

こおりやま情報 FREE

koriyama.co.jp

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 #こおりやまグリーンカレー

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
8月号
vol.477
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

福島放送
2020 夏の高校野球

準決勝と決勝を生中継!
8月5日 準決勝 9:55~
8月7日 決勝 10:30~
※雨天および編成の都合で変更になることがあります

内田 智之
池田 速人
安藤 桂子
岩瀬 葵
樋口 陽一
山崎 聡子
坂寄 直希
笠置 わか菜
満江 翔平

郡山でランチ

カフェ、食堂、和食、洋食、中華ジャンル別で選べるランチガイド
コロナに食べない! テイクアウト情報も充実
こおりやま情報 GourmetBook

Horiyama de Lunch

書店・コンビニでも7月25日発売!

こおりやま情報 **特集** 「街なか」& 「道の駅」
冷んやりスイーツ食べ歩きカワログ
夏グルメ **パート2** 宴会・食事会に最適なお店情報

37年前の昭和58年「郡山うねめまつり」取材レポートで、郡山の暑い夏をノスタルジック体感!(P12)

ついに、果実氷にも
メロン登場!

かじっごおり
果実氷 メロン

本誌 ¥318 (税込 ¥343)

※フローズンフルーツ使用※

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

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

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

追焚・ガスコンロ付

★ **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・暖房便座・BS

家賃月額 **46,000円** TVホン付

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

2F角部屋・追焚付

★ **富久山町久保田**
2DK(和6、洋7.5、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・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 **52,000円** コンビニ近く

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

アクセントクロス・追焚付

★ **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

ペット飼育専用物件

★ **富田東5丁目**
2LDK(洋5.5、洋5.6、LDK7.8)

- 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・システムキッチン・BS

家賃月額 **65,000円** 公園近く

洋室のみ

★ **富田東3丁目**
2LDK(洋5、洋5.6、LDK12)

- 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 **67,000円** ベランダ広め

- ★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

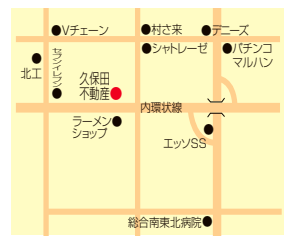
KUBOTA 株式会社 **久保田不動産**

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 休日祝 ※お盆休み8/13~8/16 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
Present

1 笹の川 吟醸酒 <2名>

酒造好適米「夢の香」を原料に、「煌酵母」でいねいに醸した吟醸酒。品の良い吟醸香とキレの良い味わいが特徴。

提供/笹の川酒造
TEL024-945-0261

2 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

3 「郡山でランチ」(800円税別) 7月25日発売 <2名>

カフェ、食堂、和食、中華、洋食などのランチを紹介。さらに、コロナに負けないテイクアウト情報、営業時間が「通し営業」のラーメン店の情報も掲載。

提供/こおりやま情報編集室
TEL024-922-3131

4 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

みな伝投稿募集!!

P21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からの投稿は、P21のみな伝投稿FAX用紙を切り取ってお使いください。

みな伝スペシャルの次回のテーマは「**おすすめ映画やドラマはコレ!**」です。

イラストは、ハガキ(ヨコ位置)にカラー(モノクロでも可)で投稿をお願いします。
※イラストのみの投稿の場合は、アンケート&投稿用紙を貼らないハガキをお願いします。もちろんアンケート&投稿用紙の空きスペースに描いても結構です。

みな伝投稿締切は下記です。皆さんの素敵な投稿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。)

あて先
〒963-8004 郡山市中町14-19 YSP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 8月4日(火) 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 YSPビル3F
TEL 024-922-3131 FAX 024-922-3138

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

笹の川 味のある店
WHAT A WONDERFUL SHOP IT IS!

酒楽菜彩 天くう

私がおすすめします。
笹の川 プレデッドウイスキー 山桜 黒ラベル
ハイボール700円(税別) 鈴木料理長

「プレデッドウイスキー山桜 黒ラベル」のソーダ割りに、「穴子一本揚げ」などの天ぷら、「つぶ貝のガーリック炒め」もおおすすめの組み合わせです。

▲穴子一本揚げ1,100円(税別)、つぶ貝のガーリック炒め 1,100円(税別)

純和風な雰囲気の中、ベテラン板長が美しい盛り付けと最高の調理で提供する和食と、油にも衣にもこだわった天ぷらも自慢のお店です。「プレデッドウイスキー山桜 黒ラベル」は、和食とも相性が良く、話題の地ウイスキーということで好評いただいております。」と鈴木料理長。福島一辛口「いち」も味わえます。

郡山市大町1-4-3 ワタナベビル1階
☎024-973-5558 (☎) 11:30~14:00(L013:30) 17:00~22:00(L021:30)
Ⓜ日曜(祝日の場合は翌日) Ⓜ無

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。

今月のおすすめの酒

酒造好適米「夢の香」を原料に、「煌酵母」で丁寧に醸した吟醸酒です。

品の良い吟醸香とキレの良い味わいが特徴です。

笹の川 吟醸酒

720ml 参考小売価格 1,100円(税込)
●お近くの酒販店でお求めください。

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



街ネタ タウン情報

Machi Neta

この夏のスタミナ作りは玉藻の「うな重」で

各種宴会をはじめ、食事会、法事などに気軽に利用できる。今月のおすすめは「うな重」3,200円（税別）。この夏のスタミナ作りにはうなぎを味わいたい。そばとセットの「ミニうな丼セット」2,280円（税別）も人気。また、プレミアム付「がんばる地元の飲食店応援券」が利用できる。



▲この夏は、玉藻の「うな重」3,200円（税別）で

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 【P】有(30台)
 【URL】http://www.kknet.com/tamamo/



▲「涼菓 夏の思い出 静（しずか）」3,400円（税込）

柏屋のサマーギフト 涼やかな夏の詰合せ「涼菓 夏の思い出」

柏屋の涼やかな夏の詰合せ「涼菓 夏の思い出」は、水ようかん、フルーツゼリー、黒豆ゼリーを組み合わせた全5種をご用意。「水ようかん 風鈴」は、小豆の風味を生かして仕上げた本格派のこしあんの水ようかん。「フルーツゼリー UC HIWA」は、葡萄、赤梅、白桃の3種のゼリー。「黒豆ゼリー 夏花火」は、「黒豆」を使った、コクと旨味が詰まった和風のゼリー。お求めは、最寄りの柏屋各店または柏屋オンラインショップで。



▲「フルーツゼリー UCHIWA」は、葡萄、赤梅、白桃の3種のゼリー

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/



郡山でランチ

カフェ、食堂、和食、洋食、中華などジャンル別で選べるランチガイド
 コロナに負けない！テイクアウト情報も充実
 こおりやま情報グルメBOOK



こおりやま情報グルメBOOK 「郡山でランチ」7月25日発売!

#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、郡山商圈のコンビニ、アマゾンで発売。定価880円

ウクレレ弾いてみよう!

楽譜が読めなくてもOK。指1本で押えられるコードもあり、初心者でも演奏しやすいのが魅力です。ウクレレ本体、関連アクセサリー多数展示販売致しております。

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 ◎ 火曜 ◎ 契約有

郡山信用金庫 | ローソン | ローソン | 郡山駅前
 十字屋★楽器店 | タイフーン | ロイヤルホスト | 郡山駅前
 | ビー・ホール | ホイネット | | |
 | アネックス | ホテル | | |

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、補正代)

FLOWER
HANAFUJI
 花ふじ

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(エリートパーキング)

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)

お客様、関係団体、福島県がタッグを組んで、がんばる飲食店を応援します。

「がんばる地元の飲食店応援券」

新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、厳しい状況におかれている飲食店から、皆様の「前払いで応援」の気持ちでチケットを購入いただく事業です。福島県として、皆様の応援の気持ちに「プレミアム」で支援します。利用券をたくさん買って、お得に飲食店を応援しよう！

応援券を飲食店で購入！

【買ってお店を応援！】

Q 「がんばる地元の飲食店応援券」はどこで購入できますか？

A 取扱店から券を購入し、その店舗での飲食代の支払いに使用できる！しかも、利用券は購入したその場から使用可能！

応援券を利用！

【プレミアム分お得に使ってお店を応援！】

Q 「がんばる地元の飲食店応援券」は何に利用できますか？

A 仲間とお得に暑気払い！プチ贅沢なランチに！など利用方法はさまざま。

取扱店は
このポスターが目印！！



20%お得になる個人店用食事券
10%お得になる法人店用食事券

おらほ エール

がんばる地元の飲食店応援券

Fukushima's Restaurant Tickets

当店で買えます！使えます！

1,200円分ご利用できます！！

1,100円分ご利用できます！！

販売期限 / 2020年9月30日(水)まで
利用期限 / 2021年1月31日(日)まで

お一人様何枚でもご購入いただけます

お問い合わせ 福島県商工労働部 商工総務課 TEL.024-521-8531

▼個人事業主向けチケット



1,000円で購入
200円お得！

▼法人事業者向けチケット



1,000円で購入
100円お得！

※どちらの券が買えるかは、各取扱店スタッフにお尋ねください。

販売期限 2020年9月30日(水)まで

利用期限 2021年1月31日(日)まで

◆プレミアム付き前払利用券について

販売額:1,000円/枚(1枚単位で購入可)
 プレミアム率:個人事業主が営む店舗:20%(200円)※額面は1,200円
 法人事業者が営む店舗:10%(100円)※額面は1,100円
 販売方法:前払利用券取扱店での店頭販売
 利用期限:令和3年1月末日
 使用対象:前払利用券を販売した店舗で支払う飲食代金等
 ※テイクアウトやデリバリーの代金も対象です。

◆応援券のご利用について

- ① 応援券の販売額は1枚1,000円です。
取扱店舗によってプレミアム率が異なりますのでご注意ください。
- ② 応援券は、購入した店舗でのみご使用いただけます。
- ③ ご使用の際、支払額が額面以下の場合でもお釣りはお渡しできません。
- ④ 使用期限を過ぎた応援券は使用できません。
使用期間:購入日~令和3年1月31日(日)
- ⑤ 取扱店によっては売り切れの場合もあります。



◆取扱店一例(順不同)◆ (7月10日現在)

寿し・海鮮丸保 / 守山温泉白水館 / 魚清寿し / 手打そば処鈴花 / ダイニングレストランエテ / しゃぶしゃぶ温野菜横塚店 / 肉と野菜の農家イタリアン~Arigato~ / Vプリアン 郡山桑野店 / Vプリアン 郡山安積店 / Petit Green / すき焼きしゃぶしゃぶ 京香 / 居酒屋しのや 郡山駅前本店 / 居酒屋しのや 郡山桑野店 / とりの蔵 朝日店 / とりの蔵 富田店 / とりの蔵 横塚店 / とりの蔵 安積店 / 海鮮うまいもんや 浜の水産 / Fish Market / 羅布乃瑠 沙羅英慕 郡山店 / 羅布乃瑠 沙羅英慕 郡山南店 / KOMUGIYA / 綺羅 / イマンジャ / 天使のわけまえ / おとぎ / おぎの里 郡山長者店 / 道とん堀 郡山芳賀店 / 食と地酒 もりっしゅ / 板前料理 膳 / キッチン 杉の子 / 大戸屋 郡山八山田店 / 鉄心堂 / 八剣伝 郡山八山田店 / 八剣伝 郡山朝日店 / 八剣伝 郡山金屋店 / 食菜工房 まる山 郡山並木店 ほか

全取扱店は
コチラ！



お問い合わせは 福島県商工労働部 商工総務課 TEL.024-521-8531

最寄りの商工会・福島県商工会連合会・県内各商工会議所

主催:福島県 この事業は、県が発行するプレミアム付き前払利用券(応援券)を各飲食店が販売することにより、即座の収入の確保と飲食店の利用促進を図ることを目的とするものです。

夏グルメ

パート2

宴会・食事会に最適なお店情報

季節の食と季節のお酒。新しい生活様式を守りつつ、暑い季節を乗り切るための夏の宴会や食事会に最適なお店情報。夏本番、予約はお早めに。



↑季節の和食を、華やかな盛り付けて気分を盛り上げてくれる

純和風な雰囲気の中、旬を彩る美食を堪能

ベテラン板長が、美しい盛り付けと最高の調理で提供する和食と、目の前で揚げる天ぷらを楽しめる。夏の宴会プランは、ひと品ひと品丹念に調理された季節を彩る「会席コース」と自慢の天ぷらを主体とした「天くうコース」、料理のみプランもあり。



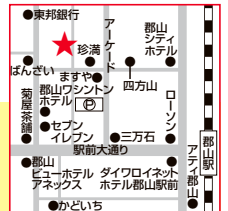
↑純和風な雰囲気の内。宴会に最適な個室、半個室あり

おすすめメニュー

- 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)
- 会席コース 飲み放題込 6,000円(税込)
- 天くうコース 飲み放題込 5,000円(税込)
- <昼会食・接待に最適> ●天くう膳 2,700円(税別)
- 月替わり4,000円(税別)コース(要予約・2名様より)

Tel 024-973-5558

住 郡山市大町1-4-3 ワタナベビル1階
 営 11:30~14:00(L013:30) 17:00~22:00(L021:30)
 休 日(祝日の場合翌日) 駐 無 個室 有



炉端 ばんざい



↑新鮮魚介の刺身やフライに、福島県地酒との相性は格別

懐かしいのに新しい 新感覚の炉端焼き店

新鮮魚介の刺身やフライに焼魚、小粋な酒肴の数々が揃う「炉端ばんざい」。旬の食材を、カウンター越しに焼き上げる「炉端焼き」をはじめ、新鮮野菜に肉の旨味が乗った「野菜巻き串」にも定評あり。福島県の上質な地酒との相性も格別。

おすすめメニュー

- 宴会プラン
料理+120分飲み放題付き 4,000円
料理+120分飲み放題付き 4,500円
料理+120分飲み放題付き 5,000円

- 野菜巻き串(焼き・蒸し)各種280円(税別)~

Tel 024-983-9755

住 郡山市大町1-2-14 初瀬ビル1F
 営 17:30~24:00 金土祝前日17:30~25:00 ※LOは30分前
 休 無 駐 無 個室 有



↑個室も完備。宴会、接待にも最適。最大宴会は50名まで対応



居酒屋 花月



↑ハイボールと好相性のトリカラ。あなたは甘酢派?中華派?

