

こおりやま情報

koriyama.co.jp

FREE

39th

こおりやま情報 Facebook ④ こおりやま情報 Instagram THANKS

#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
2020
12月号
vol.481
毎月25日発行

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

「あさココ」 郡山コミュニティ放送 KOCOラジ
月曜 7:00~9:00 IKUE(左)
金曜 7:00~9:00 えみたる(右)



こおりやま情報
特集

忘・新年会情報

パート 2

は~とずっとほっと
山ほけんの110番!!
hoken

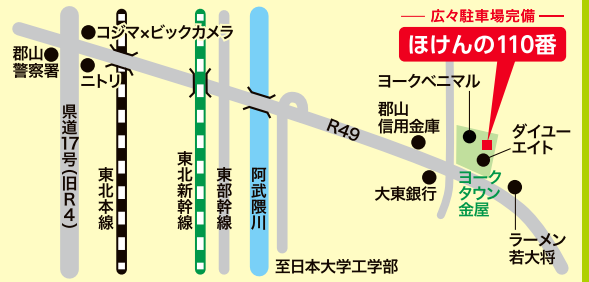
ヨークタウン郡山金屋店

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



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 ●駐車場/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・1階

家賃月額 **43,000円** **追焚付**

ガスコンロ・追焚付

★ **八山田2丁目**
2DK(和6、洋6、DK6)

- 共益費/なし ●駐車場/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・ガスコンロ・モニター付インターホン・BS

家賃月額 **45,000円** **モニター付インターホン**

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 ●駐車場/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 ●駐車場/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

★ **八山田3丁目**
2DK(和6、洋7.5、DK5.5)

- 共益費/なし ●駐車場/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・インターホン・BS

家賃月額 **48,000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 ●駐車場/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 ●駐車場/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**

テナント・288号線沿い

★ **富久山町久保田**
オープン(16.36坪)

- 共益費/5,000円
- 駐車場/別契約3,300円
- 敷金/3カ月 ●礼金/2カ月
- 仲介料/なし ●即日入居可
- トイレ・流し台・照明器具
- 整体院・事務所向き

家賃月額 **144,000円(税別)** **東邦銀行斜め向い**

- ★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こと、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

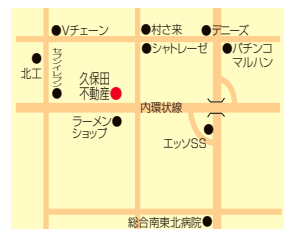
KUBOTA 株式会社 **久保田不動産**

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 ◎日祝 http://kubota-f.com

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



プレゼント

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

プレゼント応募締切
令和2年 **12月4日(金)** 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。

ケーキからの応募はコチラ



1 キンタカサゴ特級醤油 500ml入 2本 <1名>



「高砂屋商店」(会津坂下町)は、第44回全国醤油品評会で、最高賞の農林水産大臣賞を受賞。「高砂屋商店」の「キンタカサゴ特級醤油」をプレゼント。

提供/高砂屋商店
TEL0242-83-2032

2 純米吟醸生原酒 干支ラベル「丑」1800ml <1名>



できたてのフレッシュ感を大切に、火入れしない生酒のまま瓶詰した「新酒初しぼり」。「干支ラベル仕様」は初の試み。ラベルの「丑」の文字は、書家・増子哲氏の揮毫。

提供/笹の川酒造
TEL024-945-0261

3 スパリゾートハワイアンズ ペア入場券(7,140円相当) <2組4名>



12月26日(土)から2021年1月3日(日)まで「ハワイアンズ・ムキムキでええやんずenergy〜笑う筋肉〜」を初開催する「スパリゾートハワイアンズ」からペア入場券をペア2組に。

提供/スパリゾートハワイアンズ
TEL0570-550-550

4 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

5 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 PETIT GREEN (プチグリーン)
TEL024-934-8899

6 カーコーティング「アークバリア21」新車2万円優待 <2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

車検・整備 / 钣金・塗装

カーコーティング「アークバリア21」(10年保証)

お任せください



最新工場で、あなたの大切なお車を整備いたします。

TEL **024-958-2316** タキタ自工 検査

笹の川 味のある店

WHAT A WONDERFUL SHOP IT IS!

おむすび・料理・お酒 結-YUI-



▲「厚焼き玉子(青唐味噌入り)」680円、「いち」一合880円/店内は、カウンターとテーブル席あり

刺身、和食、創作料理に加え、1個140円からジャンボおにぎりで50種類の多彩なおにぎりを揃える「結(ゆい)」さん。アスタキサンチン卵を用いた「厚焼き玉子(青唐味噌入り)」は、旨味と甘みと辛味が重なり、すっきりしたキレを持つ「いち」がより一層味わいを引き立ててくれます。期間限定「食べ飲み放題プラン」あり。

郡山市駅前1-6-15 ☎024-924-0330
🕒 18:00~L023:30 📅 日祝 📄 無

私がお薦めします。



マスター 國分さん

すっきりしたキレを持つ大辛口「いち」は、刺身、和食、創作料理まで幅広い味わいに寄り添い、引き立ててくれるお酒です。



今月のおすすめの酒

今朝しぼり

純米吟醸無濾過生原酒



12月18日早朝に搾る純米吟醸無濾過生原酒です。完全予約制で、予約締め切りは、12月11日午前中まで。最寄り酒販店、笹の川オンラインショップまで。

720ml 参考小売価格 1,573円(税込)
●お近くの酒販店でご予約ください。



笹の川酒造株式会社

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

●弊社製品をお取り扱い頂き、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。

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

※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。

街ネタ タウン情報

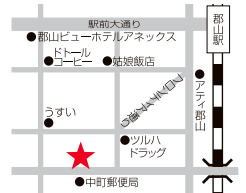
Machi Neta



『郡山で会食2021』 11月25日発売

こおりやま情報グルメBOOK『郡山で会食2021』は、巻頭特集「リニューアしたウイスキー-963」、「福島一辛口『いち』」、「郡山の地酒ガイド」など。飲食店はジャンル別で44店を紹介。巻末にはクーポン券が90枚付。定価880円。県内主要書店、郡山商圏の主要コンビニ、アマゾンで11月25日発売。

◀『郡山で会食2021』は、ジャンル別でお店紹介



こおりやま情報編集室 TEL024-922-3131

【住所】郡山市中町14-19 YSビル3F
【URL】<http://www.koriyama.co.jp/>



▲クリスマス生デコレーション6号、クリスマス生チョコデコレーション6号 (各4,200円税別)

柏屋の「クリスマスケーキ」 来店不要のネット予約が便利!

柏屋では「クリスマスケーキ」の予約を受付中。定番のデコレーションケーキは、口どけ抜群のふんわりスポンジと、なめらかでコクのあるクリームが絶妙なバランスで、一口ほおばると幸せいっばいの気分。二人でロマンチックに、ファミリーでわいわいと、素敵なクリスマスを過ごせそう。予約はスマホから簡単、ネット予約が便利。(開成柏屋または柏屋直営店でも予約可能) 定数になり次第締め切りなので、お早め!

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/>



▲ネットでの予約が便利。QRコードより申し込み可能



お得なパーティープラン受付中。濃厚甘美な極上スイーツTAKEOUTも人気



【シェフのフレンチコース】
料理6品(2時間飲み放題付) 5,000円
オードブル、スープ、メインディッシュ、デザート、パン、コーヒー。
※2~10名様までの予約をお願いします。



【シェフおすすめパーティープラン】
ご予算・人数に応じて



【チーズフォンデュコース】
(2時間飲み放題付) 4,000円



濃厚で甘美な大人プリン
「レチュエフラン」(1ホール6号) 3,500円+税



仏ヴァローナ社ハイカカオチョコレート使用
「テリスド・ショコラ」(ヨコ7cm×タテ18cm×高さ4cm) 3,500円+税

欧風パレ de PETIT GREEN 郡山市駅前2丁目6-4
ご予約 TEL024-934-8899 営業 ランチ 11:30~14:00(L.O) ディナー 18:00~22:00(L.O)



会津地鶏スープ、白湯スープ、背脂スープの3種のスープで8種類のラーメンをご用意! お気に入りを見つけてください!

郡山市大槻町字小金林24-1
Tel.024-900-3138
【営業時間】 11:00~15:00
18:00~21:00
※材料がなくなり次第終了とさせていただきます。
年中ほぼ無休 (駐車場) 有 (7台)

<https://www.ramen-okamura.com/>

年末年始休まず営業!

※ただし昼のみの営業

ラーメン700円

丸信ラーメン船引店

営業 11:00~14:30 17:00~20:00 火 11:00~13:30

やっぱ丸信っしょ。

忘新年会はFOODSWORKS!

炉端 ばんざい



懐かしいのに新しい新感覚の炉端焼き

炉端 ばんざい

[ご予約] TEL024-983-9755

郡山市大町1-2-14 初瀬ビル1F
17:30~24:00、金土祝前日17:30~25:00
※LOは30分前

おすすめ忘新年会プラン

- 宴会プラン 4,000円(税込) 料理+120分飲み放題付き
 - 宴会プラン 4,500円(税込) 料理+120分飲み放題付き
 - 宴会プラン 5,000円(税込) 料理+120分飲み放題付き
- ※前日までの予約にて、4名様から承ります

特製鶏ちゃんご鍋、新鮮野菜巻串などをメインにしたコース料理をご用意してお待ちしております。

忘新年会は気取らずワイワイかどいちで!

ハイボール酒場 かどいち

[ご予約] TEL024-923-9177

郡山市中町12-9 1F

◎18:00~翌3:00 ㊟日

おすすめ忘新年会プラン

- 料理7品+120分飲み放題 4,000円(税込)
 - 料理9品+120分飲み放題 5,000円(税込)
- ※前日までの予約にて、4名様から承ります

野菜たっぷり「鯛のハリハリ鍋」、おすすめ料理、串揚げ、シメにうどんを用意した大満足の宴会料理が人気です。



ワインで乾杯!上質な大人の隠れ家

BAR&CUISINE 四方山(よもやま)

[ご予約] TEL024-924-0223

郡山市駅前2-6-19 増子時計店地下1F

◎月~木・日18:00~翌1:00(LO24:30)

金土18:00~翌2:00(LO翌1:30)

おすすめ忘新年会プラン

- 料理7品+120分飲み放題 4,000円(税込)
 - 料理9品+120分飲み放題 5,000円(税込)
- ※前日までの予約にて、4名様から承ります※料理内容も好みに応じて

冬季限定イタリアンチーズ鍋が付いた宴会プランです。シメは、絶品チーズリゾット!



天くう 酒楽菜彩



厳選した地酒や銘酒、季節彩る和食を堪能

酒楽菜彩 天くう

[ご予約] TEL024-973-5558

郡山市大町1-4-3 ワタナベビル1F

◎11:30~LO13:30 17:00~LO22:00

㊟日(祝日の場合翌日)

おすすめ忘新年会プラン ※前日までの予約にて、4名様から承ります

- 【会席コースか鴨鍋コースが選べる 飲み放題込】忘新年会コース 6,000円(税込)
 - 季節を彩る会席料理コースか、旬の御馳走感あふれる鴨鍋コースから選べるイチオシプランです
 - 【店自慢の天ぷら主体のコース 飲み放題込】天くうコース 5,000円(税込)
 - 【料理長おまかせ会席コース・飲み物別】5,000円(税別) or 7,000円(税別)
- 調理長おまかせ会席コース・飲み物別 7,000円(税別)の一例

忘・新年会情報 **パート2**

こおりやま情報編集室が送る忘新年会情報パート2。
今年は“新しい生活様式”を取り入れた忘新年会にしましょう。



旬の生搾りカクテルを、シェフ自慢の料理で



▲3,500円(税別)コースの一例 ※2人前

旬の完熟果実を生搾りにした、味
わい贅沢な極上フルーツカクテル
が好評。料理はお得なプランが2
つあり、様々なパーティに対応で
きる。50名利用できる広くお洒
落な空間も魅力。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- お料理プラン2,500円、3,500円(各税別)
※各2名以上、3日前まで要予約
- 結婚式2次会プラン 5,000円(税込)
※貸切、予約受付中
(料理5品+飲み放題+チャージ込)
- フルーツデコレーションケーキ2,000円(税別)~
※3日前まで要予約

FRUIT RESTAURANT BAR **Aika**

TEL 024-923-9201

郡山市駅前2-7-14 【営】17:00~LO23:20

※時間外予約は応相談 【休】不定 【P】無

【チャージ】900円(税別) <http://fruit-aika.p2.weblife.me/>



宴会料金
3,400円(税別)~
料理5品+チャージ

宴会人数
50名収容

豊富な銘酒と味わう、彩り豊かな山海の幸



▲「彩り・香り・味」で季節を感じる料理の数々

大人の隠れ家的な和食料理店。会
席、新鮮魚介料理、厳選A5特級
和牛、一品料理など、旬の食材を板
長が一番おいしい料理法で提供、
食するものを魅了する。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- 会席+飲み放題コース 6,000円~
会席料理+120分飲み放題 ※4名から前日までの予約にて受付
- おまかせ会席 料理8品 4,000円(税別)
- 華会席 5,000円(税別)
- 味菜会席 6,000円(税別)
- 飲み放題プラン 各プランに+2,000円で
120分飲み放題 ※4名から前日までの予約にて受付

志献

TEL 024-931-1117

郡山市駅前1-3-7陣屋グリーンビル4F

【営】17:00~23:00(LO22:30)、日祝~22:00

(LO21:30) 【休】無 【P】無 【席】80席



宴会料金
4,000円(税別)~
料理8品

宴会人数
4~32名

平牧三元豚&黒毛和牛を、飲み放題プランで堪能



▲豚と黒毛和牛+120分飲み放題コース

「平牧三元豚」のしゃぶしゃぶがさ
すき焼きに、黒毛和牛のすき焼きま
たはしゃぶしゃぶが付いて120
分飲み放題の5,000円のコース
が好評。肉のダシがたっぷり効い
た鍋に麺を入れてめししよう。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- 豚しゃぶor豚すき
+120分飲み放題コース 4,500円
お通し3点盛り、焼き物、揚げ物、酢の
物、お刺身2点盛り、小鉢、メイン鍋、麺
- 豚と黒毛和牛(しゃぶしゃぶorすき焼き)
+120分飲み放題コース 5,000円
平牧三元豚と和牛、二つのおいしさが
一度に味わえる、お得なコース

豚や **ごん蔵**

TEL 024-924-0606

郡山市駅前2-2-4

【営】17:00~24:00

【休】日(祝日の場合は翌日) 【P】無 【席】48席



宴会料金
3,000円~
(料理7品)

