるメニューをご紹介します。

材料(2人前)
- じゃがいも …… 2個
- プチトマト …… 4個
- ベーコン …… 2枚
- キユーピー マヨネーズ …… 大さじ4
- キユーピー Italiante バジルソース …… 適量

①じゃがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(500W)で約6分30秒加熱し、皮をむいて熱いうちにフォークなどでつぶす。
②ベーコンは1cm幅に切り、油をひかずに熱したフライパンで炒める。
③①に②を加え、マヨネーズで全体を和え、横半分に切ったプチトマトを入れさっと和える。
④③を器に盛りつけ、バジルソースをかける。

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

1（木） うま！ 秋なすと豚肉の炒め物

ブルドック うまソースを使ったメニュー。

材料（2人前）
- なす（乱切り）……2本
- （A）豚こま切れ肉……140g
- （A）ブルドック うまソース……大さじ1
- （A）しょうが（すりおろし）……小さじ1
- ブルドック うまソース……大さじ4
- サラダ油……大さじ1
- 輪切り唐辛子……お好みで

①ボウルに（A）を入れてもみこむ。
②フライパンにサラダ油を熱し、中火でなすを炒める。
③①を加えて火が通るまで炒める。
④うまソースを加えて炒める。
⑤器に盛り、お好みで輪切り唐辛子をのせて出来上がり。

ポイント
なすは縦に2、3ヶ所ピーラーで皮むきをしておくと口当たりがよくなります。

2（金） にら入り麻婆豆腐丼

にらが入った具だくさんな麻婆豆腐丼☆

材料（4人前）
- 豚ひき肉……160g
- 木綿豆腐……1丁（350g）
- にら……3/4束（正味75g）
- 長ねぎ……1/2本
- 「Cook Do」四川式麻婆豆腐用……1箱
- サラダ油……大さじ1・1/2
- ご飯……4杯（茶碗）（600g）

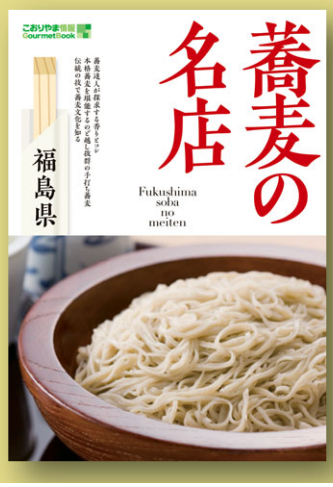
①豆腐は1.5cm角に切る。にらは4cm長さに切り、ねぎは粗みじん切りにする。
②フライパンに油を熱し、ひき肉を炒め、肉に火が通ったら、いったん火を止める。「Cook Do」を加え、再び火をつけ、よく混ぜ合わせる。
③①の豆腐を加え、静かにかき混ぜながら3分ほど煮立てる。
④①のねぎ・にらを加えて静かにかき混ぜ、ひと煮立ちさせる。
⑤器にご飯を盛り、④をのせる。

3（土） さんまとアスパラの薬味蒸し

にんにくやしょうがの香りがさんまの臭みを取ってくれて、さらに蒸し焼きにすることで身が固くなりにくいです。

材料（2人前）
- さんま……2尾
- 塩……2つまみ
- アスパラガス……4本
- にんにく……2かけ
- しょうが……2かけ
- 塩……小さじ1/4
- オリーブオイル……大さじ2

①アスパラガスは根元の固い部分をピーラーで削ぎ4等分に切る。にんにく、しょうがはみじん切りにする。
②さんまは腹わたを取り、1尾を3等分にする。塩2つまみを振り10分おく。出てきた水分をキッチンペーパーでしっかりふき取る。
③フライパンにオリーブオイルと①のにんにくとしょうがを入れ、弱火にかける。香りが立ってきたら、さんまと塩小さじ1/4を振り入れ、蓋をして5分蒸し焼きにする。
④蓋をあけアスパラガスを入れてさらに2分蒸し焼きする。



福島県内主要書店・Amazonで好評発売中！
こおりやま情報グルメBOOK　定価本体800円+税

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

ぽるたーたのレシピは、こおりやま情報ホームページ（http://www.koriyama.co.jp）で見ることができます。

「こおりやま情報」1カ月分の料理レシピペーパー

福島県版

ぽるたーた PORTaTa

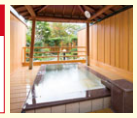
無料
2020年10月号 vol.169
毎月25日発行

『ぽるたーた』とは、イタリア語で『一皿』という意味です。毎日の食卓を彩る一皿を『ぽるたーた』で！

※本誌記事・写真・イラスト等の無断転載を禁じます。
■発行：ケイシイシイ株式会社　〒963-8004福島県郡山市中町14-19 TEL.024-922-3131 FAX.024-922-3138

日帰り入浴
3時間まで広間でご休憩
10:30～16:00まで　20:00～21:00まで

平日・土曜	日曜・祝日
大人 600円	大人 800円
3歳～小学生 300円	3歳～小学生 400円



弘素館 源泉本館 きらくや
KIRAKUNEKO
郡山市磐梯熱海温泉
TEL.024-984-2130　http://kirakuya.jp
予約ができる携帯ホームページ

今月のオススメ

さばのカレー風味のトマト白ワイン蒸し

材料（4人前）

- さば …… 1尾
- 塩 …… 2つまみ
- トマト …… 1個
- アスパラガス …… 2本
- オリーブオイル …… 大さじ2
- (A)にんにくすりおろし …… 1片分
- (A)白ワイン …… 大さじ2
- (A)塩、カレー粉 …… 各小さじ1/2

カレー風味にすることで臭みが気になりません！生のトマトを使用することで自然な酸味も加わり、さらにおいしく食べられます。さばは振り塩をして出てきた水分は必ず拭き取ります。最初に表面を少し焼くことで臭みも飛びます。

作りかた

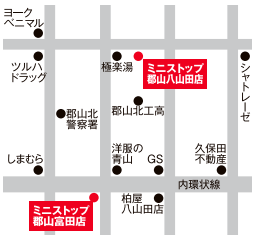
①アスパラガスは根元の固い部分はピーラーで削いで2cm長さ程度に切る。トマトは1cm角に切る。さばは3枚におろし、半身を4等分にする。塩をふり10分ほどおく。出てきた水分はキッチンペーパーでふき取る。

②フライパンを温めてからオリーブオイルをひき、①のさばをいれて皮目から焼く。焼き色がついたら裏返し、(A)とざく切りにしたトマトを加え中火で沸騰させる。

③沸いたら弱火にし、蓋をして弱火で5分加熱する。アスパラガスを加え、蓋をしてさらに2分加熱する。

パート・アルバイト募集中
※電話連絡の上、履歴書をご持参ください

郡山富田店



郡山八山田店

MINI STOP
ミニストップ 郡山富田店　郡山市富田東5-132　☎024-931-1077
ミニストップ 郡山八山田店　郡山市八山田2丁目177-2　☎024-936-1022

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。