さっぱりジューシー♪ 花月の選べるトリカラ

暑い季節は、まずはトリカラとハイボールの間違いない組み合わせで乾杯!花月のトリカラは、さっぱりジューシーな「甘酢とり唐みぞれ」380円(税別)、さっぱりガッツリ!「自家製中華ダレ 中華風とり唐」480円(税別)などから選べる。

おすすめメニュー

- 宴会コース4,500円 刺身盛り合わせ他7品+2時間飲み放題付き
- 宴会コース5,000円 刺身盛り合わせ他8品+2時間飲み放題付き ※5,000円以上のコースはオリジナルカクテルも飲み放題
- ズに最適! そば 418円~
- ビームハイボール 418円

Tel 024-932-9060

住 郡山市駅前2-8-20
 営 17:00~24:00、火17:00~22:00
 休 日 駐 無



↑ズに黒いカレーシリーズも人気




ライフトピックス

Life Topics



問 問合せ TEL 電話番号 URL ホームページ

諸橋近代美術館では9月6日まで、開館20周年記念展vol.3「ダリとハルスマン」開催中



開館20周年記念展を締めくくるこの展覧会は、作品を海外から借用しての写真展。ダリの有名な写真を撮影したのがフィリップ・ハルスマン(1906-1979)。彼のポートレートは長きにわたり世界中の雑誌の表紙を飾り、アメリカLIFE誌においては同誌史上最高の101回にわたり表紙を飾った。本展では、サルバドール・ダリ(1904-1989)と共に生み出したハルスマンの写真を60点展示。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>

「サルバドール・ダリ」 1954
Photo by Philippe Halsman © 2020 Philippe Halsman Archive / Magnum Photos. Image Rights of Salvador Dalí reserved: Fundacio Gala-Salvador Dalí Figueres, 2020


「レチェ・フラン」や「テリーヌ・ド・ショコラ」濃厚甘美な大人スイーツをテイクアウトで堪能。



郡山駅前「プチグリーン」では、濃厚甘美な大人スイーツのテイクアウト、地方発送が開始。写真は、固めの食感と滑らかな舌触り、濃厚な甘さがクセになる大人プリン「レチェ・フラン」(1ホール6号) 3,500円、世界のトップパティシエたちに愛される、フランスヴァローナ社ハイカカオチョコレート使用の「テリーヌ・ド・ショコラ」(ヨコ7cm×タテ18cm×高さ4cm) 3,500円。どちらも要予約、地方発送OK。お酒とも好相性な大人スイーツ。

問 欧風バル de PETIT GREEN TEL 024-934-8899
URL <http://www.green-co.jp>

「菊屋茶舗」の抹茶ソフトクリームが人気！「菊屋スペシャル」は店主おすすめの味



郡山市大町、創業文久元年(1861年)の老舗「菊屋茶舗」では、「抹茶ソフトクリーム」(350円)が味わえる。さらに、かき氷などのメニューも豊富に揃う。中でも人気No.1の「菊屋スペシャル」(750円)は、抹茶、あずき、ミルクのかき氷に、抹茶ソフトも入っている。京都の宇治抹茶を使用し、香りが良く、程良い苦みがある。店内は12席あり、テイクアウトOK。定休は火曜。営業時間は9時30分から18時まで。

問 菊屋茶舗 TEL 024-922-0514
URL <http://www.kikuyachaho.co.jp/>

国産うなぎを豪快に1本まるごと！土用の丑の日「うなぎの棒寿司」新発売



須賀川市長沼の「ちから寿し」では、土用の丑の日に合わせて、国産うなぎを豪快に1本まるごと用いた「うなぎの棒寿司」2,900円(税別)を新発売。1人前商品だが、2人でシェアする位がちょうどいいほどの迫力ボリューム。また、同じく国産うなぎを贅沢に用いて、レンコンの酢漬、きゅうり、卵などをカラフルに散らした「うなぎのちらし」1,800円(税別)も同時発売。店内飲食およびテイクアウト可能。予約受け付け中。スタミナつけて夏を乗りこえよう。

問 近海鮮魚と本まぐろ ちから寿し
TEL 0248-67-2623

ヘルシーでやさしい。おふくろの味。変化球的メニューのテイクアウトランチ



郡山市昭和2丁目、創業13年を迎えた弁当店「エッセン」。リーズナブルな価格帯と家庭的な味わいをモットーに、家庭料理のプロ主婦たちによる、店内仕込みの手作りの味わいが人気のお店。写真は、鶏ひき肉をピーマンに詰めた、ジューシーでヘルシーな「ピーマンの肉詰め弁当」520円、大人好みのコク深いカレーで味わうカレーパスタ「インディアンパスタ」470円など、どちらもヘルシーでやさしい、おふくろの味でありながら、ちょっと珍しい変化球的メニューのテイクアウトランチ。

問 おべんとうのエッセン
TEL 024-944-7996

郡山特産のうねめ牛やおいしい料理が味わえる店

～大町増子ビル4階「くしぜん」で今宵も～




うねめ牛石焼 裏メニュー・肉寿司

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/>

ちょい飲み利用もおすすめ！中町「炭蔵-TANZO-」珍しいきしめんタイプの「冷麺」もシメに最適



全て店内加工で提供する牛タンをはじめ、炭焼き、海鮮も自慢の「炭蔵-TANZO-」。「肉祭り」、「海鮮祭り」、「ハッピー酒アワー」などのイベントも毎月開催するほか、飲み物2杯、小鉢、名物炭焼き皿、揚げ物、玉こんにゃく、芋煮汁が付く「晩酌セット」2,000円(税別)もあり1人でも楽しめるので、ちょい飲み利用もおすすめ。写真は、シメに最適なきしめんのような平打ち生麺が珍しい「冷麺」700円(税別)。

問 郡山大衆居酒屋 手しごと 炭蔵-TANZO- TEL 024-983-3331
URL <https://teshigoto-tanzo.com/>

小原田の「古民家ラーメンわさび」では、夜営業&テイクアウトが新たにスタート



古民家の雰囲気心もラーメン店、小原田の「古民家ラーメンわさび」では、夜営業&テイクアウトがスタート。角ハイ、焼酎、レモンサワー、地酒を揃え、「ゆで上げ枝豆」「キムチ」「水餃子」「しつ鶏チャーシュー」などのおつまみも用意。ちょい飲みや、語らいの場に、もちろんお食事のみの利用もOK。「わさび流ブラックしょうゆ」(830円)をはじめ、夏季限定冷やしラーメンも充実。定休無。営

業時間は11時30分～15時、17時～21時。

問 古民家ラーメン わさび TEL 080-9630-1320

URL <http://wasabi-dining.com/>

今夏「夢一膳」に屋上ビアガーデン出現！本場の食べ方で提供「牡蠣のカンカン焼き」も新登場。



地物にこだわった和食と福島県全蔵元の銘酒を扱う。駅前「夢一膳」に、この夏のために店主がDIYした空間「屋上ビアガーデン」が出現。4テーブル20席あり。予約にて2時間飲み放題1人2,000円から利用OK。そして、屋上ビアガーデンの心地よいビル風に吹かれつつ、生ビールや冷酒を飲みながらいただきたいのが、牡蠣の本場広島の食べ方で提供する「牡蠣のカンカン焼き」10個 3,000円、

5個1,800円。開放的な夏、旬の味覚と美酒に酔いしれたい。

問 夢一膳

TEL 024-934-8236

「中華そば日の出家八山田店」オープン！一杯入魂の昔懐かしい中華そば。市内系列3店舗目。



基本の「中華そば」が480円(税別)という手頃な価格設定や、利用者に嬉しい通し営業も喜ばれている「中華そば日の出家富久山店」の姉妹店「中華そば日の出家八山田店」が7月15日(水)、富田東3丁目にオープン。醤油ダレと鶏ガラスープを合わせ、茹で上げた麺を井の中でそよがせてから、和風だしスープを掛け合わせるwスープ仕上げの昔懐かしい中華そばが看板メニュー。営業時間は11時から21時

まで。パラッと仕上げの半炒飯とのボリューム満点のセット「日の出家セット」もおすすめ。

問 中華そば 日の出家 八山田店 TEL 024-983-7889

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

大槻町の「鈴木農場」直売所がリニューアル！旬の朝採り野菜や米、野菜の苗などを販売



「鈴木農場」(郡山市大槻町字北寺18)の直売所が、リニューアルオープン。代表の鈴木光一さんは、「野菜の品種力で直売所を元気にする」をモットーに、野菜や米作りに励んでいる。直売所では、朝採れた旬の新鮮な野菜をはじめ、米、野菜の苗などの販売を行う。生産者直売所につき、少量、多品目の野菜が並んでいる。営業時間8時30分から18時、定休日無し、駐車場は8台有り(鈴木

農場の看板が目印)。

問 鈴木農場 TEL 024-951-1814

URL <http://suzukiitou.main.jp/>

福祉の即戦力の人材となる「国家資格介護福祉士」と病院事務の担い手「医療事務」をiキャリアで目指す！



今求められている、介護福祉士、医療事務の資格。「iキャリア医療福祉専門学校」では、専門知識の習得はもちろん、ボランティア活動や施設・病院実習のほか、1人1人に寄り添うコミュニケーションを実践する機会も充実。卒業時は、即戦力の人材として施設や病院に就職、専門士の称号を取得できるため、大学3年次に編入した先例も多々ある。「iキャリアで可能性を広げる2年間を送ろう。」た

だ今、個別説明を実施中。詳しくは問合せを。

問 iキャリア医療福祉専門学校(介護福祉・医療事務福祉・情報ビジネス)

TEL 024-939-0039 URL <http://www.haku-i-sin.com/>

エール！高校野球開幕！夏の高校野球準決勝と決勝をKFBで生中継



「福島2020夏の高校野球」がこの夏開幕。福島放送では、準決勝と決勝を生中継。準決勝2試合は、8月5日(水)9時55分から。決勝は、8月7日(金)10時30分から放送。なお、雨天及び編成の都合で、放送日時が変わることがある。また、1回戦から準々決勝までの試合は、KFBアプリでメイン球場からLIVE配信を行う(配信球場は変更する場合有)。さらに、8月29日(土)には特別番組「福

島2020 夏の高校野球総集編」を放送予定。

問 福島放送 TEL 024-933-1111

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

宴会プラン受付中！
4,000円 料理飲み放題込♪
料理内容も好みに応じて。

宴会プランご利用人数/4名様-30名様まで/個室有り

BAR & CUISINE
四方山
よもやま

郡山市駅前2-6-19 増子時計店地下1F

TEL 024-924-0223

営業/月・木・日祝18:00~翌1:00(LO24:30)

金土・祝前18:00~翌2:00(LO翌1:30)



ワインにしよう。
気楽に飲ろう。
美味しくやろう。



「街なか」&「道の駅」
冷んやりスイーツ
食べ歩きカタログ
—街なか編—

ジェラート「ミルク」「バニラ」「黒ごま」各300円(税別)
 定番「ミルク」(酪牛乳使用)、バニラビーンズたっぷり「バニラ」、けるぶ農場産黒ごま使用「有機ごま」ほか、郡山ブランド野菜のジェラートも登場