宴会人数
2~28名

旬の魚と季節の味。手作り料理でおもてなし



▲刺身の盛合せ例 3人前4,200円

手間暇を惜しまない丁寧な仕込み
と、美しい盛り付けが評判。店長が
厳選して仕入れた素材を使用した
「会席コース」が味わえる。会席・鍋
のコース料理には、プラス1,500
円で120分飲み放題が付く。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- 会席コース 3,500円
料理7品+1,500円で120分飲み放題
- 会席コース 5,000円
料理8品+1,500円で120分飲み放題
- 鍋コース 3,500円
料理7品+1,500円で120分飲み放題
- 鍋コース 5,000円
料理8品+1,500円で120分飲み放題

さかなや **権九郎**

TEL 024-939-1717

郡山市大町1-4-15 第2増子ビル1F

【営】17:00~24:00(LO23:30)

【休】日(祝日の場合は翌日) 【P】無 【席】35席



宴会料金
会席コース3,500円~
料理7品

宴会人数/個室
26名まで/個室有

忘新年会ご予約受付中

コロナに負けるな!!
この冬特別メニュー

(12月1日~2021年1月31日まで)

※写真は3人前



通常価格10,000円(税別)
ふぐ三昧コース6,500円(税別)

コース料理4,000円(税別)~ご予算に応じます。
プラス2,000円(税別)で120分間飲み放題付き。



TEL.024-983-3900

郡山市駅前1-6-10

ダイワロイネットホテル郡山駅前2F

営業時間 11:00~14:00 17:00~22:30

定休日 無



2020年6月OPEN
新さくら通り沿い堤2丁目
肉料理が自慢の「ローカル」

Tボーンステーキ、パスタ、ピザ、
サラダなどの一品料理に、
ワイン、クラフトビールなど
お酒が楽しめる店です。

料理3500円(税別)コース例、+1,500円(税別)2時間飲み放題

VISIT US
TEL) 024-953-5447
【住所】郡山市堤2-20 堤ビル5号
【営業時間】17:00~23:00
【定休日】月曜(祝日の場合は翌日)
【P】有(4台)

OVER THE CHARCOAL
LOCAL
KORIYAMA
LOCAL PRODUCTION LOCAL CONSUMPTION

炙り浜焼きコースと、海鮮料理が評判



▲人気の「炙り浜焼きコース」の海鮮浜焼き

レトロ感漂う親しみある雰囲気のある店内。名物「炙り浜焼き」をはじめ、季節の魚介料理に定評がある。宴会は、120分飲み放題付きで、料理6品、4,500円(税込)から予約を付けている。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- 炙り浜焼きコース
料理6品+120分飲み放題 4,500円
メインの炙り焼きは、エビ、ホタテ、イカ、季節の魚。海鮮好きにおススメのヘルシーコース
- 豚・海鮮炙り焼きコース
料理6品+120分飲み放題 5,000円
前菜、刺身盛、炙り焼き、串揚げ、酢の物、食事

ろばた 権八丸

TEL 024-935-5808

郡山市大町1-4-16 第一増子ビル1F
【営】16:00~24:00 金・土・祝前日16:00~翌1:00
【休】日 【P】無 【席】40席

宴会料金	
料理6品	120分飲み放題
4,500円~	
宴会人数	
4~10名	

江戸前鮓と鮮魚料理の「寿司会席」を満喫



▲宴会で一番人気の「寿司会席・浅草」(5,500円)

東京豊洲はじめ、全国から仕入れる新鮮なネタの寿司と、魚料理が評判。宴会の一番人気は「寿司会席・浅草」。料理と飲み放題のプランもあるほか、単品やコースにも+1,650円で90分飲み放題にできる。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- 寿司会席・浅草 8品5,500円
- 寿司会席・神田 9品7,700円
- ※+1,650円で90分飲み放題
- 飲み放題プラン 料理+飲み放題90分 6,600円、7,700円、11,000円

鮓家 だるま

TEL 024-939-0818

郡山市細沼町8-18 【営】11:30~LO13:30 17:00~LO21:00、日祝17:00~LO20:30 【休】月 【P】有(25台)
【席】57席 <http://sushiya-daruma.jp/>

宴会料金	
料理3,300円~	
宴会人数/個室	
最大宴会30名/個室(4室)	

旬魚の刺身や創作和食とうまい酒で評判の店



▲日替り刺身盛合せ 1,500円(税別)

旬魚の刺身や季節の食材を用いた創作和食とうまい酒で評判の店。宴会コースは、「豪華刺し盛り or 鍋付きコース」全7品2,500円に+1,800円で120分飲み放題が付くプランが一番人気。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- 【料理のみ】豪華刺し盛り or 鍋付きコース 全7品2,500円
- 【料理のみ】旬の豪華刺し盛り & 鍋付きコース 全8品3,500円
- ※いずれも、+1,800円で2時間飲み放題付に! +2,700円で3時間飲み放題付に!

初-Hajime- 八山田店

TEL 024-954-3304

郡山市富田町下双又15-15
【営】17:00~24:00(LO23:00)
【休】不定 【P】有(30台) 【席】80席

宴会料金	
料理+120分飲み放題	
4,300円~	
宴会人数/個室有	
4~36名まで/個室有	

忘新年会に最適。「食べ飲み放題」プラン



▲オーダーを受けてから作る出来たて料理が人気

創業以来支持されてきた味自慢の料理は、鮮度抜群の刺身類、和食、創作料理のメニュー構成で、どれも食べてもはずれがないのは、長年愛されてきた老舗ならではの、おにぎりも50種と豊富。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- 期間限定 食べ飲み放題プラン 4,500円 120分(4名以上)
- 期間限定 食べ飲み放題プラン 5,500円 180分(4名以上)
- ※4名以上で要予約
- ※一部、食べ飲み放題除外品あり

おむすび・料理・お酒 結-YUI-

TEL 024-924-0330

郡山市駅前1-6-15 エリート第1ビル
【営】18:00~LO23:30 【休】日祝 【P】無
【席】24席

宴会料金	
食べ飲み放題(4名以上)	
4,500円~	
宴会人数	
4~24名	

使い勝手の良さで親しまれる老舗割烹で宴会



▲会席料理8,000円(税・サ・飲み物別)の一例

旬を彩る味覚を引き出す技で提供する会席料理は、色鮮やかな器に盛り付けられ、一層華やかさを増す。坪庭を望む和の個室や、気品漂う洋間個室、大広間も備え、宴会や接待、慶事仏事に多く利用されている。

- ◆おすすめ宴会プラン◆
- 会席料理10品+飲み物込プラン 6,000円(税・サ別)
- 会席料理10品+飲み物込プラン 5,000円(税・サ別)
- ※いずれも要予約
- ※7,000円・8,000円・10,000円など予算に応じたプランあり
- ※税・サ込プランもあり
- 昼会食向け お昼のミニ会席 2,500円(税別)
- 昼会食向け 花籠弁当 2,000円(税別)

割烹 万松

TEL 0248-73-2394

須賀川市宮先町75
【営】11:00~14:00 17:00~21:00 【休】不定
【P】有(10台) 【席】100席 <http://manmatsu.main.jp/>

宴会料金	
料理+飲み物込	
5,500円~	
宴会人数	
2~45名	

気心の知れた友人や家族で「個室会食プラン」



▲「萩コース」1泊2食付 平日18,500円(税別)~(全13品程)

個室会食プラン「萩コース」では、伊勢海老の雲丹焼きや鮑のステーキ、福島牛のすき鍋が味わえる1泊2食付のおすすめプラン。GOTOトラベルキャンペーン適用で、割引価格で宿泊可能。

- ◆個室会食プラン◆
- 「萩コース」1泊2食付
1名平日 16,500円(税別)~(12品程)
- 「築コース」1泊2食付
1名平日 14,500円(税別)~(11品程)
- ※土曜、休前日はプラス2,000円(税別)
- ※5名以上で申し込み受付
- ※120分飲み放題 3,000円(税別)

萩姫の湯 栄楽館

TEL 024-984-2135

郡山市熱海町熱海 4-47
【休】無 【P】有(150台)

料金	
1泊2食付	
1名平日14,500円(税別)~	
宴会人数/個室	
2~60名/個室(12室)	

かどいちの選べる飲み放題!! 90分1,360円(税別) 120分1,500円(税別)



- 【おすすめメニュー】
- ◆串揚げ.....110円(税別)~
 - ◆かどいち餃子【水餃子・焼餃子】.....各320円(税別)
 - ◆豚キムチ炒め.....680円(税別)
 - ◆煮込み【白・黒】.....各580円(税別)
 - ◆セリトマトラーメン.....780円(税別)

ハイボール酒場

かどいち

TEL 024-923-9177
郡山市中町12-9 1F
営業/18:00~翌3:00
定休/日曜



郡山の地酒7本+名産品2品付 「至福セット」(10,780円)を 抽選で5名様にプレゼント! 締切12月10日消印まで有効。



720ml×7本セット
おいしい名産品2品付

「郡山酒造協同組合」では、郡山の地酒(720ml)が7本セット(名産品2品付)になった「至福セット」(10,780円)を5名様にプレゼント! ハガキで、下記の宛先までご応募ください。

- 応募要項
ハガキに、「至福セット希望」、住所、氏名、年齢、電話番号を明記して、下記宛先まで郵送してください。
宛先:〒963-0207 郡山市鳴神1丁目59
郡山酒造協同組合 地酒プレゼント係
締切:2020年12月10日消印まで有効
当選者発表:厳選な抽選の上、当選者の方に賞品の発送をもって代えさせていただきます。
※20歳未満の方の応募はできません。
- 名産品:三春町「大畑屋」の「三春ぴーまん味噌」
郡山市「まめや」の「みそ豆」

郡山市	純米吟醸	ふじや彦十郎	有限会社佐藤酒造店
郡山市	雪小町	純米辛口70	有限会社渡辺酒造本店
三春町	三春駒	純米吟醸	佐藤酒造株式会社
郡山市	しぜんしゅ	純米吟醸	有限会社仁井田本家
田村市	あぶくま	純米酒	有限会社玄葉本店
郡山市	純米吟醸	天のつぶ	若関酒造株式会社
郡山市	特別純米	山桜	笹の川酒造株式会社

郡山酒造協同組合

〒963-0207 郡山市鳴神1丁目59
TEL024-953-5866

「呑んで応援キャンペーン」12月31日まで開催中!
「郡山酒造協同組合」では、「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日まで開催中です。「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)とおいしい名産品が2品付き、何と送料無料です。暮れのギフトにもご利用いただけます。最寄りの酒販店、百貨店、スーパーでお申し込みください。

鍋の季節 到来☆

大町土地区画整理事業に伴い、現店舗での営業は、2021年1月4日までとなります。

寄せ鍋(2人前) 1,320円
もつキムチ鍋(2人前) 1,650円
豚キムチ鍋(2人前) 1,650円 *写真の鍋は4人前です

居酒屋 **花月** 地ウイスキーあります

郡山市駅前2-8-20 TEL.024-932-9060
営業時間/17:00~24:00、火17:00~22:00 定休日/日曜 席数/35席

郡山特産のうねめ牛や鍋料理が味わえる店

~大町増子ビル4階「くしぜん」で今宵も~

うねめ牛石焼
新メニュー 特選牛鍋

旬膳 くしぜん
024-935-5007

郡山市大町1-4-16 第一増子ビル4F
営業時間/17:00~24:30 金土17:00~翌2:00
定休日/日(祝日の場合翌日) 席数/100席
<http://kushizen.favy.jp/>

日頃のご愛顧に感謝して。
食べ飲み放題 期間限定解禁!!!

4,500円プラン 120分食べ飲み放題
5,500円プラン 180分食べ飲み放題
※いずれも4名以上から受付 ※一部除外品あり
忘新年会にも最適なプランです。

郡山市駅前1-6-15 エリート第1ビル TEL.024-924-0330
【営】18:00~L023:30
【休】日曜・祝日【P】無

おむすび・料理・お酒

郡山で 会食

少人数の集まりから、個室のある店。新生活様式での「会食」。

お得なクーポン券90枚付!
県内主要書店コンビニ・Amazonで
11月25日発売!

ごおりやま情報グルメBOOK A5判・オールカラー112頁 定価本体800円+税 発行/ケイシイシイ株式会社



**963ブレンドッド
スムーズ&ピーティー**

参考小売価格3,000円(税別)
カートン入り3,100円(税別)
Alc./46% 容量/700ml

「**963ブレンドッド** リッチ&スウィート」と
「**963ブレンドッド** スムース&ピーティー」**新発売**
「**963ブレンドッド** ウイスキー 963 赤ラベル&黒ラベル」がリニューアル！
福島県南酒販独自のブレンド力に、さらに磨きをかけて、



**963ブレンドッド
リッチ&スウィート**

参考小売価格3,000円(税別)
カートン入り3,100円(税別)
Alc./46% 容量/700ml

「福島にウイスキーあります。」のキャッチコピーで、人気の地ウイスキー「963」は、郡山市の郵便番号「963」からネーミングされた。このウイスキーは、福島県南酒販で企画・販売されており、笹の川酒造で製造されている。従来品である963ウイスキーの赤・黒が、11月28日にリニューアルしてお目見えすることになった。

従来通りウイスキー本来の味わいを生かすために冷却濾過をしない“ノンチルフィルタード”とカラメルなどを加えない“ノンカラーリング”のウイスキー造りはもちろん、この新商品はこれまでの福島県南酒販独自のブレンド力に、さらに磨きをかけ、郡山から世界最高峰を目指してレベルアップした「963ウイスキー」へと進化させた。新発売されるナチュラルな琥珀色の963ウイスキーを味わってみたい。

発売日は、2020年11月28日。県内酒販、スーパー、百貨店、オンラインショップ「開成屋」で発売される。

■ **963ブレンドッド リッチ&スウィート**

従来品である963whisky「赤ラベル」よりもモルトウイスキーの配合量をアップし、メインのシェリーカスク原酒も数種類のカスク、バレルに入れ分け熟成後にブレンド。より味わい深く、リッチでスイートに仕上げた。

■ **963ブレンドッド スムース&ピーティー**

従来品である963whisky「黒ラベル」よりもモルトウイスキーの配合量をアップし、メインのモルトウイスキー原酒を、数種類のバーボンバレルに入れ分け熟成後ブレンド。熟成感を持たせ、スムーズ&ピーティーに仕上げた。

■ 問合せ先/福島県南酒販 Tel 024-932-3250

ライフピククス
Life Topics



問 問合せ TEL 電話番号 URL ホームページ

郡山市の奥座敷、磐梯熱海温泉「きらくや」は、「福島県民割」利用で、5000円引で宿泊ができる



郡山市磐梯熱海温泉の旅館「紅葉館 きらくや」では、地元のぬるゆと市営温泉の2種類の温泉があり好評。特にぬるゆは、湯治にも効果的といわれている。1泊朝食付きで、平日のシングル洋室は6,000円(税別)。和室を2名で利用した場合の1人の平日1泊朝食付料金は7,000円(税別)とリーズナブルな価格で宿泊ができる。1月31日宿泊まで「福島県民割」利用で、5,000円引で宿泊が