欧風バル de PETIT GREEN (郡山市駅前)

「ソフトクリーム バニラ」235円
 北海道の生乳、生クリームを増量し、ミルクのkokく立ってがうまさの決め手。バニラは、今年6年ぶり6回目のリニューアル

ミニストップ

「抹茶ソフトクリーム」350円
 京都の宇治抹茶を使用し、香りが良く、程良い苦みがある。火曜定休、営業時間は9時30分から18時まで

菊屋茶舗 (郡山市大町)

「ジェラート」ミニ200円、シングル300円、ダブル350円
 県産牛乳を用いた、季節の野菜・果物のジェラートが揃う。写真は、「塩ミルク&抹茶(ダブル)」、県産「桜豆」を用いた期間限定「えだたま(シングル)」

愛情館 ジェラート カザロ (郡山市朝日)

「北海道あずき」400円
 北海道あずき本来の風味そのままに味わえる、和にこだわったソフトクリーム。紅白ツートンコーン、ツートン和柄スリーブにも注目

あたらの里直売所併設・お食事処たまちゃん (大玉村大山)

「ポップコーンジェラート」600円
 ポップコーンとキャラメルソースをトッピングした「ポップコーンジェラート」をはじめ、ジェラートシングル370円、ダブル470円で発売中

向山製作所 OTAMA BASE ジェラテリア (大玉村大山)

「ナツハゼ&ラズベリー」ダブルコーン340円、「ピーマン」シングルコーン210円
 定番人気の「ナツハゼ」や「ラズベリーミルク」、田村市産ピーマンの香りはそのままに、さわやかな甘みが人気の「ピーマン」ジェラートも名物

ふあせるたむら ジェラート工房 (田村市船引町)

「ジェラートシングル」220円、「ダブル」300円
 左から、はたけんぼで作っている豆腐と牛乳のみで作るオリジナル商品「とうふ」、地元で収穫した食材で作る「どうもろこし」、「ブルーベリー」

はたけんぼ アイス工房 (須賀川市卸町)

濃厚甘美な極上スイーツTAKEOUT

濃厚で甘美な大人プリン
「レチエフラン」(1ホール6号)3,500円

仏ヴァローナ社ハイカオチョココレット使用
「テリス・ド・ショコラ」(ヨコ7cm×タテ18cm×高さ4cm)3,500円

欧風バル de PETIT GREEN 郡山市駅前2丁目6-4
 ご予約 TEL.024-934-8899 ◆地方発送OK◆

福島県 蕎麦の名店
 Fukushima soba no meiten

郡山・三春・福島・須賀川・白河 会津若松・喜多方山都・猪苗代 いわきなどの全60店を紹介

県内主要書店・Amazonで好評発売中!
 こおりやま情報FLXBOOK 定価本体800円+税



**「街なか」&「道の駅」
冷んやりスイーツ
食べ歩きカタログ**

道の駅編



「国見ソフトクリーム」300円
3種類の味わいから選べる「国見ソフトクリーム」(300円)は、北海道産の濃厚ミルクと、国見自慢のもの「ミックス」が一番人気

道の駅 国見 あつかしの郷 (伊達郡国見町)



「まきばのシャーデー」シングル240円、ダブル310円
濃厚シャーデー牛乳によるジェラートが人気の「まきばのシャーデー」。写真はミルク・枝豆ダブルプラス、ブルーベリーシングル

道の駅 伊達の郷 りょうぜん (伊達市霊山町)



「ナツハゼソフト」「いいたてごまソフト」370円
里山の黒真珠と言われる、ポリフェノールたっぷり「ナツハゼソフト」、フチフチ香ばしい飯館産えごま使用「いいたてごまソフト」各370円

いいたて村の道の駅 までい館 (相馬郡飯館村)



「ソフトクリーム」330円
絹の粉末で、甘味料でもある川俣町の特産品「シルクパウダー」と、地元特産の「桑パウダー」を用いたソフトクリーム(330円)

道の駅 川俣 (伊達郡川俣町)



「つちゆソフト」400円
オリジナルソフトクリーム「山ぶどう」、「熊笹」、「高原ミルク」を1度に味わえる「つちゆソフト」(400円)。単品は各300円

道の駅 つちゆ (福島市松川町)



「ミックスソフトクリーム」400円
酪王カフェオレソフトと酪王いちごオレソフトのダブル盛り「ミックスソフトクリーム」(400円)。食券を購入して「のほり食堂」で注文を

道の駅 安達(上り線) (二本松市下川崎)



「シングルジェラート」200円、「ダブルジェラート」350円
東和特産の「桑の葉」や「桑の実」を中心に全14種類のジェラートを用意。「ソフトクリーム」280円は、ミルク、桑の葉、ミックスの3種類あり

道の駅 ふくしま東和 (二本松市太田)



「ソフトクリーム」350円～
ご当地ソフト「アスバラガス」(4月中旬～8月末)をはじめ、えごまや桃など、季節ごとにさまざまな味を楽しめるソフトクリーム

道の駅 ひらた (石川郡平田村)



「ダリアのソフトクリーム」300円
軽食コーナーで購入できる、ご当地ソフト「ダリアのソフトクリーム」(300円)。岡町の花ダリアの香りと味わいが、特に大人の男性に好評

道の駅 はなわ (東白川郡塙町)



「猪苗代牛乳ソフト」「猪苗代ブルーベリーソフト」各300円
「猪苗代牛乳ソフト」は大人気商品。「猪苗代ブルーベリーソフト」もおすすぬ

道の駅 猪苗代 (耶麻郡猪苗代町)



「花豆ジェラート」350円
森のアイス工房おすめは、裏磐梯高原の特産で標高800m以上の高地でしか栽培できない栄養豊富な季節限定「花豆ジェラート」(350円)

道の駅 裏磐梯 (耶麻郡北塩原村)



「12か月のジェラート」ダブル(カップ)各400円
手作りジェラートの店「12か月のジェラート」では、原材料を地元産にこだわり、毎朝14種類のジェラートを作っている

道の駅 あいづ 湯川・会津坂下 (河沼郡湯川町)



「開運あわソフト」350円
「開運あわソフト」は、町産の「あわ」を炒って風味を高め、ソフトクリームにトッピングしている

道の駅 会津柳津 (河沼郡柳津町)



「桐炭チョコソフトクリーム」330円
「桐炭チョコソフトクリーム」(330円)は、桐材を炭化した「桐炭」を使用。平成29年4月からの新商品

道の駅 尾瀬街道みしま宿 (大沼郡三島町)



「赤カボチャソフトクリーム」350円
「赤カボチャソフトクリーム」は、赤カボチャの風味を大切に、フリーズドライにしてミルクベースの生地に加えている

道の駅 奥会津かねやま (大沼郡金山町)



「ブルーベリーソフト」400円
下郷町金子牧場のジャージー牛乳で作られているソフトクリーム。ブルーベリーのミックスは人気商品

道の駅 しもごう (南会津郡下郷町)



「ベジタブルミックスソフト」300円
「ベジタブルミックスソフト」(300円)は、南郷トマトジュースとアスパラの2種類の味わいが楽しめる

道の駅 たじま (南会津郡南会津町)



「青のりソフト」350円
「道の駅そうま」のご当地ソフトクリーム「青のりソフト」(350円)。口いっぱいにひろがる磯の香りとやさしい甘さがウケになる

道の駅 そうま (相馬市日下石)



「手造りアイスまんじゅう」150円
松永牛乳「手造りアイスまんじゅう」は、相双地区で特に愛されているご当地スイーツ。こしあんとミルク風味アイスが絶妙だ

道の駅 南相馬 (南相馬市原町)



「サンシャイントマト」350円
1階ピロティで販売している、地元「とまとランドいわき」のサンシャイントマトジュースを使用したご当地ソフト「サンシャイントマト」(350円)

道の駅 よつくら港 (いわき市四倉町)

道の駅 福島県

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

国見 あつしの郷	伊達の郷 りょうぜん	まてい館	川俣	つちゆ	安達 (上り線)	安達 (下り線)	ふくしま東和	さくらの郷
ひらた	たまかわ	ふるとの	はなわ	季の里天栄	羽鳥湖高原	猪苗代	裏磐梯	ぼんたい
喜多の郷	あいづ 湯川・会津坂下	にしあいづ	会津柳津	尾瀬街道みしま宿	奥会津かねやま	からむし織の里しょうわ	しもごう	きさら289
たじま	番屋	尾瀬檜枝岐	そうま	南相馬	ならば	よつくら港	再開	

県内主要書店
コンビニ・Amazonで
好評発売中!

こおりやま情報グル×BOOK
定価本体800円+税

令和2年

暑中お見舞い 申し上げます

(順不同)



暑中お見舞い
申し上げます

大黒屋の
ゆるみ

第28回全国菓子大博覧会最高賞
名譽総裁賞受賞
后郡物産

郡山銘菓庵

■本店 / 〒963-8004 福島県郡山市中町14-8
TEL 024-932-3517



暑中お見舞い
申し上げます

厄祓、方位除、商売繁盛、
合格祈願 等 諸祈願

東北のお伊勢さま

開成山大神宮

郡山市開成3丁目1-38 tel.024-932-1521 fax.024-939-4410



暑中お見舞い申しあげます

すべてを地域のために

東邦銀行



各種展示会、学会、大会、イベントの
企画・制作・施工をお手伝いします。

ARS
ARS PROGRESS CO.,LTD.

サイン SIGN イベント EVENT ディスプレイ DISPLAY

株式会社 アルス・プロGRESS

〒963-0107 福島県郡山市安積3丁目136
tel 024-945-0635 <http://www.e-ars.co.jp>



「商品」を通して
「ありがとう」を届けます。

- お中元カタログ2020 夏ギフト
- ノベルティカタログ「Pietto」
- 出産内祝いカタログ「ベイベーハグハグ」

冠婚葬祭用引出物・ギフトショップ
サンケン食品株式会社

郡山市富田町字諏訪前41
電話 024-983-6465
<https://www.sankensyokuhin.com/>



快適環境の創造を目指して

ビル総合メンテナンス

株式会社 東北装美

代表取締役 宮崎 登志行

郡山市並木三丁目5番地の3 TEL.024-934-2515 FAX.024-938-7706
URL : <http://www.tohhoku-soubi.co.jp>



「郡山市地酒等による乾杯の推進に関する条例」
が制定されました。(平成27年3月11日公布)

地酒で乾杯しましょう!

郡山酒造協同組合

理事長 渡辺康広

〒963-0207 郡山市鳴神1丁目59
TEL.024-953-5866 FAX.024-953-5866
<http://www.sake-koriyama.com/>



鮭一筋に、55年。おかげ様で創業43年が過ぎました。
これからも“陣屋の明かり”を灯し続けます。



MATSU KI ZUSHI
松島鮎
店主 小室公義

郡山市駅前1-3-7 エリート7ビル1F
TEL024-923-3424 営業時間/18:00~翌2:00
定休日/不定休 ※日曜は営業 <http://www.matukizusi.com/>

暑中お見舞い申し上げます



やっぱ丸信っしょ。

ラーメン700円

丸信ラーメン船引店
【営】11:00~14:30 17:00~20:00 火11:00~13:30

あなたの保険のホームドクター
保険クリニック

保険を通じて、安全・安心を
あなたの豊かな生活を
サポートいたします!

株式会社 クリエイト
Toward The Future-Create-ins.co.

〒963-8863 福島県郡山市菜根屋敷 416-1
TEL.024-932-5103
<https://www.create-ins.co.jp>
クリ8 <https://kuri8.info/> 予約サイト・クリ8



新鮮・安全・安心な青果物を
お届けする「旬」な企業

株式会社 丸青過足青果
(マルセイヨギアシセイカ)

福島県郡山市大槻町字向原114 tel.024-966-0170

夏も花月で、ハイボール&焼鳥♡

焼き鳥には、やっぱり
ハイボールが合うよね。



「トリスハイボール」325円
「ビームハイボール」418円
「角ハイボール」451円
店内仕込みにこだわった味自慢の「焼鳥」143円より

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



おすすめ日本酒 **結芽の奏 YUMENO KANADE**
一合 790円

カツオとみょうが
あつさり和え 780円

カツオ刺身 890円

季節です!

花春酒造が創業三百周年を機に発売した新フ
ランド。会津産「まいひめ」を50%まで優先しな新フ
ゆづりとうんねんを醸し出した、香り控えめの食
中酒として楽しめる純米大吟醸酒です。

郡山市駅前1-6-15 地ウイスキー
エリート第11ビル あります
TEL.024-924-0330
【営】18:00~LO23:30
おむすび・料理・お酒 【休】日曜・祝日【P】無




激戦区 郡山 郡山のらーめんを食べに行こう!! #飲食店 応援

多彩な味わいにラーメンファンが集まる
激戦区「郡山ラーメン」
こだわりの「麺」を知る

巻頭特集

54店掲載
クーポン券
112枚付

A5判・本文128ページ・定価 本体800円+税
県内主要書店・コンビニ・アマゾンで **好評発売中!!**



お徳な
クーポン券付
2020

37年前の昭和58年「郡山うねめまつり」取材レポ誌面で、郡山の暑い夏をノスタルジック体感!

「第56回郡山うねめまつり」は、残念ながら中止になりましたので、昭和58年「郡山うねめまつり」取材レポートを振り返り、誌面を通して、郡山の暑い夏をノスタルジックに体感。誌面は、1983年/昭和58年8月25日発行「こおりやま情報9月号」に掲載されたものです。

♪みなさんみてねでまさんねがい♪ 恒例 うねめ流し踊り、老いも若きもチヨチヨンガチヨン♪



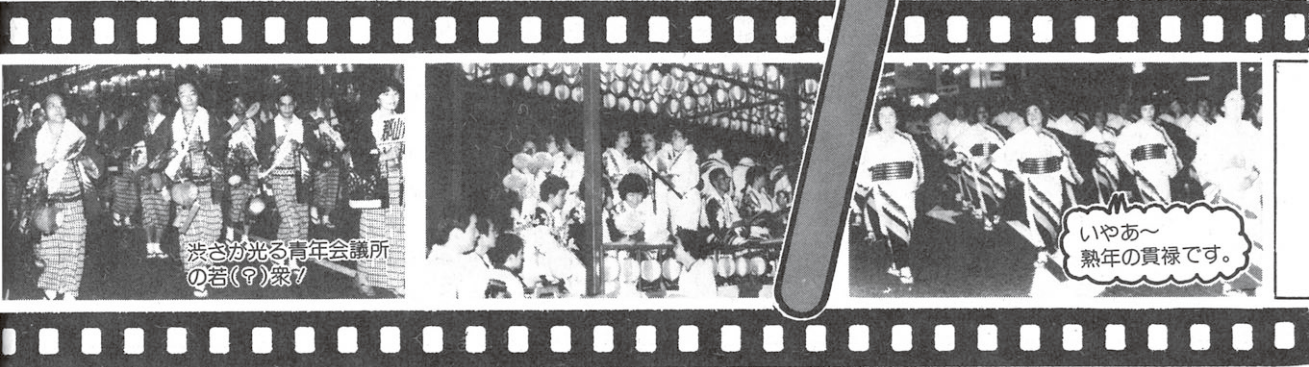
カメラポ



嗚呼

撮る阿呆に、撮られる阿呆
そして最後は見る阿呆……

狂乱、真夏、夜、事



この先頭の方の迫力で、練翫会の方々は優勝したのです。賞金20万の威力はすごおい。



やっぱりお祭りはいか焼にリンゴ飴だべサ。

年々お面のキャラクターも変わってきますなあ今はほとんどわからんばい。トシガバしてしまう!



おしくも2位の郡山水産の面々。



いあつちのソイ。が

笹の川のふるまい酒ではうら若き女性もグイッ!



日 日時(表示の時間は開演)

会 会場

料 料金

チ チケット

問 問合わせ
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 電話番号

プレイガイド

Play Guide

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 Tel.024-934-2288
 富や蔵 … 創空間「富や蔵」 Tel.024-932-0043
 うすい … うすい百貨店 Tel.024-932-0001
 ノア … ノア楽器 Tel.024-922-1094
 十字屋 … 十字屋楽器 Tel.024-932-2624
 風雅 … 富津風雅堂 Tel.0242-27-0900
 喜ブラ … 喜多方ブラザ文化センター Tel.0241-24-4611
 中合 … 中合会津店 Tel.0242-26-5151
 県文セ … 福島県文化センター Tel.024-534-9191

※この情報は7月14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。

名称	日時・会場・料金	チケット・問合わせ
開館20周年記念展vol.3 ダリとハルスマン	<p>日 6月1日(月)~9月6日(日)9:30~17:30</p> <p>会 諸橋近代美術館</p> <p>料 1,300円 高校・大学生500円 ※中学生以下無料 開館20周年記念展を締めくくるとこの展示会は、日本初公開作品も登場する写真展。写真家ハスマンが撮影したダリの写真を60点紹介。</p>	<p>問 諸橋近代美術館</p> <p>TEL 0241-37-1088</p>
開成マルシェ	<p>日 7月25日(土)11:00~15:00</p> <p>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/</p>	<p>問 食大</p>
ふくしま太鼓フェスティバル	<p>日 8月9日(日)13:00~</p> <p>会 郡山ユラックス熱海</p> <p>料 入場料2,500円(全席自由)</p>	<p>チ 発売中</p> <p>問 福島民報社事業局</p> <p>TEL 024-531-4171</p>
稲川淳二	<p>日 8月21日(金)18:30~</p> <p>会 けんしん郡山文化センター 中ホール</p> <p>料 全席指定5,600円※未就学児入場不可</p>	<p>チ 5月23日(土)発売(びあ、ローチケ、e+、うすい、文化セ初日9:00~、ノースロードオンラインチケット) Lコード:21950 Pコード:645-230</p> <p>問 ノースロードミュージック</p> <p>TEL 022-256-1000</p>
開成マルシェ	<p>日 8月22日(土)11:00~15:00</p> <p>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/</p>	<p>問 食大</p>
開成マルシェ	<p>日 9月26日(土)11:00~15:00</p> <p>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/</p>	<p>問 食大</p>
表参道マルシェ	<p>日 10月11日(日)11:00~15:00</p> <p>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、郡山ブランド野菜協議会、郡山市中央商店街(振)の3団体。</p>	<p>問 表参道マルシェ実行委員会</p> <p>TEL 024-922-2838(郡山市中央商店街振興組合)</p>
開成マルシェ	<p>日 10月24日(土)11:00~15:00</p> <p>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/</p>	<p>問 食大</p>



tabearuki kitakata ramen
喜多方
らーめん

お徳なクーポン券の受付

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、蔵のまちを食へ歩く。

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。



ひとりもの申す

マスクの型紙を利用してたくさん作りました。柄も工夫して友達にプレゼントしたら、とても喜んでもらいました。ありがとうございました。(よしこ)

ご活用ありがとうございます。少し落ち着いたとはいえマスク不足は変わりません。そんな中、オシャレなマスクを作ってあげるなんて、とても素敵です♪

私は思い切って、自分のノートPCを買った。値段は高かったが、性能の良いものにした。下手に安いものだと後で後悔するので。(山陰リスナー)

すごくわかります!! CPUが低いと遅すぎてストレスMAXになりますからね(笑)長く使う事を前提に高くても良いものを買うのが吉です。(ねずみ年)

笹の川 福島一辛口「いち」美味しそうー!! 冷やして暑い日に飲みたいです!(飲んべえ)

氷を入れてロックで飲むと最高ですね!! CMのBGMがロックなものインパクトありましたね(笑)

3月末と5月はじめに産まれた孫は、おしゃべりが早く、成長が早く感じます。(はーちゃん)

どんどん言葉を吸収していきますね。ペラペラおしゃべりするようになるのもあつという間ですね♪

今年は花見も花火もライブもなし。来年こそは楽しみたい! 外出時はマスクですが、人がいない所は外します。熱中症に気をつけます。(べじりんく)

やつと自粛が解禁になったのに、またコロナ感染者増えてきますから、マスクは必須ですよ。特に水分はこまめにとってくださいね。

平熱が低いので少しでも高いとドキッとします。高いと言っても36.5℃ぐらいなんですけど(笑)安心して暮らせる日が来てほしいです。(わさび)

いちいち体温を気にしない日常がいいですね。来年こそは、有効なワクチンができてソーシャルディスタンスという言葉が聞かなくなことを望みます。

毎年、両親が子供の顔を見に来ていましたが、実家が東京なので今年はどうなるか...? 東京といっても青梅なのでかなりの田舎ですが、ここ数日間は新型コロナの感染者も100人オーバーだから難しいかも...?(トモ)

そうですね。今の時期は我慢していただくしかないですね。終息したらたっぷりお孫さんを堪能していただきますよ♪



あら、今度は私うね姫で牛頭天王でございませぬ♪右手にちょっと怖いもの持ってますが(笑)これで疫病をやっつけるんですな♪

いつもそれで僕はやっつけられてますが(泣)

教えてください

量が多いテイクアウト可のお店を教えてください。(ねずみ年)

教えます

コンビニのかき氷やフラッペなど、今の時期とてもおいしいですね。(さち)

ラブメッセージ

8月12日お誕生日おめでとうー!! 何処に行くにも一緒に来てくれるし、同じ場所に行く場合でも「えー!! またあー!!」と言わず、「いいよ」の一言で済ませて出かけてくれるユミちゃんが大好きです! 今まで中々経験できなかった事を次々に体験させてくれる事に感謝しています。ありがとうございます!(ゆうちゃん)

おいしい味情報

福味食堂のからあげ定食がすごく大盛りでおいしいです。食べきれないほどですよ。(ハム太郎)

ラーメンが好きで、郡山の「自家製麺 じゃじゃ。」がイチオシ。つけ麺のトップと思います。麺がなによりもウマイ。週一で通いたいくらいハマってます。(へたのオジサンゴルファー)

おすすめのかかりつけ医

鶴見坦にある「さくま耳鼻咽喉科」は、子供が0歳の時から12年通っています。丁寧な診察です。(おくだみゆう)

私の○○愛!

あずきが好き。おはぎに大福、ようかん、あずきバーなど。子供の頃は食べられなかったのに、歳を重ねたせいでしょうか。ミルクあずきドリンクサイコーです。(茶々丸)

「ギョーザ作り」です。材料を刻んでいる時、餡を捏ねている時、皮に包む時、心が「無」になれてストレス解消になります。前世は中国人?と思うほど大好きです。(うっかりみ〜)

孫の発する言葉にはびっくりします! 先日、引越業者の人が来た時に「お疲れ様です!」と…。3歳になったばかりなのに凄い!!(ふう)

スポーツ愛。スポーツをするのは得意ではないので、観戦するのが好きです。(ハム太郎)

ピ アードパパの230円のシュークリームです。6月は、抹茶シューがめっちゃめっちゃおいしくてウハウハでした。(くばぼっち)

「 radiko」である。これの登場により、今まで聴き逃して諦めていた番組が簡単に聴けるようになったからである。月々385円で聴けるのも助かる。(山陰リスナー)

飼 猫。毎日「郡山イチかわいい。福島イチかわいい。日本イチかわいい。世界イチかわいい。宇宙イチかわいい。」と顔モフモフしながら言ってますが、猫は迷惑そうです(^▽^;)飼主さんは皆そう思ってますよね。(飼い主バカ)

「 ペット(犬)」。家にいる時はびたっとくっついてきて離れません。犬というより子どものようなです。(ひで)

ジ ャニーズです！たのきんトリオから始まり気づけば40年。今は、キスマイやSnow Manを応援してます。もちろんJr.のコモチェックしております。辛かった時、救ってくれたのはジャニーズの皆さんでした。ずっと愛は止まりません。(わさび)

モ ンハン(モンスターハンター)愛。モンスターを狩れた時の爽快感と達成感が癖になります。かれこれ15年はやってます(笑)ハードの関係でできないシリーズもありますが、これからも新作ができれば続けていきたいです。これがいわゆるゲーム依存症というやつです(笑)(昔の人)

「 孫」。5人の孫の成長が楽しみで、かわいくて仕方ありません。(みや)

犬 が大好きです。2匹飼っています。散歩は朝夕大変だけど、その分癒されています。(さち)

私 の野菜愛。道の駅や直売所などにいくと、珍しい野菜がありますよね。見たことがないものを見つけると、つい買ってしまいます。この前は、コールラビを買いました。(梅雨)

「 まご」。4人の孫がなんと言っても宝物です。(はーちゃん)

私 の愛犬愛(!?) やっぱりうちのコーギーです。小さいころから8才の今まで、そのかわいさは不変です。コーギーなのでピンとした耳、

胴が長く短い足、尻尾ナシでブリッとしたお尻が最高なのはもちろん、白と茶の完璧なカラーも美しく、そこにちょこんといってくれるだけで嬉しくなり、『かっこいいねえー』とついつい、なでくりまわしてしまいます。後ろ足で立ち上がり、鼻におやつをのせて待つ鼻バクがでかたりするところも、私の長めの『待て』にも律儀にがんばってこたえるところも、賢いなあーと毎日ひとりで見ながらかしています。(える)