るので、このチャンスを利用しよう。

問 紅葉館 きらくや TEL 024-984-2130
URL <https://kirakuya.jp/>

気心の知れた友人や家族で、個室会食プラン。GOTOトラベルキャンペーンで、割引価格で宿泊



「栄楽館」では、「個室会食プラン」を令和3年3月31日まで展開中。気心の知れた友人や家族と一緒に、プライベートな個室での会食が楽しめる。「楽コース」から、「萩コース」まで3コースをご用意。萩コース(平日1人18500円税別〜)では、伊勢海老の雲丹焼きや鮑のステーキ、福島牛のすき鍋が味わえる。プラス3,000円で120分飲み放題付。2021年1月31日までは、GOTOトラベルキャンペーン

適用で、割引価格で宿泊可。

問 萩姫の湯 栄楽館 TEL 024-984-2135
URL <http://www.eirakukan.jp/>

厳選素材と匠の技。「天くう」の迎春おせち。数量限定「特製三段重」30,000円予約受付中。



純和風な空間の中、旬を彩る美食を堪能できる「酒楽菜彩 天くう」(大町1-4-3)では、2021年迎春おせちを新発売。鯛の姿からすみ焼き、蒸し鮑などをはじめとする厳選素材と匠の技による特製三段重で、数量限定30,000円にて予約受付中。予約締切は12月11日(金)。商品お渡し日は12月31日(木)。店頭受け渡し(午前9時~正午12時)か配達(午前8時~正午12時)が選択可能。

店頭受け渡し特典「スパークリングワイン一本プレゼント」。

問 酒楽菜彩 天くう TEL 024-973-5558
URL <http://www.foodsworks.co.jp/>

“日本料理業界初”の、電話1本いつでも60分配達。当日注文OK、配達無料、お弁当2個からお届け。



60分配達
SAKURA TASTE
3コースからお選びいただけます

料理長監修料亭の味をそのままお弁当で宅配してくれる「しげよし 郡山店 produced by 壹献」。体にうれしいおかず10~18品目、体にやさしい低オイル、「料亭のまかない」をテーマにしたお弁当が950円(税別)~2,100円まで各種揃う。駅前より半径3km以内なら、電話1本いつでも60分配達が喜ばれており、お弁当2個から配達可能。受付時間は10時から17時。配達時間は11時から18時。店頭受け取りは駅前「壹献」へ。各種カード利用可能。

問 仕出し割烹しげよし 郡山店 produced by 壹献
TEL 024-931-1311
URL <https://www.shige44.jp/>

須賀川の老舗割烹「万松」では、毎年好評「プレミアムおせち」の予約受付中



心尽くしの料理と一期一会のもてなしの心で迎えてくれる須賀川の老舗割烹「万松」では、毎年好評の数量限定「プレミアムおせち」の予約受け付けを開始した。厳選素材の持ち味を生かし、老舗の味と技でプロデュースした目にも華やかな和風おせちだ。3段重23,000円(税込)、2段重18,000円(税込)、1段重13,000円(税込)と用意。写真は3段重。申し込み締め切りは、12月29日(火)、受け取り日は12月31日(木)となる。数量限定のため早めの申し込みが確実。

問 割烹 万松 TEL 0248-73-2394
URL <https://manmatsu.com/>

忘・新年会のご予約承り中

- 吟コース 5,500円
- 匠コース 8,700円
- すき焼・しゃぶしゃぶ 各5,200円~

※個室有
ご予約は TEL 024-923-9437
※ホームページでも予約を受付しています

黒毛和牛専門店
焼肉・すき焼・しゃぶしゃぶ
もっも亭

郡山市朝日3-6-3 レジデンス朝日1F
営業時間 / 11:30~L014:30 17:00~L021:00 定休日/無
駐車場 / 有(20台) <http://www.moumoutei.com>

KOBE Beef



ご堪能ください
黒毛和牛の最高峰といわれる
兵庫県産「神戸ビーフ」を
「神戸ビーフ」サーロインステーキ

**プロの味を自宅で楽しむプチ贅沢セット。
「プチオードブル」(1人前2,000円) 予約受付中**



欧州三ツ星出身シェフの店「PETIT GREEN」では、今年のニーズに応じて、自宅で楽しむプチ贅沢をテーマに「プチオードブル」1人前2,000円を新発売。子供も大好きな「特製キッシュ」、定番人気「チキンのコンフィ」、濃厚プリン「レシェフラン」をセットにした。1人前から希望人数に応じて受け付ける。この他、10,000円(税別)オードブルの予約も受付中。シェフ自慢の手作りオードブルは、クリスマス

スや年末年始の集まりにも最適。ワインやお酒と一緒に、プロの味を自宅で堪能しよう。

問 欧風バル de PETIT GREEN TEL 024-934-8899

URL <http://www.green-co.jp>

**じんわり旨味が染み渡る。
冬季限定「はまぐりらめん」発売中**



カジュアルな雰囲気、女性1人でも気軽に利用できるラーメン店、安積町「らめんKitchenけんけん」では、昨年大好評だった「はまぐりらめん」(850円)が、今年も冬季限定登場。さっぱりした中にも旨味がある上品なはまぐり出汁は、和風出しスープと会津山塩ダレとともに、スープに深みを与えている。なお、麺にもこだわり、舌触りなめらかで歯切れの良い、国産小麦100%の特注ストレート

細麺を採用している。

問 らめんKitchen けんけん

TEL 024-954-4489

**「OVER THE CHACOL LOCAL(ローカル)」が、
堤2丁目新さくら通り沿いにオープン**



「OVER THE CHACOL LOCAL(ローカル)」が、郡山市堤2丁目20新さくら通り沿い堤ビル1階にオープン。店内は、カウンターとテーブル席で、パスタ、サラダなどの1品料理から、肉や魚を用いたコース料理を3,500円(税別)から提供している。シェフの得意料理は、シーズンごとに変わる肉料理「グリルプレート」。Tボーンステーキやトマホークステーキも味わえる。月曜定休、営業時間は17時から23時

まで、P有。

問 OVER THE CHACOL LOCAL TEL 024-953-5447

URL <http://local-koriyama.com/>

**笹の川酒造では干支ラベル「丑(うし)」を
12月下旬発売。12月4日正午まで予約受付中**



風の酒蔵「笹の川酒造」では、「純米吟醸生原酒 干支ラベル『丑』」を12月下旬発売。12月4日正午まで予約を受付中。できたてのフレッシュ感を大切に、火入れしない生酒のまま瓶詰する「新酒初しぼり」。「干支ラベル仕様」は初の試み。ラベルの「丑」の文字は、書家・増子哲平氏の揮毫による。フルーティーな香り、なめらかなど越しが特徴。参考小売価格は、300ml入600円(税別)、1800ml入3,000円(税別)。

問 笹の川酒造

TEL 024-945-0261

URL <http://www.sasanokawa.co.jp/>

**「Go To Eat キャンペーンふくしまプレミアム食事券」
「皆様のご利用お待ちしております」と姑娘飯店・上村さん**



販売価格1冊10,000円で12,500円分のお食事券として利用できる「Go To Eatキャンペーンふくしまプレミアム付き食事券」。1人2冊まで購入できるので、その場合合計5,000円分がお得になると話題。加盟登録した郡山市駅前「姑娘飯店(クニヤンハンテン)」もプレミアム食事券に期待を寄せる。「皆さまと一緒に、この困難を乗り越えていけたら」と上村さん。食事券は、しんきんやNewDays、

商工会議所などで発売中。来年3月31日まで利用可能。美味しく活用しよう。

問 中国名菜 姑娘飯店 TEL 024-923-5722

URL <http://kuniyanhanten.com/>

**4つのお店の「Xmas market」は
「今年らしいスタイル」で開催中!**



7回目を迎えるクリスマスマーケット。今年は、期間を広げて三密を避ける配慮をしながら「Kaisei紅茶館」内で展示販売。参加店は、メルフォード(英国アンティーク雑貨)、gem.R(手作りアクセサリー)、HOENY ART GALLERY(水彩画)で、12月25日(金)まで開催中。「Kaisei紅茶館」の特別メニュー提供期間は、12月2日(水)~25日(金)。クリスマス仕様の特別ランチとアフタヌーン

ティーは完全予約制。心豊かなひと時を楽しもう。

問 紅茶専門店 Kaisei紅茶館 TEL 024-934-0670

URL <http://kaiseikoutya.web.fc2.com/>

**12月26日(土)から2021年1月3日(日)まで、
冬休み限定イベント「energy~笑う筋肉~」初開催**



「スパリゾートハワイアンズ」では、12月26日(土)から2021年1月3日(日)まで、冬休み限定イベント、ハワイアンズ・ムキムキでええやんず「energy~笑う筋肉~」を初開催。常夏のステージで、アスリートが表現者となり、筋肉が音を奏でる、タネも仕掛けも筋肉のみの、肉体を駆使したオリジナルスポーツミュージカルをお届けする。公演は1日2回。徹底した新型コロナウイルス感染防止策を講じたうえで実

施される。

問 スパリゾートハワイアンズ TEL 0570-550-550

URL <http://www.hawaiians.co.jp/>

**郡山コミュニティ放送 ココラジ「あさココ」、
月曜、金曜がニューフェイスパーソナリティー**



コミュニティFM「郡山コミュニティ放送 ココラジ」。今月の表紙は、「あさココ」(7:00~9:00)を担当する2人の女性パーソナリティー。月曜のIKUEさんは、今年6月から担当。和歌にも精通しているパーソナリティー。金曜えみたるさんは、郡山市の地域おこし協力隊員でもあり、11月から新担当になった。「あさココ」は、生放送で各種情報や音楽を発信。リクエスト、お便りなど番組宛のメー

ルで。周波数は、FM79.1MHz。

問 郡山コミュニティ放送 ココラジ

URL <https://www.fm791.co.jp>

プレイガイド Play Guide

日時(表示の時間は開演)
会場
料金
チケット
問合せ
Lコード/ローンチケットコード
Pコード/びびチケットコード
電話番号

※この情報は11月12日現在のもので、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	創空館「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	富津風雅堂	TEL0242-27-0900
喜ブラ	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・問い合わせ
第15回 ビッグツリーページェント フェスタ in KORIYAMA	日 11月13日(金)~1月11日(祝) 17:00~23:30 会 郡山駅西口広場・東口広場	問 ビッグツリーページェント・フェスタ in KORIYAMA 実行委員会事務局 TEL 024-921-2610
こおりやま寄席 三遊亭好楽独演会	日 12月9日(水) 18:30~ 会 けんしん郡山文化センター 中ホール 料 全席指定 特等席3,200円、一等席2,700円、車椅子席1,350円※未就学児入場不可※車椅子席は、けんしん郡山文化センターのみ取扱い※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、座席は前後左右に1席置きに間隔を空けて販売 ※ 新型コロナウイルス感染症の拡大予防のため、マスク着用の上来館してください。また、同居する家族を含め発熱、呼吸器症状(せき、くしゃみ等)がある方、具合の悪い方は、来館をご遠慮ください。※事前に厚生労働省が開発した接触確認アプリ(COCOA)のインストールをお願いします。(※リンク先は、厚生労働省のウェブサイト)	チ 発売中 問 けんしん郡山文化センター TEL 024-934-2288
ドラゴンクエストコンサート ~ドラゴンクエストの世界~	日 12月13日(日) 15:00~ 会 けんしん郡山文化センター 大ホール 料 全席指定 一般席4,200円、学生席(高校生以下)2,100円、車椅子席2,100円 ※ 未就学児入場不可※学生席及び車椅子席はけんしん郡山文化センターのみ販売※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、座席は前後左右に1席置きに間隔を空けて販売します。ご了承の上ご購入ください。	チ 発売中(文化セ、うすい、ローンチケット) Lコード: 21427 問 けんしん郡山文化センター TEL 024-934-2288
音楽の絵本 プラス★サンタ! with クラリキヤット	日 12月19日(土) (1)10:30開演、(2)14:00開演 会 けんしん郡山文化センター 中ホール 料 全席指定 一般2,000円、こども(小学生以下)500円、車椅子席 各半額 出演者/ズーラシアンプラス・クラリキヤット※4歳児未満ひざ上無料(座席希望の場合は有料)※車椅子席は、けんしん郡山文化センターのみ取扱い。※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、座席は前後左右に1席置きに間隔を空けて販売します。ご了承の上ご購入ください。	チ 発売中 問 けんしん郡山文化センター TEL 024-934-2288
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 発売中 問 キョードー東北 TEL 022-217-7788
こおりやま寄席 新春言祝ぎ席	日 2021年1月11日(月) 14:00~ 会 けんしん郡山文化センター 中ホール 料 全席指定 特等席3,200円、一等席2,700円、車椅子席1,350円 出演者/柳家権太楼ほか※未就学児入場不可※車椅子席は、けんしん郡山文化センターのみ取扱い。※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、座席は前後左右に1席置きに間隔を空けて販売します。ご了承の上ご購入ください。	チ 発売中(文化セ、うすい) 問 けんしん郡山文化センター TEL 024-934-2288
郡山鉄道まつり	日 2021年3月27日(土) ~ 2021年3月28日(日) 9:30 ~16:30 ※最終日は16:00まで 会 ビッグパレットふくしま多目的展示ホール(1F) 料 入場料: 大人1,000円(税込) 小人600円(税込) (大人: 中学生以上 小人: 4才以上小学生まで 3才以下無料) 内容/東北初上陸おかでんチャギントン体験乗車や4種類のミニ新幹線大集合など、各種鉄道アトラクションと東北最大級の鉄道用品販売など、子供から大人まで楽しめるイベント。	問 カラマツトレイン盛岡店 TEL 019-622-2900

プレゼントにウクレレ♪ いかがですか?

動物のマラカスなど、ミニパーカッションもおすすめです!

十字屋楽器店

郡山市清水台1-6-19 ☎024-932-2624
http://jujiyagakki.jp/
◎ 10:00~22:00 ㊿ 火曜 ㊿ 契約有

お問合わせはお電話で

郡山信用金庫 ローン ローン
十字屋★楽器店

郡山駅前
郡山駅前
郡山駅前

贈り物・記念日・季節のお花

アレンジメント おまかせ下さい

☆「花ふじ本店」向かいに、胡蝶蘭と観葉専門ショップがございます。
☆3,000円(税別)以上お買い上げの方、市内無料発送
☆+1,000円(税別)で全国発送(3,000円(税別)以上のお花、前代)

FLOWER **HANAFUJI**

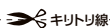
花ふじ本店
郡山市駅前2-1-2
☎024-932-6029
🕒9:00~20:00
🌸日曜(配達)は年中無休です 🌸契約有(エリア・パーキング)

三松会館 エキナカビル 駅前大通り アディ郡山

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)



【こおりやま情報FREE12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12月4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「手紙やメール送信での失敗談」(名前・ペンネームも書いてね)
手紙やメール送信で失敗したエピソードを教えてください。

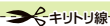
Q2. こおりやま情報FREEのコンテンツでどのページが好きですか？

(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)

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	

(ペンネーム /)



【こおりやま情報FREE12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？

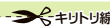
Q2. こおりやま情報FREEのコンテンツでどのページが好きですか？

●みな伝スペシャル「手紙やメール送信での失敗談」(名前・ペンネームも書いてね)
手紙やメール送信で失敗したエピソードを教えてください。

●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	



【こおりやま情報FREE12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. こおりやま情報FREEのコンテンツでどのページが好きですか？

●みな伝スペシャル「手紙やメール送信での失敗談」(名前・ペンネームも書いてね)
手紙やメール送信で失敗したエピソードを教えてください。

●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	



日本三大ご当地ラーメン“喜多方”

tabearuki kitakata ramen

喜^{食べ歩き}多方

らーめん

喜一 P.30

坂内食堂 P.82

赤れんが P.8

日本三大ご当地ラーメン「喜多方」55店を紹介。老舗から今話題の店まで、蔵のまちを食べ歩く

こおりやま情報 GourmetBook 

お得なクーポン券114枚付 有効期間 2021年8月31日



「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・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

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

福島県 激戦区 **郡山**

老舗店から新店まで、激戦区郡山のらーめんを食べて尽くそう!

Gekisenku Koriyama Ramen

らーめん

Koriyama Legend Tanmen 大三元

Koriyama Classic Black ますや本店

あさくさ Koriyama Nostalgic Miso

お得なクーポン券付

こおりやま情報 GourmetBook  2020

激戦区郡山のらーめんを
食べ歩こう!

〒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。

「白河ラーメン本」最新版



食べ歩き

白河

らーめん

tabe-aruki shirakawa ramen

よしだ P.08

えびまろ P.40

かしま P.26

クーポン券付
有効期限 2022年9月25日

全国区のご当地ラーメン「白河ラーメン」
新店・話題店も取材した最新ラーメン本

こおりやま情報 GourmetBook

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」好評発売中!!

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。



ひとりもの申す

マ ツコ & 有吉 かりそめ天国で話題になったパン「スペースアポロ」ようやく食べれました〜♡ファミマやスーパーをはしごしてやっと…。でもさすが有吉の思い出の味！さとうのジャリジャリ感と甘〜いバタークリーム(?)がなんとも昔を思い出させる味♪また見つけたら買いたいなあ…。

(はるよう)

あっ！僕もスーパーで見かけたことある！ううっ…買って食べればよかった〜(泣)

「6kg痩せたい」なんて口に出して早3年ぜんぜん痩せてません。今年もあと2カ月。デブのまま年を越すもんか！実績出せたら後日報告しますね！

(うっかりみ〜)

挑戦し続ける気持ちが大切です。吉報をお待ちしております♪

「の歳になり、色々な事が沢山あったが、とにかく旦那の事は大好きで、私にとって一緒に居なきゃダメな存在だと気がついた…。見た目はクールな私だが、一緒に仲良く歳をとっていききたい。旦那はどう思っているか…少し不安ですが(笑)

(紫苑)

きっとご主人も同じ気持ちだと思いますよ！相思相愛です♪

コロナのせいで収入が減りました…。どうやって生活していけばいいのか…。誰にも当たれず一人もんとします…コロナめ〜(A´)(A´)(A´)

(ピンチちゃん)

今辛い時ですが、必ずコロナ終息で明るい未来がくるハズです！お互い乗り切りま

しょう！！

私は公私関係なく「しくじりから学ぶ事は沢山ある」と思った。思いもよらぬ間違いをして、不甲斐なく思うことあるが、次に直せられればムダでなかったと思う。

(山陰リスナー)

確かにその通りだと思います！失敗からしか得ることのできないものもあると思いますし。

標 坂46 (現在は櫻坂46) のドキュメントを観てきた。平手さんがかっこよくて才能ある人だなと思った。私はきゃびきゃびした同姓が苦手。最近の推しは尾関さんです♪あんな女性になりたいな♪

(べじりんく)

尾関さん可愛いですな…みんな可愛くて困っちゃう♡

目の前に超キュートな女性がいるのに気付かないなんて無能ね。

「オールふくしま買って応援キャンペーン」はとっても良い企画だと思います。レシートを必ずもらって応募しています。レシートを5万円分貯めて、10万円分の宿泊券を当てたいです！

(うっかりみ〜)

確かに！とてもお得な企画ですよ！レシート捨てないようにしなくちゃ！

新しい生活様式って何って時々思います。コロナ対策は分かりますが、そこまでって正直思ったりもして。長引くマスク生活で息苦しいですが、何となく生き苦しいです。

(あき。)

コロナが終息して「新しい生活様式」がなくなればいいですね！密って素晴らしいことだったんですね(泣)

ショッピングモールのフードコートで友達と何人かで見ている中高生たち。一緒にいるのにスマホを見ている。一言も喋らずに。スマホをいじるなら一緒にいる意味がないし、つまらないと思う。異様な光景でした。

(郡山市6年2組のSW2510)

今の若者のスタイルなんですか？一人がスマホ見出すと連鎖していきますね(笑)

検診で糖尿病、高血圧と診断され、今までの暴飲暴食を反省。これから治療がんばります。

(メタボ)

治療頑張ってください！ほんと健康って大事ですね。

近くに住む孫が遊びにくると、シャボン玉で遊びます。2歳の孫の笑い声を聞くと元気になります。

(ひで)

おっしやる通りです！子供の笑顔ってなんであんなに素敵なんですよ♪

来年こそ、コロナを気にせず友達とおもいきり旅行したい。

(Yねえ)

そうだ！そうだ！マスクなんて着けずに旅行したいですね！

私は公私問わず、エチケットとマナーを守る事について重要だと強く感じている。これを守らない人を見ると本気で激怒してやりたくなる。

(山陰リスナー)

同感ですね。人に不快な思いをさせるなんて最低です！

こんな世の中ですが、買い物をして優しく親切な店員さんに当たると、とてもうれしい気持ちになりますが、冷たい人だとがっかりします。

(さおりん)

分かります！良い店員さんに当たると、また買い物に来たくなりますよね♪店員さんの対応でお店のイメージがつけちゃいますからね。

教えてください

周りはジャニーズグループの〇〇が好きとか、今時のアイドルや恋愛ドラマとかが流行。しかし私はまったく興味なし。ジャニーズの人は、皆同じ顔に見える。今の10代とかはジャニーズファンが多いんですか？私がおかしいんでしょうか？

(郡山市6年2組のSW2510)

来年に定年です。何を一日過ごしたら良いか？アドバイスをお願いします。

(昭和のヒーロー)

肉、野菜ギョーザは売っているのですが、カレーやゴボウ、エビ丸ごとギョーザなど、変わりダネのギョーザが売っているお店など教えてください。

(@岡村支え婚おめでと！)

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。

教えてください

こおりやま情報11月号のさらしんさんへ。JA愛情館の果物は、とっても美味しいです！ (175)

こおりやま情報11月号の、さらしんさん、ゆかちんさん、くだもの・デザートのお店は、やはり八山田に有るフルーツショップ青木ですね！ (スクーピーDAC)

水素の入浴剤を浴槽に入れて、溶ける間に髪や体を洗う。浴槽に溶けた水素のお湯で洗い流すと髪や体、顔がツヤツヤになります！シャワーの出すぎや使いすぎ防止になる。水道代もかなり下がりますよ！最後は肩まで水素に浸かり、そのままシャワーを浴びないで出る。 (べじりんく)

ラブメッセージ

ゆきじい、お誕生日おめでとうございます！餃子おいしかったです。また一緒に呑みましょう。 (さとりのり)

おいしい味情報

天栄村で作られている「レンゲ畑のハニーハウスさん」の天然酵母パンがおいしいです！素材にこだわって作られたパンはかめばかむほどに、しみじみおいしいです♡須賀川のはたけんぼで出会えますよ。 (りんごママ)

須賀川市中町の韓国料理店 ハル。今年は海外旅行に行けなかったよ〜。 (29ニク29)

郡山市にある中華料理のお店「ニューちゃん」。ボリュームがすごいです。ランチはライスの大盛りが無料。ミニラーメンがプラス100円です。お腹いっぱいになります。 (ミラーストン)

須賀川市にある「かまや食堂」の中華そばおいしいです(〇〇)店の外でも、おいしい香りがします(〇〇) (なるまる)

以前、インスタントラーメンのロカボ麺を食べてイマイチだと思っていたけど、幸楽苑の生ロカボ麺は細麺だけど、すごくモチモチしていてびっくりでしたあ。ヘルシ〜。 (ひろちゃん)

おすすめのかかりつけ医

おすすめは、朝日ヶ丘歯科医院です。 (M.Y)

子供の頃に収集していたもの

小学生のとき集めていたのは「にびい玉」今はおかげで名前が？？？いろいろのりいも作って集めてました〜 (はるよう)

私 周りの周りだけかな？アニメキャラの下敷き使うの流行してて〜。風の谷のナウシカとかの下敷き収集してました。 (めこまさ)

着せかえ人形をたくさん収集してました。でも残念なことに、飼っていた猫が箱に入っている着せかえ人形をトイレと間違えておしっこしちゃいました。ものすごく悲しかったです。 (りんごママ)

『メンコ』です。友達や兄弟で戦って遊んでいました。 (29ニク29)

ビックリマンチョコに付いてくるシール。集めまくってたら虫歯になりました(笑) (ミラーストン)

切手です。 (M.Y)

「ハンカチ」「ベルマーク」「使用済み切手」。思い出は特にないです。 (175)

好きなアイドルの切り抜きやブロマイド。あと消しゴム。友達と交換したりしてました。 (40代の人)

50年前、父からのすすめで「記念切手」を収集してました。「札幌オリンピック記念」とか時代を感じますねえ。 (うっかりみ〜)

手紙を書くのが好きだったので、レターセットを集めていました。眺めているだけでワクワクしていたのを覚えています。 (なるまる)

仮面ライダーのフィギュア&ベルトを集めていました。 (さとちゃん)

ちよ紙です(今の子供たちには馴染みがないかも)。いろんな箱にはったり、折って遊んだり。今も売っているのですかね。 (メタボ)

ペナント。旅行先で買って部屋に飾ってました。 (ひで)

弟が切手を収集してました。今は、私が懸賞で有効活用しています。 (ドーナツ)

消しゴム。新しいのを2コぐらいをなぜか大事にしてました。 (H.M)

子供の頃、収集していた物はビックリマンチョコのシールです。金色や銀色のシールとかあって(笑)毎日食べていた記憶があります。最近だと、娘と鬼滅の刃のシールにはまりました。(笑) (全集中)

子供の頃、レターセットを集めていました。雑誌の付録や、お店で買ったキャラクターものなどで友達に手紙を書くのが楽しみでした。大人になってからも凝ったデザインのものなどを集めていましたが、大人になればなるほどきちんとした「手紙」を書くのは難しくなり…レターセットの収集はそれきりとなってしまいました。 (える)

シール。本の付録についているのを集めて楽しんでました。 (みや)

私 は文房具が大好きで、書きやすいペンやかわいいうえシゴムなどを集めていました。今でも大好きで集めてしまいます。あとはあのスーパーアイドル光GENJIのグッズです。どこ行ったか覚えてない…。 (さおりん)

着せかえ人形…紙のです。本当の人形は、買ってもらえませんでした。 (はーちゃん)

女性アイドルの雑誌の切り抜き。いとこのお姉ちゃんからアイドル雑誌を大量にもらって、切り抜いて集めていた。 (Yねえ)

切手とか海外のお金とか集めていました。 (にゃん子)

私 は県内のタウン誌を買い、収集していた。すでに処分してしまったが、どのバックナンバーも印象深く、思い出が強かった。 (山陰リスナー)

香り付き消しゴムです。アイスクリーム、チョコレート、イチゴ、メロンなど甘い香りの消しゴムの匂いを嗅いで勉強して楽しんだ小学生時代があります。今でも香り付き消しゴムフェチです。 (岡村結婚やったね！)

家の縁の下に上手に固く作った「どろ団子」をいくつか収集。育った所が粘土質の地だった。それをヒザ位の高さから落として割れたら負け。勝つ事が多かったので、友達の作った団子ももらえたり。素朴な遊びでしたネ。 (雪樫)

編集室から

ぬひょさん、差し入れありがとうございました！編集室のみんなで美味しくいただきました。

次のテーマ

皆伝スペシャルテーマは、「手紙やメール送信での失敗談」です。楽しい投稿をお待ちしてまーす。

赤ちゃん&ペット写真募集！

我が家の赤ちゃんorペットが一番かわいい！！そんな自慢の赤ちゃんorペット写真を募集中。みな伝投稿フォームでのみの募集となります。ホームページかQRコードから投稿してね。郵送での写真投稿はご遠慮願います。かわいい写真をお待ちしております♪

ケータイからの投稿はQRコードを読み込んでね。 (Image of QR code and two cartoon characters)

郡山住まい情報

スマホからも
楽々
物件探し♪

「優良物件提供会員店」紹介



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(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(4)第2372号 (有)コナンリアルエステート



郡山市鶴見垣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

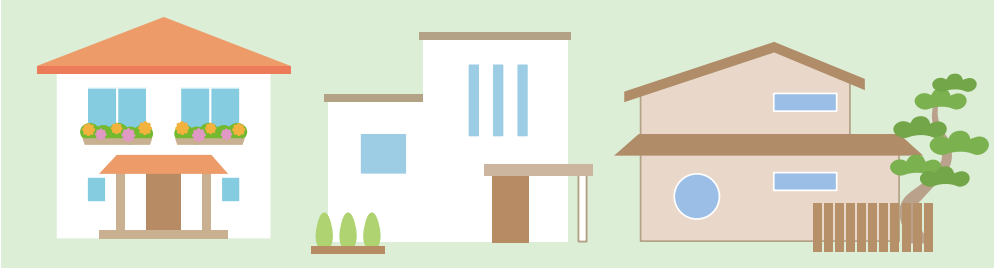
福島県知事免許(5)第2307号 さくら信宅



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/seiwazyuuen/>

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 II 1F
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@will-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**



郡山市鶴見坦1丁目7-11
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

手軽に簡単! 物件探し!