子 供愛です。休日はよく遊んでほしいと言わんばかりに、手を引っ張るので遊んであげます。仕事から帰ってきた時もよく手を引っ張りますが(苦笑)(トモ)

「 ガーデニング」。庭のプランターに咲く花の世話が毎日楽しいです。(H.M)

私 のプラモデル愛。憧れの車、バイク等、本物はムリ！！でもプラモデルだったら実現できる。うまく組めた時の快感はひとしお…。箱のまま取っておくのもアリだと思う…個人的には…。(ゆうちゃん)

私 のつけもの愛。季節の野菜をつけ込んだあの味！！毎日食べてます。(おくだみみゆう)

私 のラジオ愛。ラジオから流れてくる音楽、言葉、情報。高校受験勉強時代、深夜放送のラジオから様々な「出会い」がありました。中でもニッポン放送の「バイタリス・フォークビレッジ」は、吉田拓郎さんとの出会いでした。その後縁があつてか、大学のサークルで、ラジオドラマやドキュメンタリーをいくつか制作しました。今は、ラジオプレミアムで、全国各地のラジオ番組を楽しむことができ、役立つ情報も発達されているので、ラジコのファンになっています。(ラジオ大好き)

納 豆愛が誰にも負けません。色々な種類を沢山買って自己評価しています。(ねずみ年)

ゴ ルフ愛。休みがあれば練習に。たまーにコースに。道具は高いので古いものを手入れしながら、7年くらい使っています。今年はベストスコア更新したい。(へたのオジサンゴルファー)

福 島県は、お米がおいしくて、日本酒がおいしくて、温泉がたくさんあって、海・山・湖があって、住み心地が最高なのですが、それに加えて、福島県民のラーメン愛もハンパないと思います。喜多方ラーメン、白河ラーメンをはじめ、郡山、会津、福島、いわきと各エリアでラーメン

文化が盛り上がっていて、各エリアに特色があり、毎年新たな魅力を放つラーメン店がオープンしています。日本酒とラーメン、温泉をさらりと語れるのが、私が目標とする福島県民です。これから福島県を遊び尽くしたい。(ハッピーアイランド)

赤ちゃん&ペット

葉ときつね。一緒に時々遊びます！今月一歳になります。



(とら)

次回のテーマ

皆伝スペシャルテーマは、「おすすめ映画やドラマはコレ！」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ペットが宇宙一かわいい！！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。



郡山酒場のうまいもん

福島県一番辛口の日本酒「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、ラーメン情報

2020

お店イチ押しのおいしいもん勢揃い!

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、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!

#飲食店応援

※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

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(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

circle77555@yahoo.co.jp

福島県知事免許(4)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(3)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)タイムックス都市開発**



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】第2・4火、隔水

<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(2)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
 - 郡山市中心部
 - 郡山市北部
 - 郡山市東部
 - 郡山市西部
- ◆ 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

下限定: [] 上限定: []
- ◆ 部屋タイプ

部屋数: []

例) 1部屋タイプ: 1R・1K・1DK・1LDK ...
- ◆ 表示

※家賃欄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eiy情報 koriyama.net

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	礼金	1万円
築年	1カ月	駐車場	無
築年	1カ月	バス・トイレ	無
築年	1カ月	エアコン	無

詳細情報

間取り: 1R・1K

交通: 駅前徒歩10分(徒歩5分)

備考: ペット可(猫は不可)

設備: 冷蔵庫、バス・トイレ

間取り図

お問合せ

営業所	ほろアパマンジ	TEL	024-937-4061
担当	伊藤	営業日	4820154382

物件情報へ戻る

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8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) 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 (取) 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
- (ト) バス・トイレ別 (追) 追焚給湯 (SD) シャードレッサー (パ) パンタラズ釜 (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 賃貸アパート 設備 (照明) (給湯) (シャ) (ア) (7) (2) (洗) (物置)

3.20万円 1K **アクセス便利。コンビニ至近**

間 洋8・K2
敷 無
共 込 2,000円
構 木造・2階建
入 即日可
交 仲介
備 チェリーコーポ、退去修繕負担金33,000円

礼 無
駐 込 2,000円
築 1994年
取 仲介

3740141795

郡山市 咲田2丁目 賃貸アパート 設備 (照明) (給湯) (シャ) (ア) (7) (2)

3.40万円 1K **生活便利**

間 洋9・K3
敷 無
共 込 2,000円
構 木造・2階建-1F
入 即日可
交 仲介
備 セントヒルズ咲田、退去修繕負担金33,000円

礼 無
駐 込 2,000円
築 1995年
取 仲介

3740155631

郡山市 大槻町西宮前 賃貸アパート 設備 (照明) (給湯) (シャ) (ア) (7) (2) (洗) (物置)

4.30万円 1LDK **郡山駅徒歩近くの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 パレス大槻、退去修繕負担金55,000円

礼 無
駐 込
築 1995年
取 仲介

374018443

郡山市 富田町音路 賃貸マンション 設備 (照明) (給湯) (シャ) (ア) (7) (2) (8) (10)

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3,000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 (シャ) (TV) (ア) (7) (2) (8) (10) (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 自社
取 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 富久山町久保田ノ城 賃貸アパート 設備 (給湯) (ア) (7) (2) (8) (10) (洗) (物置) (P2)

4.20万円 2DK **駐車場は2台込**

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 JR郡山駅車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 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) (7) (2) (8) (10) (ベ) (お)

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 JR郡山駅車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) (7) (2) (8) (10) (洗) (物置)

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 込 5,000円
築 1976年
取 代理

1990255321

郡山市 清水台1丁目 設備 (給湯) (洗) (物置)

5.00万円 **店舗・事務所 残設デスク等の設備は相談可です**

間 34.01㎡(9.70坪)
敷 2カ月
共 6,000円
構 RC造・4階
入 即日可
交 JR郡山駅徒歩10分
取 仲介
備 八幡プラザ1号館

礼 1カ月
駐 無
築 2F
取 仲介

1990456200

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	5,500円	1ヵ月	—	1ヵ月	5台		レントライフ郡山店	024-946-6040
大町	12,000円	—	—	1ヵ月	2台	小型車専用、割烹くら近く	天野中央不動産	024-938-8503
大町1丁目	17,000円	1ヵ月	—	1ヵ月	4台	東邦銀行郡山大町支店北側	マイルドホーム	024-924-0050
小原田3丁目	3,000円	1ヵ月	—	1ヵ月	5台	小原田中南側	マイルドホーム	024-924-0050
小原田5丁目	5,000円	—	—	1ヵ月	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
静町	5,500円	1ヵ月	—	1ヵ月	12台		開成土地建物	024-933-0202
島2丁目	4,500円	—	—	1ヵ月	3台	桑野協立病院近く	ウッドライフ	024-956-9811
清水台2丁目	13,200円	—	—	1ヵ月	7台	ライオンズマンション清水台第2近く	コナリアルエステート	024-922-6500
昭和1丁目	5,500円	1ヵ月	—	1ヵ月	2台		開成土地建物	024-933-0202
昭和1丁目	4,200円	—	—	1ヵ月	1台	ライオンズガーデン郡山230m	コナリアルエステート	024-922-6500
昭和2丁目	6,000円	—	—	1ヵ月	1台	縦列区画(2台駐車可)、東部幹線近く	コナリアルエステート	024-922-6500
神明町	6,000円	—	—	1ヵ月	1台	二中北側	アースライフ	024-925-6400
図景1丁目	4,500円	—	—	1ヵ月	2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ヵ月	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ヵ月	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ヵ月	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ヵ月	8台	希望ヶ丘団地、第六中近く	コナリアルエステート	024-922-6500
豊田町	6,600円	1ヵ月	—	1ヵ月	4台		開成土地建物	024-933-0202
虎丸町	11,000円	1ヵ月	—	1ヵ月	1台		開成土地建物	024-933-0202
虎丸町	14,300円	1ヵ月	—	1ヵ月	1台		開成土地建物	024-933-0202
名倉	3,500円	—	—	1ヵ月	4台	双葉第二幼稚園近く	アースライフ	024-925-6400
鳴神1丁目	4,400円	1ヵ月	—	1ヵ月	5台		開成土地建物	024-933-0202
芳賀2丁目	4,400円	—	—	1ヵ月	2台	芳賀小西側	リビングギャラリー	024-921-2333
芳賀3丁目	4,400円	1ヵ月	—	1ヵ月	4台		開成土地建物	024-933-0202
深沢2丁目	5,500円	1ヵ月	—	1ヵ月	3台		開成土地建物	024-933-0202
富久山町	5,000円	—	—	1ヵ月	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ヵ月	52台	舗装、R4・ヨークベニマル富久山店近く	コナリアルエステート	024-922-6500
富久山町久保田大原	3,300円	—	—	1ヵ月	1台	行健中学校の南側	コナリアルエステート	024-922-6500
富久山町久保田下河原	3,500円	1ヵ月	—	1ヵ月	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
富久山町久保田田池	6,000円	1ヵ月	—	1ヵ月	3台	東北電力久保田変電所近く	マイルドホーム	024-924-0050
富久山町久保田櫛形	3,500円	1ヵ月	—	1ヵ月	3台	行徳公民館から南へ約100m	マイルドホーム	024-924-0050

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



売買物件・賃貸物件募集中!

賃貸マンション

サンデュエル八山田



3LDK
(和6・洋7・5.6・LDK16.7)
2階
専有面積:80.52㎡
月額賃料:12.5万円

敷金:2ヵ月 / 礼金:1ヵ月
交通:JR郡山駅 徒歩15分
所在地:郡山市八山田西5丁目
築年:2007年
備考:RC7階建て、分譲タイプ、浴室乾燥機、オートバス、
追焚機能、全居室収納、収納スペース、室内洗濯機置場、
オートロック、モニター付インターホン

賃貸マンション

レーベンヴィラ郡山若葉町



3LDK
(和5・洋5.5・6.5・LDK15.5)
12階
専有面積:73.70㎡
月額賃料:14.5万円

敷金:3ヵ月 / 礼金:1ヵ月
交通:JR郡山駅 徒歩14分
所在地:郡山市若葉町
築年:2008年
備考:RC13階建て、分譲タイプ、浴室乾燥機、オートバス、
追焚機能、全居室収納、収納スペース、室内洗濯機置場、
オートロック、モニター付インターホン

賃貸マンション

D'グラフォート・サウスマークタワー



3LDK
(和4.7・洋6・5.2・LDK15.8)
12階
専有面積:73.39㎡
月額賃料:14.8万円

敷金:3ヵ月 / 礼金:1ヵ月
交通:JR郡山駅 徒歩8分
所在地:郡山市本町1丁目
築年:2007年
備考:RC17階建て、分譲タイプ、浴室乾燥機、オートバス、
追焚機能、全居室収納、収納スペース、室内洗濯機置場、
オートロック、モニター付インターホン

賃貸マンション

グランフォセット郡山



3LDK
(洋8.3・6×2・LDK15.5)
15階
専有面積:82.63㎡
月額賃料:21万円

敷金:3ヵ月 / 礼金:1ヵ月
交通:JR郡山駅 徒歩6分
所在地:郡山市大町2丁目
築年:2015年
備考:RC15階建て、分譲タイプ、免震構造、浴室乾燥機、
オートバス、追焚機能、全居室収納、収納スペース、
室内洗濯機置場、オートロック、モニター付インターホン

夏の特選物件

売戸建住宅

所在地:郡山市芳賀3丁目
間取り:6SLDK(和6×2、洋6×3・7.5、S3×2)
価格:2,290万円 土地面積:公簿294.94㎡
構造・規模:木造2階建 面積:197.89㎡
建ぺい率:60% 容積率:200%

交通:JR郡山駅 徒歩21分 引渡日:相談 築年月:1990年9月 取引態様:専任媒介
設備:追焚機能、シャワー付洗面台、システムキッチン、照明器具、プロパンガス、エアコン、駐車場2台分



福島県知事免許(4)第2281号

earth-Life (有)アースライフ

☎024-925-6400 FAX.024-925-6401 URL/http://www.earth-life.jp
〒963-8013 郡山市神明町7-5 ⑨9:00~18:00(土日祝9:00~17:00) ⑩無

夏の特選物件 売マンション

ライオンズマンション郡山荒池公園 203号 1K(洋7、K7.6)
【住 所】郡山市愛宕町1-7
【価 格】500万円(税込)
【専有面積】34.65㎡/10.48坪
【構 造】鉄骨鉄筋コンクリート造8階建
【築 年】1989年 【管理費】月額6,400円
【修繕積立金】月額5,540円 【管理組合費】月額500円
【交 通】市民文化センター前バス停 徒歩7分
【備 考】給湯・追焚・オートロック・エレベーター 【取引態様】仲介