物件情報検索 賃貸アパート

検索条件を入力し、検索実行ボタンをクリックしてください。

◆ 郡山市内エリア

※各エリアに含まれる町名は、[こちら](#)をご覧ください。

郡山市中心部 郡山市北部 郡山市東部 郡山市西部

郡山市南部

◆ 郡山市外エリア

郡北地区 郡南地区 会津地区 両郷り地区

◆ 家賃

▼ 下向き: 10000円 ~ 150000円

◆ 部屋タイプ

検索しない

例) 1部屋タイプ: 1R・1K・1DK・1LDK ...

◆ 表示

※表示順は、家賃の安い順に表示されます

※部屋タイプ欄は、K→DK→LDK→R順に表示されます

検索実行

住e! 情報 koriyama.net

Home 物件検索 住まいのQ&A 不動産会社を探す 月極め/駐車場情報

物件情報 賃貸アパート

基本情報

所在地	郡山市安積町荒井	家賃	3.00万円
タイプ	1K	築年	1年以内
築年	1年以内	バス	1年以内
家具	なし	駐車場	無
備品	冷蔵庫、洗濯機、電子レンジ	鍵手続	無

詳細情報

間取り: 1R・1K 入居日: 即日可住

交通: 安積駅(徒歩)約15分

備考: ペット可(猫・犬) 24時間受付

設備: 冷蔵庫、洗濯機、バス・トイレ別

地図

お問合せ

営業所	ほもプランニング	TEL	024-937-4061
担当	伊介	営業日	4820154382

物件情報 - 先にみる

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12月31日

物件情報の見方

賃貸物件

- 間取り (敷) 敷金 (礼) 礼金 (共) 共益費 (駐) 駐車料 (構) 構造・階数・F
- 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
- 地目 (建) 建ぺい率 (容) 容積率 (構) 構造・階数 (階) 階数 (向) 向き
- 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) 照明器具 (TV) テレビ (冷) 冷蔵庫 (洗) 洗濯機 (BS) BS受信可
- (CS) CS受信可 (ロ) ロフト (壁) 屋根裏収納 (床) 床下収納 (TV) TVインターホン
- (カ) オール電化 (CK) カードキー (DK) デジタルキー (ペア) ペアガラス (二重) 二重サッシ
- (光) 光ファイバー利用可 (ネ) インターネット対応 (防) 防犯セキュリティ

水回り・冷暖房

- (給) 給湯設備 (湯) 湯沸器 (シャ) シャワー (冷) 冷房 (暖) 暖房
- (ア) エアコン (床) 床暖房 (SK) システムキッチン (IH) IHクッキングヒーター (コ) ガスコンロ
- (別) バス・トイレ別 (追) 追焚給湯 (SD) シャードレッサー (パ) パンタラシ (浴) 浴室換気乾燥
- (暖) 暖房便座 (WT) ウォシュレット

屋外設備

- (物) 物置 (TR) トランクルーム (ベ) ベランダ (P) 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

- (ベ) ベット共生可 (メ) メゾネットタイプ (角) 角部屋 (法) 法人希望・限定 (学) 学生限定
- (女) 女性限定 (夫) 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



スマホからも
楽々
物件探し♪

QRコードで 簡単アクセス

郡山市 富久山町久保田石堂 賃貸アパート 設備 (照明) (CT) (TV) (DK) (給湯) 3.30万円 1K 郡山駅徒歩21分の好立地

間 洋7.5・K3
敷 無
共 無
構 木造・2階建-2F
入 即日可
交 JRR郡山駅徒歩21分
備 メゾンド石堂

礼 無
駐 2,200円
築 1995年
取 仲介

3740133770

郡山市 大槻町西宮前 賃貸アパート 設備 (照明) (シャ) (ペア) (ペア) (給湯) (追焚) (WT) (物置) (P2) 4.00万円 1LDK 郡山駐屯地近くの1LDK

間 和6・LDK9
敷 無
共 2,000円
構 軽量鉄骨造・2階建-1F
入 即日可
交 西の宮バス停徒歩5分
備 バレス大槻、退去修繕負担金55,000円

礼 無
駐 込
築 1995年
取 仲介

374018443

郡山市 富久山町久保田大久保 賃貸マンション 設備 (照明) (TV) (給湯) (シャ) (ア) (給湯) (追焚) (WT) 4.10万円 2DK 敷金・礼金ゼロ!!

間 和6・洋6・DK5.5
敷 無
共 無
構 RC造・6階建-6F
入 即日可
交 咲田2丁目バス停徒歩6分
備 退去修繕費用55,000円

礼 無
駐 4,400円
築 1981年
取 仲介

3740251465

郡山市 富田町音路 賃貸マンション 設備 (照明) (給湯) (シャ) (ア) (給湯) (追焚) (WT) 5.70万円 2LDK キャンペーン中!

間 和7.5・洋5.25・LDK12
敷 2カ月
共 込
構 RC造・3階建-1F
入 即日可
交 音路バス停徒歩3分
備 2台目駐車場3,300円

礼 無
駐 込
築 1995年
取 仲介

3740256381

TEL.024-938-8503

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
◎9:00~18:00 ◎日祝

郡山市 富久山町久保田 賃貸アパート 設備 (照明) (TV) (給湯) (シャ) (ア) (給湯) (追焚) (WT) 4.00万円 1ルーム 仲介手数料無!

間 洋13.3
敷 2カ月
共 込
構 木造2階建-1F
入 即日可
交 代理
備 コーポラス春夏秋冬

礼 1カ月
駐 込
築 1994年
取 仲介

1990155936

郡山市 富久山町久保田久保田ノ城 賃貸アパート 設備 (給湯) (シャ) (ア) (給湯) (追焚) (WT) (物置) (P2) 4.20万円 2DK 2台目P3,000円

間 和6・洋8・DK6
敷 2カ月
共 込
構 鉄骨造・2階建-2F
入 即日可
交 JRR郡山駅5分
取 仲介
備 ミルキーハウス I

礼 無
駐 込
築 1987年
取 仲介

1990146201

郡山市 富久山町久保田 賃貸アパート 設備 (給湯) (シャ) (ア) (給湯) (追焚) (WT) (物置) (P2) 4.50万円 3DK メゾネットタイプです

間 和8・6・洋6・DK5.4
敷 2カ月
共 込
構 木造・2階建
入 即日可
交 代理
備 ハウスリバージュ

礼 無
駐 込
築 1988年
取 仲介

1990155594

郡山市 田村町徳定 賃貸アパート 設備 (CK) (追焚) (WT) (物置) (P2) 5.50万円 1LDK 駐車場2台込!物置有

間 洋6.6・LDK
敷 2カ月
共 2,000円
構 木造・2階建-2F
入 即日可
交 仲介
備 ネオハイツ徳定

礼 1カ月
駐 込
築 2017年
取 仲介

1990156160

郡山市 昭和2丁目 賃貸アパート 設備 (照明) (ア) (給湯) (シャ) (ア) (給湯) (追焚) (WT) (物置) (P2) 6.00万円 3DK ペット可物件

間 和6×2・洋11・DK9.3
敷 3カ月
共 込
構 木造・2階建-1F
入 即日可
交 JRR郡山駅5分
取 代理
備 ビレッジ二本松

礼 無
駐 込
築 1990年
取 代理

1990156383

郡山市 富久山町 賃貸マンション 設備 (給湯) (シャ) (ア) (給湯) (追焚) (WT) (物置) (P2) 3.00万円 2K 駅近、仲介手数料なし

間 和6・洋4.5・K
敷 2カ月
共 無
構 コンクリートブロック造3階建-2F
入 即日可
交 代理
備 SATOウィンザービル

礼 1カ月
駐 5,000円
築 1976年
取 代理

1990255321

TEL.024-924-0050

福島県知事免許(10)第20175号

MILD HOME
株式会社マイルドホーム

〒963-8002 郡山市駅前2-5-10-2F ◎9:00~18:00 ◎第1・3日


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	-	1カ月	1台		開成土地建物	024-933-0202
安積町荒井	5,250円	1カ月	-	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
安積町荒井	5,500円	1カ月	-	1カ月	5台		レントライフ郡山店	024-946-6040
安積4丁目	4,400円	1カ月	-	1カ月	2台		レントライフ郡山店	024-946-6040
愛宕町	8,800円	1カ月	-	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	-	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
開成5丁目	5,000円	-	-	1カ月	3台	ほっともっと開成店から南へ。北P	コナンリアルエステート	024-922-6500
開成4丁目	5,500円	-	-	1カ月	2台	文化通り沿い、ロッセリア向い	コナンリアルエステート	024-922-6500
開成4丁目	6,000円	-	-	1カ月	20台	プラザ開成第6の北側	コナンリアルエステート	024-922-6500
開成6丁目	5,000円	-	-	1カ月	14台	R49、静御前通り交差点近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
香久池2丁目	4,000円	1カ月	-	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	-	4,950円	3台		レントライフ郡山店	024-946-6040
小原田5丁目	5,000円	-	-	1カ月	1台	あじよし食堂近く	アースライフ	024-925-6400
咲田2丁目	3,500円	-	-	3,500円	6台		さくら信宅	024-923-3050
島2丁目	4,500円	-	-	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	5,500円	-	-	1カ月	2台	二中北側	アースライフ	024-925-6400
神明町	6,000円	-	-	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	-	-	1カ月	1台	石焼らーめん火山	天野中央不動産	024-938-8503
堂前町	8,000円	-	-	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	-	-	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	-	-	1カ月	8台	うねめ温泉近く	天野中央不動産	024-938-8503
富田町向館	3,300円	-	-	1カ月	21台	希望ヶ丘団地、第六中近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
芳賀2丁目	4,400円	-	-	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	5,000円	-	-	1カ月	1台	若松屋うら	アースライフ	024-925-6400
富久山町久保田上野	3,500円	-	-	1カ月	33台	舗装、R4・ヨークベニマル富久山店近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
富久山町久保田下河原	3,500円	1カ月	-	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	-	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	-	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	-	-	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
若葉町	7,000円	1カ月	-	1カ月	1台		開成土地建物	024-933-0202

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 



医療情報

Medical Information

医療法人社団

長谷川皮フ科

皮フ科・アレルギー科

理事長 長谷川 隆三 皮膚科専門医
院長 長谷川 隆哉 皮膚科専門医

受付時間 午前は11:30まで、午後は5:30までとなります。

受付時間	月	火	水	木	金	土
午前 9:00~11:30	○	○	○	○	○	○
午後 2:00~5:30	○	○	○	午後休診	○	午後休診

休診日/日曜、祝祭日、木曜・土曜午後、第5土曜

Tel.024-923-0821 郡山市栄町8-17 <http://www.h-hifuka.jp/>

◎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分前までお願いいたします。

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

山田眼科医院

院長 山田 祐爾

緑内障・白内障検査、コンタクトレンズ

診療時間	月	火	水	木	金	土
9:00~12:30	●	●	●	●	●	●
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・ティーン郡山駅前西口駐車場・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			休日救急歯科診療			郡山市内休日当番薬局														
12/6	12/13	12/20	12/27	12/31	12/6	12/13	12/20	12/27	12/31											
おおのこどもクリニック(小児科) 大野医院(内科) 中村脳神経外科クリニック(内科・脳神経外科) 富塚歯科医院(歯科)	ユア・クリニックたかはし(小児科) さかえ内科クリニック(内科) 内山心療内科クリニック(心療内科・精神科) 郡山みなみ歯科・口腔外科(歯科)	久米こどもクリニック(小児科) 池田内科医院(内科) 福澤整形外科クリニック(整形外科) 中村歯科医院(歯科)	わんぱくさいとうこども医院(小児科) 天田内科クリニック(内科) 菊池眼科(眼科) 朝日ヶ丘歯科医院(歯科)	菊池医院(小児科) さくまファミリークリニック(内科・小児科) 善養堂山医院(内科・外科・消化器科) 佐久間歯科医院(歯科) 高原歯科クリニック(歯科)	24時間救急歯科診療所 郡山ビッグハート 郡山市休日・夜間急病センター	コスモ調剤薬局菜根店 ひかり薬局香久池 げんじろう調剤薬局池ノ台店	郡山調剤薬局虎丸店 しらゆり調剤薬局 ウイン調剤みなみ通り薬局	調剤薬局ミツテル桑野店 コスモ調剤薬局大槻店 クオール薬局郡山店	あい調剤薬局大槻店 フジ薬局山根店 調剤薬局ミツテル安積店	山口薬局本町店 すみれ調剤薬局 クオール薬局郡山店	菜根1-15-2 香久池2-11-7 池ノ台7-24-103	虎丸町1-5 駅前南1-11 駅前1-9-1	桑野1-25-7 御前南3丁目119 八山田7-107	御前南6-123 山根町12-26 安積町荒井字山ノ神33	本町1-14-19 亀田1-51-12 八山田7-107	024-927-7623 024-935-9010 024-991-0696	024-927-8011 024-962-7641 024-932-3332	024-939-0511 024-962-0380 024-991-0789	024-962-9766 024-938-4811 024-983-8677	024-954-7770 024-921-0810 024-991-0789
※11月12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(11月1日を除く)。▽郡山市休日・夜間急病センター(上亀田1-1) ☎024-934-6656			※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。			※11月12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。 ※店舗名と再度ご確認ください。薬局へおかけください。														

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★



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12月25日

東京豚骨 げんこつ屋

郡山市富久山町久保田田池1-3
Tel.024-935-1388

こおりやま情報 12月号クーポン券

海老のチリソース定食セット (えびのチリソース・煮込み・ライス・みそ汁・お新香・生野菜・コーヒープ) 1,290円(税別)100円引き

※1枚につきグループ全員有効
有効期限2020年12月25日

チャイニーズレストラン みかど

郡山市方八町2-19-10
Tel.024-944-8338 定休日/木

こおりやま情報 12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12月25日

ラーメン みそ伝 八山田店

郡山市富田町字音路89-1
Tel.024-933-3363 定休日/1月1日

こおりやま情報 12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12月25日

京都らーめん 絆家

郡山市西田町三町目仁王ヶ作37-1
Tel.024-971-3880 定休日/無

こおりやま情報 12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12月25日

こうえんしゅか こうか

紅焔酒家 光華

郡山市朝日1-20-30ロソバビル1F
Tel.024-939-0380 定休日/日祝

こおりやま情報 12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12月25日

らあめんKitchen けんけん

郡山市安積町長久保三丁目18-7
Tel.024-954-4489 定休日/木

こおりやま情報 12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12月25日

中華そば 香伏

須賀川市中町61
Tel.0248-94-4600 定休日/木、隔週水

こおりやま情報 12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12月25日

並木温泉 ゆの郷

郡山市並木3-5-14
Tel.024-991-1126 定休日/水(祝日の場合は営業)

こおりやま情報 12月号クーポン券

(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り
1枚につき1名まで有効
有効期限2020年12月25日

居酒屋 花月

郡山市駅前2-8-20
Tel.024-932-9060 定休日/日

こおりやま情報 12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12月25日

おむすび・料理・お酒 結-YUI-

郡山市駅前1-6-15
Tel.024-924-0330 定休日/日祝

こおりやま情報 12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12月25日

和牛ホルモン 文吾商店

郡山市開成6-47-1
Tel.024-973-7075 定休日/無

こおりやま情報 12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12月25日

古民家ラーメン わさび

郡山市小原田4-9-7
Tel.080-9630-1320 定休日/無

こおりやま情報 12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12月25日

食楽酒楽 Fu-Ro-Ya

郡山市安積町荒井字林の越1-7
Tel.024-946-2122 定休日/不定休

こおりやま情報 12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12月25日

株式会社カンチャボ

郡山市西田町三町目字大森60
Tel.024-983-9081 定休日/土日祝

こおりやま情報 12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12月25日

和の台所 鉄心堂

郡山市安積町荒井字上北井前47-1
Tel.024-953-3796 定休日/不定休

こおりやま情報 12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。



【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。

28(月) もちピザ

フライパンひとつで簡単に手早くでき、酒の肴やスナックにもぴったりです。お好みでタバスコをかけてもよいでしょう。

材料(2人前)

- 切りもち 4個(200g)
- 長ねぎ 1/2本
- ピーマン 1個
- ウインナーソーセージ 3本
- カゴメケチャップハーフ 大さじ5
- 溶けるスライスチーズ 40g
- サラダ油 大さじ1
- 塩・こしょう 各少々

- ①ねぎは小口切り、ピーマンは種を取って1cm角に切り、ウインナーは1cmの輪切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、ウインナー・ねぎ・ピーマンをさっと炒め、塩・こしょうをして、皿に取る。
- ③フライパンにもちを並べ弱火で焼く。底面が焼けてふくらんできたら裏返し、フライ返しで押しつけながら全体を平らにならして、②の具材をのせ、その上にカゴメカロリーハーフケチャップをぬり、チーズをかけてフタをして、チーズが溶けるまで弱火で焼く。



メニュー提供:  約20分 486kcal 塩分2g

29(火) ふわふわ鶏団子と野菜のスープ



15分

長芋を加えた鶏団子は、ふわふわジューシー♪柚子こしょうを入れているので、最後にさわやかな味わいになります。とろとろの白菜とにんじんからもいいお出汁が出ますよ!

材料(4人前)

- 長芋 30g
- しょうが 1/2かけ
- (A)鶏ひき肉 150g
- (A)片栗粉 小さじ2
- (A)柚子こしょう・塩 各小さじ1/4
- 白菜 150g
- にんじん 50g(1/2本)
- (B)水 400ml
- (B)中華スープの素 小さじ1と1/2
- 無調整豆乳 200ml
- (C)塩 小さじ1/2
- (C)しょうゆ 小さじ1
- (C)黒こしょう 少々

- ①白菜はざく切り、にんじんは短冊切りにする。長芋としょうがはすりおろす。
- ②ボウルに①の長芋、しょうがと(A)を入れ、粘り気がでるまで手で混ぜる。
- ③鍋に(B)を煮立て、①の白菜とにんじんを入れて、スプーン2本を使って②の肉だねを成形し、鍋に入れる。沸騰したらあくを取り、ふたをして弱火で5分煮る。
- ④ふたを取り、豆乳を入れ、弱火で温めたら(C)で味をととのえる。



30(水) 水菜と大根のとろろサラダ

「三日とろろ」とは、一年の健康を願う他、山芋の滋養や整腸作用により疲れた胃腸をいたわる伝統食です。そこで、年末年始の食べ疲れに、とろろを使ったサラダをご紹介します。手軽に作れるメニューで年始の健康的な食生活をサポートします。

材料(2人前)

- サラダクラブ 10品目のサラダ 水菜や大根 1袋
- 長いも 10cm
- 刻みのり 適量
- キュービー・ノンオイルごまと香味野菜 適量
- キュービーのたまごとろろ〜半熟たまご 2個

- ①長いもは皮をむいてすりおろす。
- ②器に10品目のサラダ 水菜や大根を敷き、①、半熟たまごをのせ、ドレッシングをかけ、刻みのりを散らす。



メニュー提供: キュービー(株)



5分 168kcal 塩分1.8g

メニュー提供:



31(木) ウインナートマトもんじゃ



20分 554kcal

トマトに水分があるので、水の量を基本250cc⇒約200ccに減らして水分調整します。チーズのまろやかさとコクでボリュームUP!

材料(2人前 ※1回分)

- 月島もんじゃ焼ソース味 1袋
- 水 200ml
- キャベツ(5mm×4〜5cm) 150g
- トマト(中玉、1cm角切り) 1個
- ウインナー(3mmうす切り) 約3本
- ピザ用チーズ 約30g
- サラダ油 適量

- ①器にミックス粉を入れ、水を2〜3回に分けて流して溶き、月島もんじゃソースを加えて混ぜ生地を作る。その上にキャベツ、あげ玉、小エビ、切りイカの順に乗せる。
- ②ホットプレートに油をひき、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、ウインナー、トマトをのせ、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℃でウインナーの旨味が出るまで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。

24(木) クリスマスに簡単チキントマト煮

短時間で本格煮込み料理! 短い煮込み時間でもブルドックウスターソースで深みのある味わいに仕上がります。あっという間にクリスマスのごちそうメイン料理の完成!

材料(2人前)

オリーブオイル……………大さじ1
 にんにく(薄切り)……………1/2かけ
 鶏もも肉(大き目の一口大)……………1枚(200g)
 塩、こしょう……………少々
 玉ねぎ(くし切り)……………1/2玉
 ホワイトマッシュルーム(縦半分切る)……………4個
 ブルドックウスターソース……………大さじ3
 トマト缶……………1/2缶(200g)
 牛乳……………大さじ3

- ①フライパンにオリーブオイル、にんにくを加え、香りが立ったら塩とこしょうで下味を付けた鶏もも肉に焼き色をつける。
- ②玉ねぎ、ホワイトマッシュルームも加え、玉ねぎが半透明になったらブルドックウスターソース、トマト缶を加え、蓋をして中火で10分煮る。
- ③蓋を開け、牛乳を加えとろみがつくまで水分を飛ばす。



メニュー提供: 味の素株式会社

25(金) お家で簡単! パエリア



30分 427kcal 塩分2.4g

フライパンで簡単! 魚介のうま味が詰まったパエリアです。食卓が華やぐ、クリスマスにもぴったりのメニューです☆

材料(2人前)

米……………1カップ
 えび・大……………2本
 あさり・殻つき……………120g
 ピーマン……………1個(35g)
 玉ねぎのみじん切り……………1/4個分(50g)
 にんにくのみじん切り……………1かけ分
 カットトマト缶……………80g
 (A)「味の素KKコンソメ」顆粒タイプ……………小さじ1
 (A)カレー粉……………小さじ1/2
 (A)「瀬戸のほんじお」……………小さじ1/2
 (A)水……………1・1/2カップ
 オリーブオイル……………大さじ1・1/2

- ①米は洗ってザルに上げて水気をきる。
- ②ピーマンは1cm角に切る。あさは砂出しをし、えびは背ワタを取る。
- ③フライパンにオリーブオイル大さじ1/2、にんにくを入れて弱火にかけ、香りがたったら②のえびを加えてサッと炒め取り出す。
- ④フライパンにオリーブオイル大さじ1を加え、玉ねぎ、ピーマンを炒め、しんなりしたらトマト缶を加えて1~2分煮詰める。
- ⑤(A)を加えて煮立て、①の米を加えて弱火で3分ほど煮、③のえび、②のあさをのせてフタをし、弱火で15分煮る。フタを取って弱火で水分をとばす。

26(土) 簡単サクホロおいしすぎ♪ 薬膳クッキー

フードプロセッサーで混ぜるだけの簡単レシピに薬膳効果もプラスしました♪

材料(直径6cmが12枚程度)

(A)強力粉……………100g
 (A)薄力粉……………40g
 (A)アーモンドプードル……………30g
 無塩バター……………100g
 グラニュー糖……………60g
 五香粉……………小さじ1
 松の実……………適量

- ①(A)はふるって合わせておく。無塩バターは1cm角に切り、使う直前まで冷蔵庫に入れておく。
- ②フードプロセッサーに①、グラニュー糖、五香粉を入れ、大きな1つの塊になるまで攪拌する。生地をひとまとめにし、直径5cmほどの棒状にしてラップに包み、冷凍庫に30分入れる。
- ③オーブンを180度で予熱する。生地を1cmの厚さに切り、松の実を飾り、オープン用シートを敷いた天板に並べ、180度のオーブンで18分焼く。
- ④焼き上がったなら天板のまま網の上において冷ます。



5分(作業時間)



15分(鯛のふり塩時間除く)

27(日) 鯛のソテー レモンバタークリームソース

お魚がぺろりと食べられる飽きのこないソースです。

材料(2人前)

鯛の切り身……………2切れ
 塩……………小さじ1/4(鯛のふり塩用)
 塩……………小さじ1/4(鯛にすりこむ用)
 黒こしょう……………少々(鯛にすりこむ用)
 小麦粉・オリーブオイル(サラダ油でもOK)……………各大さじ1
 バター……………20g
 (A)生クリーム(乳脂肪分30%以上)……………大さじ2
 (A)レモン汁……………小さじ2
 (A)砂糖……………小さじ1
 (A)しょうゆ……………小さじ1/2
 ベビーリーフ……………適量

- ①鯛に塩をふって10分おく。その間にベビーリーフを洗い、水気を切って冷蔵庫に入れておく。鯛の表面の水分をペーパータオルでふき取ってから、塩、黒こしょうをすりこんで小麦粉をまぶす。
- ②フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、鯛の皮目から焼く。途中フライ返しで押さえつけながら皮がパリッとするまで焼く。裏返してこんがり焼き、取り出して器に盛る。
- ③同じフライパンの油をペーパータオルでふき取ったら、バターを弱火で熱し、溶かす。(A)を入れて混ぜ、ぶつぶつと大きな泡がでてとろみが出てきたら火を止め、鯛にかけ、ベビーリーフを飾る。

20(日) ほっこり、おいしい! 塩鶏じゃが

素材の旨味が感じられる、新感覚!!塩鶏じゃがのレシピです! 手羽元からすくいいお出汁が出来ます。手羽先、手羽中、鶏もも肉でも代用できますよ!

材料(2人前)

- 鶏手羽元 6本
- (A)じゃがいも 2個
- (A)玉ねぎ 1個
- (A)にんじん 1/2本
- さやいんげん 3本
- サラダ油 大さじ1
- (B)水 200ml
- (B)顆粒和風だしの素、塩 各小さじ1/2
- (B)酒 大さじ2
- (B)みりん、塩こうじ 各大さじ1

- (A)の皮をむく。じゃがいもは1個を4等分にして水にさらし、にんじんは乱切り、玉ねぎは1cm幅のくし形切りにする。さやいんげんはゆでて斜め切りにする。
- 鍋にサラダ油を中火で熱し、鶏手羽元を入れて焼き色をつけたら、①のじゃがいも、にんじん、玉ねぎを入れて炒める。油が全体に回ったら(B)を入れて煮立て、あくを取り、ふたをして弱めの中火で13分煮る。
- 器に盛り、さやいんげんをちらす。



20分

メニュー提供:



21(月) パーティーおみくじトマト鍋「クリスマス」

おみくじ串は、いろんな具材でアレンジしてください。長時間煮込むと先端の具材が外れやすくなります。

材料(4人前)

- カゴメ甘熟トマト鍋スープ 1袋
- 鶏もも肉 350g
- 玉ねぎ・キャベツ 各1/2個
- にんじん 1/2本
- しめじ 1パック
- ブロッコリー 1/2株
- 【うずらの卵のサンタ】
- うずら卵(水煮缶詰)・ミニトマト 各4個
- スパゲティ、黒ごま、カゴメトマトケチャップ 各適量
- 【おみくじ串】
- フランクフルトソーセージ 8本
- *うずら卵(水煮缶詰) 2個
- *にんじん(ゆでたもの) 星形にして5個
- ※にんじんは鍋の材料の一部
- 竹串 8本

- 鶏もも肉、野菜・きのこは一口大に切る。にんじんは茹でて星形に型抜きする。
- おみくじ串を作る。竹串にフランクフルトソーセージを刺し、先端に*の具材のいずれかを付ける。
- うずらの卵のサンタを作る。ミニトマトを半分に切り、ゼリー状の部分を取り除く。うずらの卵の上下をミニトマトで挟み、短く折ったスパゲティを刺して止める。黒ごまで目、トマトケチャップでほっぺをつける。
- 鍋に甘熟トマト鍋スープを入れ沸騰させる。鶏肉から鍋に入れ火が通ったらほかの野菜も硬いものから順に入れていく。ブロッコリーは、リース状に丸く飾り付ける。
- 材料に火が通ったら、②おみくじ串を入れ、フランクフルトソーセージが温まったら星形のにんじんを飾って出来上がり!