福島県知事免許(11)第20259号

(有)開成土地建物

☎024-933-0202 FAX.024-933-0776
〒963-8002 郡山市駅前1-15-5 ⑨9:00~18:00(日祝10:00~17:00)
⑩祝日の月曜 URL/http://kaiseitochi.es-ws.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
TEL.024-991-9101 FAX.024-991-9102
【営業時間】9:30~18:30 【休日】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。

こおりやま情報 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8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
Tel.024-935-1388

こおりやま情報  8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8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
Tel.024-944-8338 定休日/木

こおりやま情報  8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8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
Tel.024-933-3363 定休日/1月1日

こおりやま情報  8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8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
Tel.024-971-3880 定休日/無

こおりやま情報  8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8月31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  8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8月31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  8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8月31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  8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8月31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  8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り
1枚につき1名まで有効
有効期限2020年8月31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  8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8月31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  8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8月31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  8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
有効期間2020年8月31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  8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8月31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  8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8月31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  8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8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
Tel.024-953-3796 定休日/不定休

こおりやま情報  8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。



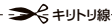
【ご利用時の注意事項】

- 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。

キリトリ線



【こおりやま情報FREE8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8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「おすすめの映画やドラマはコレ！」(名前・ペンネームも書いてね)
あなたがおすすめする映画やドラマを教えてください。(おすすめのポイントも)

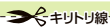
Q2. 福島県内のおすすめのキャンプ場を教えてください。

(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FREE8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？

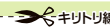
Q2. 福島県内のおすすめのキャンプ場を教えてください。

●みな伝スペシャル「おすすめの映画やドラマはコレ！」(名前・ペンネームも書いてね)
あなたがおすすめする映画やドラマを教えてください。(おすすめのポイントも)

●みな伝「みんなの伝言板」へどんどん応募しよう。(ペンネーム /)
【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FREE8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. 福島県内のおすすめのキャンプ場を教えてください。

●みな伝スペシャル「おすすめの映画やドラマはコレ！」(名前・ペンネームも書いてね)
あなたがおすすめする映画やドラマを教えてください。(おすすめのポイントも)

●みな伝「みんなの伝言板」へどんどん応募しよう。(ペンネーム /)
【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	



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

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	●	●	●	●	●	●
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

※事前に電話連絡の上、受診することをおすすめします

8	菊池医院(小児科)	本町1丁目14-21	024-932-0154
2	宝沢内科クリニック(内科・小児科)	富久山町八山田字大森新田35-3	024-936-4111
8	長谷川皮膚科医院(皮膚科)	栄町8-17	024-923-0821
8	佐藤歯科医院(歯科)	間成4-2-8	024-922-8532
8	むかわクリニック(小児科)	八山田5丁目79	024-933-7788
8	あさひ内科クリニック(内科・消化器科・放射線科)	朝日3丁目2-33	024-921-2525
9	今泉眼科病院(眼科)	堂前町20-9	024-922-0665
8	水島歯科クリニック(歯科)	富田町大徳南17-11	024-953-8418
8	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
10	郡山病院(内科)	清水2丁目7-4	024-932-0107
8	あさか野泌尿器透折クリニック(泌尿器科)	巨六段89	024-983-1560
8	にへい訪問歯科クリニック(歯科)	権儀1-9-26	024-944-9766
8	かわなこどもクリニック(小児科)	安積3丁目298	024-947-5377
8	さくまファミリークリニック(内科・小児科)	亀田1丁目51-12	024-927-5530
16	渡辺栄一整形外科(整形外科)	八山田西3丁目411	024-926-5677
8	ゆきあい歯科クリニック(歯科)	田村町下行合字根巻橋20-2	024-954-7762
8	いもり子ども医院(小児科)	富久山町久保田字伊賀河原3	024-990-1241
8	どうまクリニック(内科・心療内科)	堂前町311-6	024-922-3699
23	植松医院(胃腸科・外科・整形外科・内科)	大槻町字六角北30-11	024-952-6755
8	猿去歯科医院(歯科)	八山田1-58	024-939-7022
8	ユアクリニックたかはし(小児科)	虎丸町1-5ロイヤルハイヴ虎丸1階	024-990-0646
30	長岐医院(内科)	菜根3丁目19-9	024-922-9415
8	眼科看護医院(眼科)	御前南1丁目5	024-962-3355
8	いわた歯科医院(歯科)	虎丸町7-2	024-934-6480

※7月14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・お盆期間の病院外来情報は、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<http://www.city.koriyama.fukushima.jp/>)
※上記のほか、休日・夜間急病センターは、休日・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

お問い合わせ
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

8/2	山口薬局本町店	本町1-14-19	024-954-7770
8/2	ハーブ調剤薬局	富久山町八山田字大森新田35-4	024-991-6050
8/2	おしどり薬局鶴見坦店	鶴見坦1-9-10	024-954-3718
8/9	ホクト薬局	八山田5-77	024-935-5505
8/9	ウイン調剤みなみ通り薬局	駅前1-9-1	024-932-3332
8/10	朝日薬局	堂前町18-10	024-923-0156
8/10	あい調剤薬局大槻店	御前南6-123	024-962-9766
8/10	調剤薬局メルシー	安積町3-350	024-947-8101
8/10	山口薬局荒井中央店	巨六段102	024-937-5210
8/16	クオール薬局郡山店	八山田7-107	024-991-0789
8/16	すみれ調剤薬局	亀田1-51-12	024-921-0810
8/16	フジ薬局八山田店	富久山町八山田越越12-9	024-990-0388
8/23	さくら薬局みなみ通り	富久山町久保田字伊賀河原4	024-925-4193
8/23	ウイン調剤みなみ通り薬局	駅前1-9-1	024-932-3332
8/23	ユア調剤薬局	中ノ目1-26-3	024-961-7736
8/30	郡山調剤薬局虎丸店	虎丸町1-5	024-927-8011
8/30	そうこう薬局郡山店	安積町荒井字萬海3-3	024-946-5591
8/30	アイセイ薬局郡山久留米店	久留米3-124-1	024-937-2388

※7月14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、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。 ※店舗名も再度ご確認ください。薬局へおかけください。

ぼんさい

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。

28(金) やみつぎ! 無限きのこ

メニュー提供: 味の素株式会社



2分 87kcal 塩分0.8g

包丁も火も使わない簡単レシピは、もう一品ほしい時にぴったり◎「丸鶏からスープ」のkokで思わずやみつぎになるおいしさです。

- ①しめじは小房に分け、ツナは油をきる。
- ②耐熱容器に①のしめじを入れ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で1分30秒加熱し、①のツナ、(A)を加えて混ぜ合わせる。

材料(4人前)

- しめじ 2パック(300g)
- ツナ油漬缶 1缶(70g)
- (A)ごま油 小さじ2
- (A)「丸鶏からスープ」 小さじ2

27(木) カレー照り焼チキン

メニュー提供:



20分 275kcal

最後に絡める際、焦がさないように注意してください。

- ①鶏もも肉に塩、こしょうで下味付けし薄力粉をまぶす。
- ②フライパンにサラダ油を熱し中火で①の鶏肉を両面焼き色がつくまで焼き、中まで火を通す。
- ③(A)を加えて全体に絡める。

材料(2人前)

- 鶏もも肉(一口大) 200g
- 塩、こしょう 少々
- 薄力粉 適量
- (A)ブルドック中濃ソース 大さじ2
- (A)カレー粉 小さじ1/2
- サラダ油 小さじ1

29(土) 3分で完成★たらこ冷やしうどん



3分

市販のゆでずに食べられる冷たいうどん! 暑い日は、つるつると食べられるお昼ごはんが便利です。包丁もまな板も不要でお皿の上で完成するから、本当に簡単!

材料(1人前)

- ゆでずに食べられるうどん 1袋(200g)
- たらこ 30g
- 青じそ(大葉) 5枚
- 味付けのり(8切) 2枚
- (A)オリーブオイル 大さじ1
- (A)麺つゆ(3倍濃縮) 大さじ1

- ①市販のゆでずに食べられるうどんをさっと洗う。水気を切った麺を皿の上のせ、(A)を入れて箸で混ぜる。
- ②たらこの裏の皮を縦にキッチンバサミで切り、麺の上で削ぎ取る。青じそ(大葉)は洗って茎を手で取り除き、丸めて麺の上で2~3mm幅にキッチンバサミで切る。
- ③全体を混ぜ、味付けのりをキッチンバサミで切り、上にのせる。



30(日) 食パン1枚で作れる「ちぎれるパニーニ」

パニーニはパンにチーズやハムを挟み、専用のメーカーでサンドし、焼き目を付けますが、食パン1枚でパニーニのようにちぎって食べられるので、食べやすく、フライパンで簡単に作れます!

材料(1人前)

- 食パン(6枚切り) 1枚
- とけるタイプのスライスチーズ 2枚
- ハム 2枚
- 粗挽きこしょう 適量
- バター(マーガリンでも可) 6g

- ①ハムを1cm程の棒状にカットする。食パンの耳を切り落とし、パンの中身を縦8等分にカットする。
- ②熱したフライパンにバターを溶かし、弱火と中火の間にし、カットしたパンの半分量(パンの耳2本、中身4本)を並べる。このとき、両端にパンの耳がかかるようにおく。
- ③カットしたハムをパンの幅に合わせておく。スライスチーズをのせ、上から粗挽きこしょうを適量かける。
- ④上から残りのパン(両端にパン耳がかかるように)のをせ、上からヘラなどでしっかり押さえながら、弱~中火で2~3分焼き、同様に裏面も2~3分焼き色がつくまで焼く。



10分

メニュー提供:



約15分 362kcal 塩分1.1g

31(月) フタして10分! 鯛のトマトパツツア

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沸騰したら、フタをして中火で10分蒸し煮にする。
※材料に火が通っているかを確認し、加熱時間を調整してください。
- ⑤黒こしょう、刻んだイタリアンパセリをちらす。



23(日) 食パンで♪ コーヒーホイップミルクレープ

自家製コーヒーホイップは美味しさが違います！
パンにも洋酒をしみ込ませているので、しっとり
として香りも良いです。ケーキの生地を焼かなく
てもケーキが楽しめます♪

材料 (作りやすい分量:8個分)

- 食パン(10枚切り)..... 10枚
 - (A)生クリーム..... 200ml
 - (A)砂糖..... 大さじ2
 - (A)カルーアリキュール..... 大さじ1
 - (A)インスタントコーヒー..... 大さじ1
 - (B)カルーアリキュール・水..... 各大さじ1
 - バナナ・ミント・ポッキー(飾り用)..... 適量
- ※カルーアリキュールが無ければラム酒やブランデーでも可

- (A)をボウルに入れ、ハンドミキサーでよく泡立て、コーヒーホイップを作る。
※硬めに泡立てる。
- 食パンの片面に合わせておいた(B)を適量塗り、その上から①をのせてヘラで伸ばす。これをくり返し1セット5枚分重ねていく。これを2セット作る(コーヒーホイップは飾り用に少し残しておく)。それぞれをラップでしっかり包み、冷蔵庫で4時間以上冷やす。
- ラップを外して食パンの耳を切り落とし、手でしっかり押さえながら斜め4等分に切り分ける。
- ③の上面と側面にホイップを塗り、上面には飾り用にホイップを搾る。バナナ(花型で型抜き)、ミント、チョコポッキー(半分に折って)等を飾る。



25分(冷やす時間は含まない)

メニュー提供: 



約15分 509kcal 塩分3.1g

24(月) もちもち! ナポリタン風うどん

うどんのモチモチ食感がナポリタン味にぴったり! 子どもも大満足のボリュームです。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。

材料 (2人前)

- ゆでうどん..... 2玉
- 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..... 1パック
- カゴメ高リコピントマト使用トマトケチャップ..... 大さじ8
- バター..... 大さじ1
- 牛乳..... 大さじ2
- 塩こしょう..... 少々
- 粉チーズ..... 適宜

- 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。うどんは、さっと湯に通し、ほぐしておく。
- 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。
- ②に茹でたうどん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、麺に絡めるように炒め、塩こしょうで味を整える。
- 皿に盛り、お好みで粉チーズをふる。

25(火) たこ焼きみたいな～厚揚げたこ焼き

手間のかかるたこ焼きが、お手軽に味わえます!
厚揚げにたこを刺すので、お口の中ではまるでたこ焼きです。そして厚揚げで作るので糖質オフになります♪

材料 (2人前:8個分)

- 厚揚げ(絹揚げ)..... 1パック(145g 2枚入りを使用)
- 蒸したこ..... 60g
- オリーブオイル..... 大さじ1
- (A)めんつゆ(4倍濃縮)・水..... 各大さじ1(3倍濃縮でも同じ分量)
- (B)たこ焼きソース・マヨネーズ・ねぎ・紅しょうが・かつお節..... 各適量

- 蒸したこは端を斜めにして2cm程の長さで切る(8個分)。
- 厚揚げは1枚を4つにカットして8個にしておく。仕上げにたこを刺しこむので上面に十字の切り込みを入れる。
- フライパンを中火で熱し、オリーブオイルをひいて厚揚げを入れる。片面3分焼き、焼き色がついたら裏返して更に3分程焼く。両面焼き色が付いたら(A)を入れ強火で1～2分煮詰める。※タレを入れるとはねるので気をつけてください。
- 皿にのせ、切り込みを入れた中にたこを刺しこむ。仕上げに(B)を適量かける。



15分

メニュー提供: キューピー(株)



10分 241kcal 塩分0.5g

26(水) 蒸し鶏とアボカドのパワーサラダ

8月31日は「野菜の日」です。普段の食生活で野菜はもちろん、たんぱく質も取り、栄養バランスを意識したいものです。そこで、ひと皿で野菜も肉もバランスよくとれるボリュームサラダをご紹介します。

材料 (2人前)

- ベビーリーフ..... 1/2パック
- プチトマト..... 2個(小)
- アボカド..... 1/2個
- 鶏むね肉..... 1/2枚
- 塩..... 少々
- こしょう..... 少々
- 酒..... 小さじ1
- キューピー オリーブオイル&オニオンドレッシング..... 適量
- サラダクラブ10種ミックス(豆と穀物)..... 1袋

- プチトマトは4等分のくし形切りにする。アボカドは横に厚さ8mmの薄切りにする。
- 鶏むね肉は耐熱容器に入れ、塩・こしょう、酒をふってラップをかけ、レンジ(500W)で約3分加熱する。粗熱がとれたら食べやすい大きさにさく。
- 器にベビーリーフ、①、②を盛りつけ、10種ミックスを散らし、ドレッシングをかける。



19(水) 豚肉の黒酢たまねぎ炒め

メニュー提供: キュービー(株)



10分(漬ける時間は除く) 288kcal 塩分1.2g

ドレッシングはサラダだけではなく、炒め物の味付けにも活用できる万能調味料です。そこで、ドレッシングで豚肉料理がもっとおいしくなるメニューをご紹介します。豚肉を「テイステイドレッシング 黒酢たまねぎ」に漬け込んでから焼くと、豚肉独特の臭いが抑えられ、かみ切りやすくなります。

- ①豚ロース肉はドレッシングに約60分漬け込む。
- ②キャベツはせん切りにする。
- ③フライパンで油をひかずに中火で①を焼く。
- ④器に③を盛りつけ、②とプチトマトを添える。

材料(2人前)

豚ロース肉(薄切り) 8枚
 キャベツ 2枚
 プチトマト 4個
 キュービーテイステイドレッシング 黒酢たまねぎ 大さじ3と1/2

18(火) 西京漬けみたいな♡チキンのみそ照り焼き



25分

チキンの照り焼きはパバッと作れるので忙しい日にピッタリ!いつもの照り焼きではなく、お味噌を使った西京漬けのような照り焼きです。

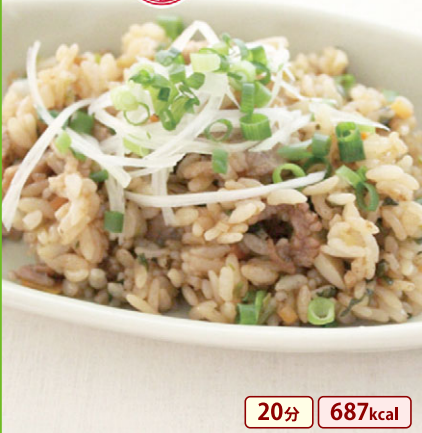
- ①鶏肉の裏面に、格子状に切り込みを入れ、両面に塩をすり込む。(A)を合わせて味噌ソースを作って置く。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉の皮面から入れ強火で5分焼く。焼き色がついたら、裏返して蓋をし、中火で3分加熱する。蓋を開けて余分な油をキッチンペーパーで拭き、①の味噌ソースをかけ、蓋をして中火で3分加熱する。蓋をとって仕上げに強火で2分加熱し、照りをつける。
- ③皿に盛り、フライパンに残ったタレを上からかける。

材料(4人前)

鶏もも肉 500g
 塩 小さじ1/2
 (A)味噌 大さじ2
 (A)酒 大さじ2
 (A)砂糖 大さじ2
 サラダ油 大さじ1/2

メニュー提供: Bull-Dog

20(木) こくうまガーリック炒飯



20分 687kcal

ごはんを加える前にウスターソースを加熱することにより香ばしく美味しく仕上がります。

材料(2人前)

ごはん 500g
 豚バラ肉(1cm幅に切る) 80g
 ブルドック ウスターソース(下味用) 大さじ1
 にんじん(みじん切り) 20g
 長ねぎ(みじん切り) 30g
 にんにく(みじん切り) 小さじ2
 しょうが(みじん切り) 小さじ1
 ブルドック ウスターソース(炒め用) 大さじ1と1/2
 サラダ油 大さじ1

- ①豚肉はウスターソースで下味をつけておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、にんにく、しょうが、長ねぎを加え、弱めの中火で香りが出るまで炒める。
- ③にんじん、①の豚肉を加え、火が通ったらウスターソースを加える。
- ④ごはんをほぐしながら加えパラパラになるように中火で炒める。



21(金) しっとりやわらか棒棒鶏

「お肉やわらかの素」の力で、パサつきがちな鶏むね肉もしっとり柔らかく仕上がります♪暑い夏でもさっぱり食べられますよ!

材料(4人前)

鶏むね肉(皮なし) 300g
 「お肉やわらかの素」 小さじ3(7.5g)
 トマト 1/2個
 きゅうり 1本
 「Cook Do」棒棒鶏用 1箱

- ①鶏肉はフォークで数ヶ所穴をあける。両面に「お肉やわらかの素」をまんべんなくふり、5分以上おく。トマトは薄切りにする。きゅうりは斜め薄切りにしてから、せん切りにする。
- ②耐熱皿に①の鶏肉をのせ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で4分ほど加熱し、そのまま10分ほどおいて冷まし、食べやすい大きさに切る。
- ③器に①のトマト・きゅうり、②の鶏肉の順に盛り、「Cook Do」をよくもんでかける。



メニュー提供: 味の素株式会社



25分 157kcal 塩分2g

22(土) 簡単ハッシュドポテト



15分

じゃがいもをスライサーにかけ、調味料を入れてフライパンで焼くだけで、簡単に作れます。中はもっちり。表面はカリカリです。

材料(3人前:6~8個分)

じゃがいも 1個(正味250g)
 (A)片栗粉 大さじ1
 (A)塩 小さじ1/4
 (A)コンソメ顆粒 小さじ1
 サラダ油 大さじ3
 ケチャップ 適量

- ①じゃがいもは粗目の千切りにする。
 ※スライサーを使うと便利です。ボウルにじゃがいもと(A)を入れ、スプーンで混ぜる。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①の生地を6~8個の小判型にしてのせ、強火で片面が色づくまで3分程揚げ焼きにする。生地を裏返し、色づくまで2~3分程揚げ焼きにする。
- ③キッチンペーパーに取り出し油を切る。
- ④ケチャップを添える。



14(金) 夏野菜の麻婆グラタン

辛味みそと、とろ〜りチーズが絶品!野菜がもりもり食べられます。火を使わずに作れるのもポイントです。

材料(4人前)

- トマト..... 1個(200g)
- なす..... 1個(80g)
- ズッキーニ..... 1/2本(100g)
- 「Cook Do」麻婆茄子用3〜4人前..... 1箱
- ピザ用チーズ..... 50g

- ①なす、ズッキーニは5mm幅の輪切りにし、トマトは半月切りにする。
- ②耐熱容器に①のなす・ズッキーニ・トマトを並べ、「Cook Do」、ピザ用チーズの順にかける。
- ③オーブントースターで7分焼き、表面に焼き色がついたら、アルミホイルをかけてさらに5分焼く。
※焼き時間はオーブントースターの種類によって調節してください。



15分 104kcal 塩分1.7g

メニュー提供:味の素株式会社



15分(下漬け時間は含まない)

15(土) 鶏むね肉でやわらか♪ のり巻きチキン

鶏むね肉は、下漬けをして使うと、やわらかくいただけます。鶏皮が特にぷりぷりしていて、甘辛味、海苔の風味、仕上げにかける山椒で、まるで〜うなぎみたい!?な味付け、食感になっています♪

材料(3人前)

- 鶏むね肉..... 300g
- (A)水..... 大さじ2
- (A)塩..... 小さじ1/4
- (A)砂糖..... 小さじ1/3
- 片栗粉..... 大さじ2
- 味付けのり..... 15枚
- サラダ油..... 大さじ1
- (B)しょうゆ、砂糖、酒..... 各大さじ2
- 山椒(ホールタイプ)無ければ粉山椒..... 適量

- ①鶏むね肉は皮を付けたまま1.5〜2cm幅、7cm長さ程に、14〜15本に切る。
- ②ビニール袋の中に①と(A)を入れてよく揉みこみ冷蔵庫で30分〜1時間おく。
※最低30分以上
- ③(B)を合わせておく。②をバットに出し、片栗粉を全体にふり、手でなじませ、味付けのりを1枚ずつ巻く。
- ④熱したフライパンに油を入れ、重ならないよう、のりの巻き終わりを下にして並べ、2〜3分中火で焼き、薄く焼き色がついたら裏返し、蓋をして1分焼く。蓋をとって(B)をかけて中火で1〜2分煮詰める。フライパンをゆすり、全体に照りがついたら、器に取り出す。仕上げに山椒をたっぷりかける。
※ホールタイプの山椒はミルで挽いてかけます。無い方は粉山椒でも大丈夫です。

16(日) カレーピラフ(チョリソー入り)

休日のお昼に!チョリソーでピリ辛のカレーピラフをフライパンで作れます。お好みで、家にある食材に変えてもOKです。

材料(5人前)

- 米..... 3合
- 水..... 480ml
- (A)トマト..... 1個
- (A)にんじん..... 1/3本
- (A)玉ねぎ..... 1/4個
- (A)ピーマン..... 2個
- (A)チョリソー..... 4本
- (A)コーン缶..... 大さじ4
- (B)カレー粉..... 大さじ2
- (B)コンソメキューブ..... 1個
- (B)塩..... 小さじ1
- (B)しょうゆ..... 大さじ1
- バター..... 大さじ2
- (C)粗挽きこしょう・フライドオニオン..... 各適量
- 卵..... 5個

- ①ピーマンは1cm角に切り、玉ねぎはみじん切り、にんじんは細切り、チョリソーは輪切りにする。トマトは皮を剥き2cm角に切る。米を洗い、分量の水に30分以上つけておく。
- ②フライパンに、米をつけておいた水ごと入れ、(B)を加える。その上に(A)のをせる。蓋をして5分強火にかけ、ぐつぐつしてきたら弱火にして7分加熱する。水分がほぼ無くなったら火を止め、そのまま10分おく。仕上げにバターを入れ、粗挽きこしょう(分量外)をお好みでかけ全体に混ぜる。
- ③器に盛り、卵のをせ、お好みで(C)をかける。



35分(浸水時間は含まない)



約30分 652kcal 塩分3.6g

メニュー提供: 自然を、おいしく、楽しく。

17(月) 家族で楽しむ! トマトチーズタッカルビ

トマトソースとみそとケチャップで辛くなく仕上がるので、家族で楽しめます。

材料(3〜4人前)

- 鶏もも肉..... 500g
- じゃがいも・玉ねぎ..... 各1個
- にんじん..... 1/2本
- しめじ..... 1パック
- キャベツ..... 2枚(100g)
- ピザ用チーズ..... 200g
- カゴメ基本のトマトソース(295g)..... 1缶
- カゴメトマトケチャップ..... 大さじ3
- みそ・サラダ油..... 各大さじ1

- ①鶏もも肉、キャベツは一口大に切る。じゃがいもは棒状に切り、電子レンジ600Wで約2分加熱しておく。トマトケチャップとみそを合わせておく。玉ねぎはくし切り、にんじんは短冊切り、しめじは小房にわける。
- ②鍋にサラダ油を入れ、鶏肉、キャベツ以外の野菜を火が通りにくい順に炒める。基本のトマトソース、トマトケチャップとみそを合わせたものを加え、よく混ぜる。
- ③鍋の中央縦に棒状に隙間を作り、境目にキャベツを敷く、中央にピザ用チーズを入れ、フタをして、チーズを溶かす。



10(月) 朝のベジフルスムージーボウル

野菜(ジュース)、果物、乳製品、シリアルを組み合わせた、朝食にぴったりのスムージーボウルです。

- ①バナナは輪切り、キウイフルーツは半月切りにする。器にプレーンヨーグルト、フルーツグラノーラを入れ、①、ブルーベリーを盛り付ける。
- ②野菜生活SmoothieグリーンMixを注ぐ。

材料(1人前)

野菜生活SmoothieグリーンMix	110ml
フルーツ入りグラノーラ	40g
プレーンヨーグルト	50g
バナナ	1/2本
キウイフルーツ	1/2個
ブルーベリー	8粒



メニュー提供: KAGOME

約5分 324kcal 塩分0.4g

11(火) 冷めてもザクザク食感のスコーン

気軽に作れるスコーンです。ホットケーキミックスを使うと材料も少なく失敗無しで作れます♪
フードプロセッサーを使うと、生地作りが10秒ほどでできます!