約30分 525kcal 塩分3.5g

22(火) 絹豆腐でなめらか♪ ほうれん草の白和え

甘くてなめらか! 豆腐はレンジで水切り。そしてほうれん草、にんじん、こんにやくの順に同じ鍋でゆでるだけの簡単レシピです。

材料(2~3人前)

- ほうれん草・絹ごし豆腐 各150g
- にんじん 1/3本
- こんにやく 50g
- (A)味噌・薄口しょうゆ・練り白ごま 各小さじ2
- (A)きび砂糖 大さじ1

- 絹ごし豆腐をペーパータオルで包み、耐熱皿にのせて電子レンジ(600W)で2分30秒ほど加熱する(500Wの場合は3分ほど加熱してください)。
- ほうれん草はたっぷりの湯に塩少々(分量外)を入れてゆで、水にとり、水気を絞って2cm長さに切る。にんじんとこんにやくは2cm長さの細切りにし、それぞれゆでたら、ざるに上げて水気を切り、冷ましておく。
- ボウルに絹ごし豆腐を入れスプーンなどでつぶす。合わせた(A)を入れて混ぜ合わせ、②を加えて和える。



15分

メニュー提供: キューピー(株)

23(水) 野菜たっぷり温うどん

今年是在宅勤務などで家族が家にいる事が多く、バランスの良い昼食作りに悩まされる事が多かったのでは。そこで、野菜を加えて簡単に作れる麺メニューをご紹介します。忙しい年末はスピードクッキングで、時短ランチメニューはいかがでしょうか。

材料(2人前)

- うどん 2玉
- にんじん 1/3本
- 長ねぎ 10cm
- ぶなしめじ 1/2袋
- 水 400ml
- キューピー3分クッキング 野菜をたべよう! 和風スープの素 1袋(30g)

- にんじんは皮をむき短冊切り、長ねぎは2cm幅の斜め切りにする。ぶなしめじは石つきを取り小房に分ける。
- 鍋に①と水を入れて、あくを取りながら弱火で煮る。
- にんじんがやわらかくなったら、和風スープの素とうどんを加えて煮る。



15分 267kcal 塩分3.0g

16(水) えびとパプリカのリースサラダ

みんなが楽しみにしているクリスマスがもうすぐです。自宅でのクリスマスが増えそうな今年は、ホームメイドで楽しめるリースサラダがおすすです。簡単に作れて華やかなメニューで食卓を彩ります。

材料(2人前)

ベビーリーフ	1パック
赤パプリカ	1/2個
黄パプリカ	1/2個
にんじん	適量
えび(大) 生・殻付き	4尾
キュービーシーザーサラダドレッシング	適量

- 赤・黄パプリカは星形で型抜きし、残りは1cm角に切る。にんじんは皮をむき、5mm幅に4枚輪切りにし、星形で型抜きする。
- 【にんじんのリボン】①の残りのにんじんはピーラーでリボン状に3枚削る。2枚の上部1/3を折り込んで重なった部分を交差させ、重ねた部分を隠すように1枚を巻き付け、リボンを作る。リボンの先を山型に切る。
- えびは殻をむいて背ワタを取る。
- 熱湯に①のにんじんを入れ、ゆであがる約1分前に③を入れて一緒にゆでる。
- 器にベビーリーフをリース状に盛りつけ、①、②、④を飾り、ドレッシングをかける。

メニュー提供: キュービー(株)



15分 156kcal 塩分0.7g

メニュー提供:



Bull-Dog

17(木) フライパンで簡単ミートローフ

ブルドック うまソースを使ったメニュー。下味はソースのみ。ベーコンは細かく切って具材としても使用できます。

材料(1本分)

(A) 合びき肉	250g
(A) 玉ねぎ(微塵切り)	1/4個
(A) 溶き卵	1/2個
(A) ブルドック うまソース	大さじ1
ベーコン	25g
【トマトソース】	
トマト	1個
バター	5g
ブルドック うまソース	少々
パセリ	お好みで

- ボウルに(A)を入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせ、楕円状に形を整えベーコンを巻く。
- ①をアルミホイルでしっかり巻き、お湯をはったフライパンに入れ、蓋をして中火で20分蒸す。
- フライパンからアルミホイルごと取出し、粗熱を取る。
- フライパンのお湯を捨て、トマトを煮詰め、うまソースとバターを加えて味を調える。
- お皿に④を引き、その上に切り分けたミートローフを盛り付ける。



40分 412kcal

18(金) かぼちゃのほっこりポトフ

冬至にお勧め! ほっこり温まるかぼちゃポトフ ☆野菜を切って火にかけるだけ! たっぷり野菜を子どもでもおいしく食べられます♪

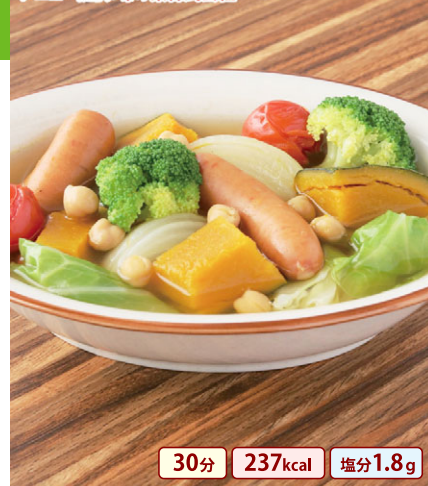
材料(4人前)

ウインナーソーセージ	8本
かぼちゃ	1/4個
キャベツ	1/4個
玉ねぎ	1個
ミニトマト	8個
ブロッコリー	8房
ひよこ豆の水煮	1パック
(A) 水	5カップ
(A) 「味の素KKコンソメ」固形タイプ	2個

- かぼちゃはひと口大に切り、キャベツは6cm角に切る。玉ねぎは6等分のくし形に切る。
- 鍋に①のかぼちゃ・キャベツ・玉ねぎ、(A)を入れ、煮立つてから15分煮る。
- ソーセージ、ミニトマト、ブロッコリー、ひよこ豆を加えて5分煮る。



メニュー提供: 味の素株式会社



30分 237kcal 塩分1.8g

19(土) もやしニラキムチーズのかりっもちっ豆腐チヂミ

外はかりっ、中はもちっ♪ 最強コンビ、『キムチーズ』!! 水のかわりに豆腐で栄養満点です!

材料(直径26cmくらいのフライパンで2枚分)

もやし	100g
ニラ	1/3束(40g)
(A) 絹ごし豆腐	150g
(A) 小麦粉・上新粉	各50g
(B) キムチ・ピザ用チーズ	各50g
(B) 卵	1個
サラダ油	大さじ4
糸唐辛子(あれば)	適量

- もやしはざく切り、ニラは3cm長さに切る。
- ボウルに(A)を入れなめらかになるまで混ぜたら、(B)と①のもやしとニラを加えて混ぜる。
- フライパンにサラダ油大さじ2を中火で熱し、生地を広げて入れ、両面にこんがり焼き色がついたら取り出す。同様にもう1度繰り返す。
- 食べやすい大きさに切り分けたら、器に盛って糸唐辛子があれば飾る。お好みのタレでお召し上がりください。



20分

12(土) 中華風豚肉とメンマの揚げない春巻き

材料を炒めずに簡単に中華の味わいにできないか考えてたどりつきました!春巻きのパリパリの食感に豚肉の柔らかい甘味とメンマの辛味と旨味が掛け合わさって絶妙なマリアーージュ♪

材料(5本分)

- 春巻きの皮..... 5枚
- 豚ロース肉(薄切り)..... 10枚
- しょうゆ..... 小さじ1
- 味付メンマ..... 15本
- サラダ油..... 大さじ2

- ①豚肉にしょうゆをもみこむ。
- ②春巻きの皮を手前に角がくるように置き、皮の中央より少し手前に豚肉2枚、メンマ3本の順に横にのせる。手前から2回巻き、左右を内側に折って最後まで巻く。巻き終わりの先端に軽く水をつけてしっかりとる。
- ③フライパンにサラダ油を中火で熱し、巻き終わりの面が下になるように並べる。両面をキツネ色になるまで焼く。



10分



13(日) 旨味たっぷり! 鮭の治部煮

金沢の郷土料理「治部煮」を鴨肉ではなく生鮭を使ってアレンジしてみました。とろみが旨味を閉じ込めてすごくおいしいですよ!

材料(2人前)

- 生鮭の切り身..... 2切れ
- 塩..... 小さじ1/4
- 小麦粉..... 大さじ1
- にんじん..... 1/2本
- 里芋..... 120g
- 生しいたけ..... 2個
- ほうれん草..... 1/3束
- (A)水..... 200ml
- (A)顆粒和風だし..... 大さじ1/2
- (A)酒・みりん..... 各大さじ1
- (A)砂糖..... 小さじ2
- しょうゆ..... 大さじ1

- ①生鮭は4等分に切って塩をまぶし10分おく。にんじん、里芋は皮をむき乱切り、しいたけは軸を切り落として6等分にする。ほうれん草はラップを巻いて、電子レンジ(500W)で1分40秒加熱したら冷水に取り、3~4cm長さに切る。
- ②鍋に(A)を煮立て、ほうれん草以外の野菜を入れ、ふたをして弱めの中火で15分煮る。生鮭の水分をふき取って、小麦粉をまぶす。
- ③しょうゆを加え、生鮭を弱火にした鍋に入れ、30秒たったら裏返し、ふたをして5分煮る。器に盛り、ほうれん草を添える。



20分

14(月) ホットプレートで簡単 鉄板ナポリタン

ホットプレートで作ると、一度に、4人分のナポリタンを作ることができ、ホットプレートを囲んでみんなで楽しく食べることができます。トマトケチャップを2回に分けていれる点がナポリタンをおいしく作るコツ!

材料(4人前)

- スパゲティ..... 400g
- ウインナーソーセージ..... 4本
- 玉ねぎ..... 1個
- ピーマン..... 2個
- マッシュルーム..... 2パック(200g)
- カゴメトマトケチャップ..... 1・1/4カップ
- バター..... 20g
- 牛乳..... 大さじ4
- 粉チーズ..... 適宜

- ①スパゲティは茹でておく。
- 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ホットプレートにバターを熱し、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お好みで粉チーズをふる。



約15分 604kcal 塩分3.6g



15(火) ちょっとだけ食べたいときのバーニャカウダサラダ

保存するほどの量はிரない、でもちょっとだけ食べたいときの簡単レシピ☆ソースはレシピの野菜分あります。お好みの野菜で!家パルにおすすめです♪

材料(2人前)

- きゅうり..... 1/2本
- にんじん・セロリ..... 各1/4本
- 黄パプリカ..... 1/4個
- にんにく..... 1かけ
- 生クリーム..... 50ml
- アンチョビ..... 1枚
- オリーブオイル..... 大さじ1

- ①きゅうり、にんじん、セロリ、黄パプリカを長さ5~6cm長さのスティック状に切る。にんにくとアンチョビはみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを弱めの中火で熱し、にんにくを炒める。色づいてきたらアンチョビを入れて炒め、生クリームも加える。
- ③中火にしてしばらくかき混ぜてとろとしてきたら、ココット型に入れ、野菜を添える。



10分

8(火) ふわっふわ豆腐白玉と野菜の味噌汁

野菜の旨みが溶けだした味噌汁にふわっふわの豆腐白玉がすく合います!白玉も簡単に作れますよ!

材料(4人前)

白玉粉……………125g(約20個分)
 絹ごし豆腐……………150g
 (A)にんじん……………1/2本
 (A)大根……………3cm分
 (B)水……………600ml
 (B)顆粒和風だしの素……………小さじ1と1/3
 味噌……………大さじ2~3
 青ねぎ……………適量

- ①ボウルに白玉粉と絹ごし豆腐を合わせ、耳たぶのやわらかさになるまで手でこねる。こねた生地を直径2cm程度に丸め、沸騰した湯に入れてゆでる。浮き上がってきたら、さらに2分ゆで、冷水または氷水で冷やし、水気を切る。
- ②(A)は5mm厚さのいちよう切り、青ねぎは小口切りにする。鍋に(B)を入れて火にかけ、沸騰したら、(A)を加え、ふたをして弱火で野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ③味噌を溶き入れて、①の白玉を入れひと煮立ちして火を止める。器に盛り、青ねぎをちらす。



20分

メニュー提供: キューピー(株)

9(水) サーモンと彩り野菜のカナッペ



5分 125kcal 塩分0.9g

12月はクリスマス・年末など、家族で楽しむ機会が増える時期です。そこで、サーモンを使った前菜となるサラダをご紹介します。簡単に作れて、見映えが良い一品で、ホームパーティーの食卓を盛りあげます。

材料(2人前)

バゲット……………4切れ(1cm・浅斜切)
 サーモン(刺身用) 刺身用さく……………100g
 きゅうり……………1/3本
 黄パプリカ……………1/6個
 キューピーレモンドレッシング……………大さじ2

- ①バゲットはオーブントースターで焼く。
- ②きゅうりと黄パプリカは5mmの角切り、サーモンは1cmの角切りにする。
- ③ボウルに②を入れ、ドレッシングで和える。
- ④①に③をのせる。



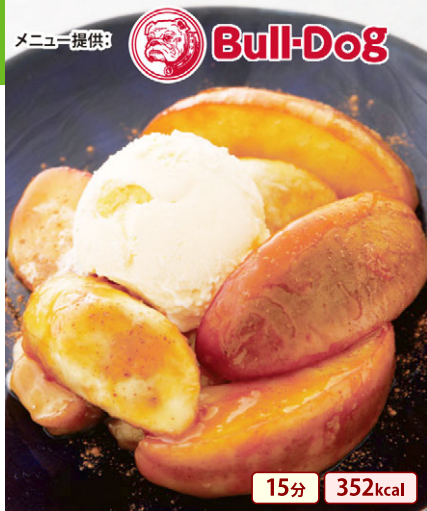
10(木) りんごとバナナのキャラメリゼ

ブルドック 中濃ソースで簡単においしいスイーツが出来ます!キャラメリゼに中濃ソースを加えるとさらにまろやかさとスパイス感が加わり、味わい深くなります。アイスを添える他に、焼いたパンにのせたり、バルサミコ酢を加えても美味しく召し上がれます。

材料(2人前)

りんご(5mm幅に切る)……………1/2個
 バナナ(1cm幅に切る)……………1本
 砂糖……………大さじ3
 ブルドック 中濃ソース……………大さじ2
 バター……………20g
 バニラアイス……………お好みで
 ミント……………お好みで
 シナモンパウダー……………お好みで

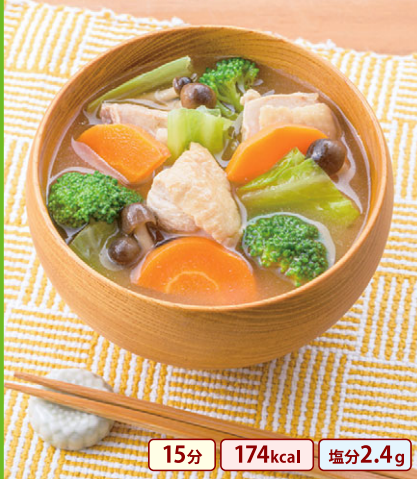
- ①りんごとバナナを切る。
- ②弱火にしたフライパンに砂糖とバターを5分ほど熱し、あめ色になるまで熱す。
- ③中濃ソースとりんごを加え3分ほど炒める(あまり動かさずに炒める)。
- ④りんごがやわらかくなってきたらバナナを加え、炒める。
- ⑤全体があめ色になり、しんなりしたらお皿に盛り、お好みでバニラアイスとミント、シナモンパウダーを加え出来上がり。



15分 352kcal

メニュー提供: 味の素株式会社

11(金) 鶏肉とブロッコリーの具だくさんみそ汁



15分 174kcal 塩分2.4g

お肉も野菜も入って具だくさん!しっかりだしがきいて、からだもココロも大満足なみそ汁です!

材料(4人前)

鶏もも肉……………250g
 キャベツ……………2枚
 ブロッコリー……………1/2個
 にんじん……………1/3本
 しめじ……………1/2パック
 (A)水……………4・1/2カップ
 (A)「ほんだし」……………小さじ2
 みそ……………大さじ3

- ①鶏肉はひと口大に切る。キャベツはザク切りにし、ブロッコリーは小房に分ける。にんじんは5mm幅の半月切りにし、しめじは石づきを取ってほぐす。
- ②鍋に(A)を入れて火にかける。煮立ったら、①の鶏肉・キャベツ・にんじん・しめじを加え、ふたをして5分ほど煮る。①のブロッコリーを加えてさらに1~2分煮る。
- ③具材に火が通ったら、みそを溶き入れ、ひと煮立ちさせる。



メニュー提供: 味の素株式会社

4(金) 豚バラキャベツの炒め鍋

鍋の新定番!炒めて煮立てる「炒め鍋」。ねぎ油と焦がしにんにく油の香ばしさで箸がとまらない一品です☆

材料(2人前)

- 豚バラ薄切り肉 100g
- キャベツ 200g
- にんじん 1/4本
- にら 1/2束 (50g)
- もやし 1/2袋 (100g)
- 水 2カップ
- 「Cook Do 香味ペースト」 18cm (13g)
- ごま油 小さじ1
- いり白ごま 小さじ1
- 粗びき黒こしょう 適量
- 卵 1個

- ①豚肉、キャベツ、にんじんは短冊切りにし、にらは3cm幅に切る。
- ②鍋にごま油を熱し、①の豚肉を入れて炒める。肉の色が変わったら、①のキャベツ・にんじん、もやし、「香味ペースト」を加えて炒め、分量の水を加えて煮立たせる。
- ③①のにらを加えて、ひと煮立ちしたら弱火にし、ごま、粗びき黒こしょうをふり、弱火にして卵を割り入れ、半熟状になるまで煮る。



15分 333kcal 塩分2.4g

5(土) 切り干し大根とさつま揚げの煮物

さつま揚げからのいいお出汁が染み込んだ切り干し大根の煮物です。もう一品ほしいときに重宝します♪

材料(2~3人前)

- 切り干し大根 30g
- さつま揚げ 1枚
- にんじん 1/4本 (40g)
- 小松菜 2株(70g)
- (A)水 300ml
- (A)顆粒和風だしの素 小さじ2/3
- (A)きび砂糖 小さじ4
- しょうゆ 大さじ1

- ①切り干し大根はたっぷりの水で10分もどし、水気を絞って4cm長さに切る。さつま揚げは熱湯をかけて油抜きをし、4cm長さの細切りにする。にんじんは皮を剥き4cm長さの細切りにする。小松菜はさっとゆで、水にとり、水気を絞って4cm長さに切る。
- ②鍋に(A)を煮立て、①の切り干し大根、さつま揚げ、にんじんを加える。沸騰したらふたをして弱めの中火で5分煮る。
- ③煮汁にしょうゆを入れ、ふたをして弱火で10分煮る。
- ④煮上がる直前に小松菜を加え、さっと煮る。



25分

6(日) 鯛の蒸し焼き 豆豉にんにくソース

にんにくがきいた、ごはんにはばっちり合うレシピです♪豆豉によってコクと旨味がプラスされ、深みのある味わいになっています。

材料(2人前)

- 鯛の切り身 2切れ
- しし唐辛子 4本
- 長ねぎ 5cm分
- にんにく 1かけ
- サラダ油 大さじ1
- (A)豆豉・しょうゆ 各小さじ1
- (A)紹興酒 大さじ1
- (A)砂糖 小さじ2
- (A)水 大さじ2

- ①鯛に塩(分量外)小さじ1/4をふって10分おいたら、鯛の表面の水分をペーパータオルでふき取る。しし唐辛子はへたの先を切る。長ねぎは千切りにして水にさらす。にんにくはみじん切りにする。
- ②豆豉は刻み、(A)と合わせておく。
- ③フライパンにサラダ油を弱めの中火で熱し、にんにくを炒める。香りが立ってきたら、にんにくを端によけて、鯛の皮目をフライ返しで時々押さえつけながら3分焼く。
- ④裏返して②を入れ、ふたをして4分焼く。途中2分たつところで、しし唐辛子を入れる。ふたを取り、強火で30秒ほど煮詰めて、器に盛り、①の長ねぎをのせる。



20分

7(月) ブリのトマトパッツァ

お好みで、仕上げに塩(少々)を加えてください。

材料(2人前)

- カゴメ基本のトマトソース(295g) 1缶
- ぶり 2切れ
- ブロッコリー 1/2株
- エリンギ 1パック
- ミニトマト 6個
- 黒こしょう 少々
- イタリアンパセリ 少々

- ①ブロッコリーは小房に分け、エリンギは食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにトマトソースを入れる。
- ③材料を並べる。
- ④ふたをして蒸し煮にする。
※沸騰したら中火にして10分。
- ⑤黒こしょう、刻んだイタリアンパセリをちらす。



約10分 362kcal 塩分1g

1 (火) ミルフィーユチーズカツレット♡りんごのコンポート添え

ミルフィーユ仕立ての柔らかくてジューシーなカツレットです♡開けるとチーズがとろ〜り♪カツレットとりんごのコンポートの甘味と酸味がすごく合います!

材料(2人前)

- りんご 1個
- (A)水 200ml
- (A)砂糖 40g
- (A)レモン汁 小さじ2
- 豚ロース肉(薄切り) 16枚
- スライスチーズ(溶けるタイプ) 2枚
- (B)塩 小さじ1/4
- (B)黒こしょう 少々
- 小麦粉 大さじ1
- 溶き卵 1個分
- パン粉 適量
- オリーブオイル(サラダ油でもOK) 大さじ2
- バター 30g

- ①りんごは皮と芯の部分を取り除き、5mm角ぐらいに切る。鍋にりんごと(A)を入れ、弱火で20分煮る。りんごが透きとおったら強火で水分がなくなるまで煮詰める(りんごのコンポート)。
- ②チーズは半分に切る。豚肉は脂身がついている向きが交互になるように3枚重ねたらチーズをのせ、さらに豚肉を2枚重ねてチーズをのせ、その上に豚肉を3枚重ねる。これをもう1個分作る。
- ③ラップをかぶせて麺棒などでたたき軽く伸ばす。(B)をまぶしたら、全体に小麦粉を薄くまぶす。溶き卵にくぐらせてパン粉をまぶす。
- ④フライパンにオリーブオイルとバターを強めの中火で熱し、バターが溶けたら③を入れる。全体がきつね色になったらあけて油を切る。
- ⑤器に④、①を盛り付け、お好みで野菜を添える。



30分

メニュー提供: キューピー(株)

2 (水) まいたけとたっぷり野菜のスープ



15分 129kcal 塩分2.7g

寒さが本格化し、スープやシチューが食べたくなる季節になりました。そこで、簡単に作れて野菜がたっぷり摂れる具たくさんスープを紹介します。あったか具たくさんスープで、冬の健康を応援します。

材料(2人前)

- 白菜 100g
- にんじん 1/4本
- 長ねぎ 1/2本
- まいたけ 1パック
- ぶなしめじ 1/4パック
- ベーコン 2枚
- 水 400ml
- キューピー 3分クッキング 野菜をたべよう! 和風スープの素 1袋 (30g)

- ①白菜はひと口大に切る。にんじんは皮をむいて短冊切りにする。長ねぎは斜め切りにする。
- ②まいたけは小房に分ける。ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。ベーコンは1cm幅に切る。
- ③鍋に①、②、水を入れてアクを取りながら弱火で煮る。にんじんがやわらかくなったら、和風スープの素を加えて弱火で約3分煮込み、器に盛りつける。



3 (木) うま! チャーシュー&煮玉子

ブルドック うまソースを使ったメニュー。味のしみこんだお肉と玉子はやみつき!豚肉は常温に戻したものを使いましょう。

材料(3~4人前)

- 豚肩ロース(ブロック) 1ブロック (500~600g)
- 塩こしょう 適量
- 茹で卵 4個
- ブルドック うまソース 150ml
- 水 適量 (肉が半分浸かる程度)

- ①豚肉は塩こしょうで下味を付け、型くずれしないようにタコ糸で縛り熱したフライパンに入れ、中火で周りに焼き目を付ける。
- ②①がちょうど入る大きさの深めの鍋を用意し、①を入れ、うまソース、水を入れて落とし蓋をし、弱火で煮込む(目安40分)。
- ③②の粗熱が取れたら厚めのビニール袋に入れ、その中に茹で卵を加え一晩冷蔵庫に置く。
- ④お好みの厚さに切って盛り付ける。



50分※玉子の漬け時間除く 413kcal

メニュー提供:



Bull-Dog

福島の道の駅

こおりやま情報グルメBOOK
定価本体800円+税

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

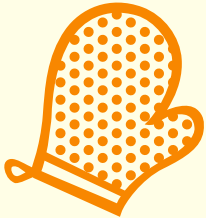
<td> <td> <td> <td> <td> <td> <td> <td> </td></td></td></td></td></td></td></td>	<td> <td> <td> <td> <td> <td> <td> </td></td></td></td></td></td></td>	<td> <td> <td> <td> <td> <td> </td></td></td></td></td></td>	<td> <td> <td> <td> <td> </td></td></td></td></td>	<td> <td> <td> <td> </td></td></td></td>	<td> <td> <td> </td></td></td>	<td> <td> </td></td>	<td> </td>		
<td> <td> <td> <td> <td> <td> <td> <td colspan="2"></td> </td></td></td></td></td></td></td>	<td> <td> <td> <td> <td> <td> <td colspan="2"></td> </td></td></td></td></td></td>	<td> <td> <td> <td> <td> <td colspan="2"></td> </td></td></td></td></td>	<td> <td> <td> <td> <td colspan="2"></td> </td></td></td></td>	<td> <td> <td> <td colspan="2"></td> </td></td></td>	<td> <td> <td colspan="2"></td> </td></td>	<td> <td colspan="2"></td> </td>	<td colspan="2"></td>		

再開

県内主要書店 Amazonで好評発売中!

「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



ぼるたーた PORTATA

無料

2020年12月号 vol.171
毎月25日発行

『ぼるたーた』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『ぼるたーた』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

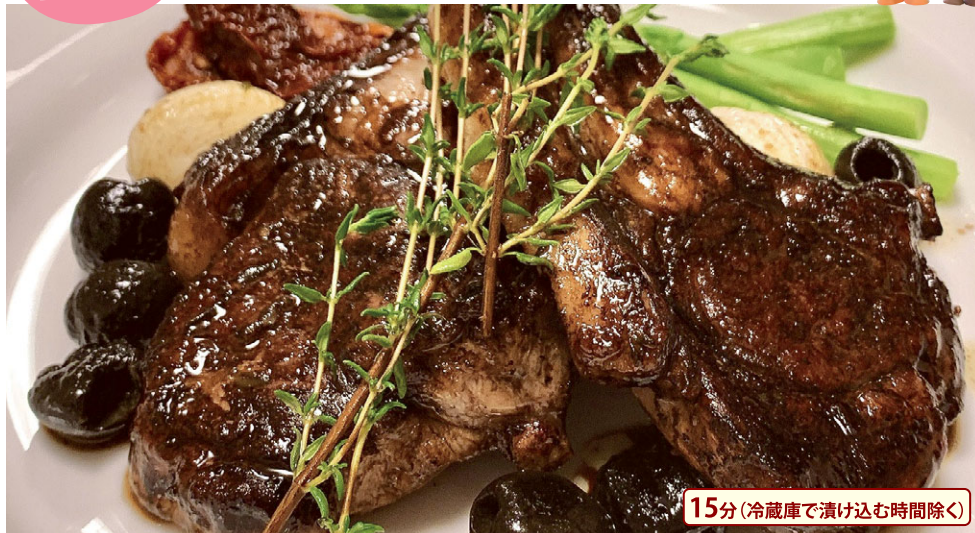
平日・土曜	日曜・祝日
大人 600円 3歳~小学生 300円	大人 800円 3歳~小学生 400円

郡山市 磐梯熱海温泉
TEL.024-984-2130 <http://kirakuya.jp>

予約ができる
誘導員へメッセージ

今月の
オススメ

アグネロ・アラトスカーナ(ラム肉のハーブマリネ焼き)



15分(冷蔵庫で漬け込む時間除く)

材料(2人前)

- ラムチョップ …………… 4本
- (A)塩 …………… 小さじ1/2
- (A)黒こしょう …………… 少々
- (B)乾燥トマト …………… 20g
- (B)にんにく(皮つきのまま) …………… 4かけ
- (B)オリーブの実(黒でも緑でもOK) …… 30g
- (B)オリーブオイル …………… 大さじ4
- (B)ローズマリー …………… 10g
- (B)タイム …………… 5g
- (C)オリーブオイル …………… 大さじ1
- (C)バルサミコ酢 …………… 大さじ2
- グリーンアスパラガス …………… 4本
- タイム(なくても可) …………… 適量

オリーブオイルでマリネしたトスカーナ地方の代表料理です。ハーブのいい香りにバルサミコ酢で引き出されたラムチョップの甘味と旨味がたまらない一品。フライパンで豪快に焼いてオープン!乾燥トマトとオリーブは焦げるのでオープンに入れません。

ZiACO

あのかくらが開発した
新商品!

1台で「加湿器」と「空気清浄機」の役割!

安心なノンアルコールミストで快適除菌。
ウイルス・菌・ニオイ・花粉対策に。大切なひとのために清潔空間を。

入会金・解約金	ZiACO噴霧器 レンタル代 1,000円/月(税込)	ZiACOパウチ 単品(3L) 1,600円(税込)	ZiACOパウチ (大容量兼水筒兼用) 3セット(3L×3) 4,000円(税込)
---------	-----------------------------------	----------------------------------	--

0円!

クリクラの原水 + 次亜塩素酸ナトリウム + 炭酸ガス = ZiACO

クリクラユーザーなら、さらにお得に利用できます!
お問合せ・お申し込みはコチラ▶

株式会社 コンビボックス 0120-043-252
<https://www.crecla-northland.jp>

作りかた

- ①ラムチョップに(A)をすり込み、保存袋に入れて(B)を加えて揉み込む。そのまま冷蔵庫で1~2晩漬ける。
- ②オーブンを180度で予熱する。フライパンに保存袋の中身を全部出し、強火でラムチョップの両面に焼き色をつける。(C)をまわしかけてさっと焼く。
- ③乾燥トマトとオリーブの実を別の皿に取り出す。それ以外はオープン用シートを敷いた天板にのせオープンへ入れ180度で10分焼く。アスパラガスを茹でて半分の長さで切っておく。皿にラムチョップと取り出しておいた乾燥トマトとオリーブの実、アスパラガス、あればタイムを盛り付ける。



ミニストップのチキン&クリスマス

11月中旬から順次
店頭販売開始!

チキンチキン(骨付き)
チキンチキン(骨なし)
チキンチキン(骨なし)

クリスマスケーキ
12/18(金)まで
予約承り中!
(早期予約特典11/30まで)

郡山富田店 郡山市富田東5-132 ☎024-931-1077

郡山八山田店 郡山市八山田2丁目177-2 ☎024-936-1022

※電話連絡の上、履歴書をご持参ください