材料(4人前)

ホットケーキミックス	200g
バター(有塩)	60g
牛乳	60ml
うち粉(薄力粉など)	適量

- ①冷えたバターを2cm角にカットし、ホットケーキミックスと一緒に5~10秒フードプロセッサーにかける。ふたを開け、均一になっていれば牛乳を加え、再度5~10秒フードプロセッサーにかける。
- ②手で軽くまとめ、ビニール袋に入れて冷蔵庫で1時間おく。
- ③台の上のうち粉(薄力粉など)を適量ふり、その上に②の生地をのせ、上からも打ち粉をふる。こねずに手のひらで12cm程の正方形(2cm程厚さ)にまとめ、角をやや丸くして包丁で8つに切り、オープンシートを敷いた天板に並べる。牛乳(分量外)を切断面に付かないように表面に塗る。
※塗らずにそのまま焼いてもOK!お好みで♪
- ④200度に予熱したオーブンで18~20分焼き色が付くまで焼く。



25分 (冷蔵庫で寝かす時間は含まない)

12(水) アボカドとまぐろのポキ丼

在宅時間が増えそうなこの夏は、おうちでリゾート気分が楽しめる一品はいかがでしょう。そこで、ドレッシングで簡単に作れるハワイアンメニューをご紹介します。南国リゾートメニューで夏の食卓を彩ります。

材料(2人前)

ご飯	2杯(茶碗)
サラダクラブ 10品目のサラダ レタスやパプリカ	1/2袋
アボカド	1個
まぐろ	150g
キュービー テイスティドレッシング 黒酢たまねぎ	適量
キュービーのたまご とろ〜り半熟たまご	2個

- ①アボカドとまぐろは1.5cmの角切りにする。
- ②ボウルに①を入れ、ドレッシングで和える。
- ③器にご飯を盛りつけ、10品目のサラダレタスやパプリカ、②の順にのせ、中央に半熟たまごをのせる。



メニュー提供: キュービー(株)

5分 634kcal 塩分1.6g

メニュー提供: Bull-Dog

13(木) こくまガドガドサラダ

ガドガドサラダはインドネシアの甘辛いピーナツソースで食べるサラダです。

材料(2人前)

(A)ピーナツバター(粒入り)	40g
(A)プレーンヨーグルト	40g
(A)ブルドックウスターソース	小さじ1
(A)しょうが(すりおろし)	1g
(A)酢	小さじ1/2
(A)カレー粉	小さじ1/6
(A)一味唐辛子	お好みで
(B)厚揚げ(8mm厚に切りフライパンで焼く)	100g
(B)もやし(ゆでる)	1/2袋
(B)蒸し鶏(ほぐす)	100g
(B)ゆで卵(くし形切り)	1個
(B)パクチー(ザク切り)	10g

- ①ボウルに(A)の材料を混ぜておく。
- ②皿に(B)を盛り付けて、①のソースをかける。



25分 371kcal

6(木) スタミナ焼そば

にんにくでスタミナをつけましょう。ビールとの相性もバッチリ!

材料(2人前)

- 焼そば麺 2玉
- シーフードミックス(冷凍) 100g
- お好みの野菜(にら、もやし等・食べやすい大きさに切る) 100g
- にんにく(すりおろし又はチューブ) 適宜
- サラダ油 適宜
- ブルドック中濃ソース 90cc(大さじ6)
- ごま油 大さじ1/2

- ①フライパンにサラダ油を弱火で熱し、にんにくを炒める。
- ②シーフードミックス、お好みの野菜(にら以外)を加えて炒め、焼そば麺を加えて炒める。
- ③ブルドック中濃ソース、にらを加えて混ぜ、ごま油をからめる。



メニュー提供:



Bull-Dog



15分 444kcal

メニュー提供:味の素株式会社

7(金) プチトマトモリモリ青椒肉絲



20分 211kcal 塩分1.2g

プチトマトが入った、夏らしいカラフルな青椒肉絲! オイスターソースのコクとねぎ油の香ばしい香りで、箸が止まりません!

材料(4人前)

- 牛もも薄切り肉・または豚薄切り肉 150g
- 片栗粉 大さじ1
- ピーマン 6個(130g)
- たけのこの水煮 150g
- ミニトマト 16個(150g)
- 「Cook Do」青椒肉絲用・3~4人前 1箱
- サラダ油 大さじ2

- ①牛肉は細切りにし、片栗粉をまぶす。ピーマンはタテに細切りにし、たけのこは細切りにする。ミニトマトは半分切る。
- ②フライパンに油大さじ1を熱し、①のピーマン・たけのこをサッと炒め、皿にとる。
- ③同じフライパンに油大さじ1を熱し、弱火で①の牛肉を炒め、火が通ったらいったん火を止める。「Cook Do」を加え、再び中火で炒めて肉にからませる。
- ④②のピーマン・たけのこを戻し入れて炒め、①のミニトマトを加えて炒め合わせる。



8(土) 作り置きにも便利な『ピリ辛肉味噌』

このピリ辛肉味噌を作っておくと、いろいろ使えて便利です! 麺にかけたり~ご飯にかけたり~豆腐にかけたり~野菜にかけたり~♪ ジャージャー麺や丼もすぐできます。

材料(4人前)

- 豚ひき肉 300g
- 竹の子の水煮 100g
- サラダ油 大さじ1/2
- (A)しょうが(チューブでも可) 大さじ1
- (A)にんにく(チューブ) 大さじ1/2
- (B)甜麺醤 90g(大さじ5)
- (B)豆板醤 15g(小さじ2・1/2)
- (B)しょうゆ・酒・砂糖 各大さじ1
- (B)鶏ガラスープの素 小さじ1/2
- (B)水 180ml
- 片栗粉 大さじ1(水大さじ2で溶く)
- ごま油 小さじ1/2

- ①竹の子は5mmの粗みじん切りにする。しょうがはみじん切りにする。
- ②鍋を中火で熱し、サラダ油と(A)を入れ、さっと炒めたら、ひき肉を入れ強火にして2~3分炒める。ひき肉の色が変わったら竹の子を入れ、2~3分炒める。鍋の余分な油をキッチンペーパーで拭く。
- ③(B)を入れ、混ぜながら中火で3~5分ほど沸騰するまで煮る。沸騰したら、水で溶いた片栗粉を入れ、混ぜながら1分程火を通してとろみがついたら火を止め、仕上げにごま油をかける。



20分

9(日) なすの薬味たっぷりピリ辛おつまみ



10分

なすに焼き肉のたれをかけ、レンジで2分!仕上げにごま、小ねぎ、かつお節そしてラー油などをかけていただくピリ辛おつまみです。ささっと作れて便利です!

材料(1人前)

- なす 1本(100g)
- (A)焼き肉のたれ 大さじ1
- (A)塩 小さじ1/6
- (A)砂糖 小さじ1/4
- ごま 大さじ1/2
- 小ねぎ・かつお節・ラー油 各適量

- ①なすはヘタを取り半分は切ってから1cm幅の斜め切りにする。小ねぎは小口切りにする。
- ②耐熱皿になすを入れて(A)をかけ、ふんわりラップをし、電子レンジ(600W)で2分加熱する。そのまま3分おく。
- ③3分たったらラップを外して全体をさっと混ぜ、ごまをかけてさらに和える。
- ④皿に盛り、小ねぎ・かつお節・ラー油をかける。



1(土) 切り干し大根のデリ風サラダ

切り干し大根を使ったサラダは、火を通さず作れるので便利です!シャキシャキとした食感がとてもよく、作り置きにも便利なデリ風サラダです。

材料(4人前)

切り干し大根(乾燥) 30g
 クリームチーズ(個包装) 2個
 (A)きゅうり 1本(100g)
 (A)玉ねぎ 60g(1/4個ほど)
 (A)カニ風味かまぼこ 80g~
 (仕上げに使うので少し残しておく)
 (B)マヨネーズ 大さじ4
 (B)牛乳 大さじ2
 (B)麵つゆ(3倍濃縮) 大さじ1
 塩 小さじ1/4
 黒こしょう お好みで

- ①切り干し大根は水に10分ほどつけ戻しておく。きゅうりは千切りにして塩をふり3分ほどおいたら水気をしぼる。玉ねぎは薄切りにして、水に10分ほどさらしてから水気をしぼる。カニ風味かまぼこは、ほぐしておく(長さがある個包装のものは半分に切りほぐす)。クリームチーズは1個を9等分に切る。
- ②ボウルに水気をしぼった切り干し大根と①で下準備した(A)と(B)を入れ混ぜる。
- ③仕上げにクリームチーズを入れ軽く混ぜ、黒こしょうをお好みでかけ、塩(分量外)で味をととのえる。
- ④皿に盛り、少し残しておいたカニ風味かまぼこを上飾る。



15分

2(日) ピザ生地不要!食パンで♪ チーズ好きピザ

2枚の食パンで挟んだチーズは中でトロトロです!表面のチーズと中のチーズのダブル使いで楽しめます♪麵棒が無い場合はラップの芯で代用できます。

材料(1人前)

食パン(10枚切り) 2枚
 スライスチーズ(とけるタイプ) 2枚
 ピザ用チーズ 60g~
 (A)ピーマン 3枚(輪切り)
 (A)トマト 1枚(輪切り)
 (A)玉ねぎ 3枚(薄切り)
 (A)ソーセージ 1本
 ピザソース 大さじ1

- ①食パンの耳は切り落とす。トマトは輪切りにしたあとに1枚を4等分に切り、ピーマンはタネとヘタを除き輪切り、玉ねぎは薄切り、ソーセージは5mm幅の斜め切りにする。
- ②1枚の食パンの上にスライスチーズを2枚のせ、食パンの周りにハケで水を塗る。その上にもう1枚の食パンを重ねる。
- ③2枚の食パンをくっつけるため、麵棒などで食パンを伸ばす(端も麵棒を水平に置きしっかり押しつける)。
- ④食パンの表面にピザソースを塗り、ソーセージ、玉ねぎのせる。その上に、ピザ用チーズ、トマト、ピーマンを彩りよくのせ、トースター(1000W)で焼き色がつくまで10分ほど焼く。



15分

4(火) やわらかむね肉の『チキンカツ』

お安い鶏むね肉をやわらかく食べるために一工夫!これで食感が変わります!!揚げ物は家で出来たて、熱々が美味しいです!

- ①鶏肉を厚さ1cm幅のそぎ切りにする。ビニール袋に鶏肉と(A)を入れてよく揉みこみ、空気を抜いて冷蔵庫で1時間おく。
- ②ボウルに(B)を入れてよく溶き、①を1枚ずつ入れて両面につける。
- ③別のボウルにパン粉を入れ、②の鶏肉の両面につけ、しっかりと押さえる。
- ④180℃の油で両面が色づくまで約5分揚げる。

材料(2人前)

鶏むね肉 300g
 (A)塩 小さじ1/3
 (A)砂糖 小さじ1/3
 (A)水 大さじ2
 (B)市販の天ぷら粉 大さじ4
 (B)水 大さじ4
 パン粉 70g~80g
 とんかつソース 適量



25分(下漬け時間含まず)

3(月) カレーのお供に! マンゴーラッシー

メニュー提供: **KAGOME**

はちみつをいれないことで甘さを抑えることもできます。

- ①全ての材料をよく混ぜる。
- ②氷を入れたグラスに①をそそぐ。



約5分 102kcal 塩分0.1g

材料(2人前)

カゴメ野菜生活100マンゴーサラダ・200ml
 プレーンヨーグルト 100ml
 はちみつ 適量

5(水) バジルポテトのローストビーフタワー

8月10日は「山の日」です。そこで親子でデコレーションが楽しめる「山盛り」メニューをご紹介します。SNS映えするメニューで家族の食卓シーンを盛り上げます。

材料(2人前)

じゃがいも 2個
 グリーンアスパラガス 4本
 黄パプリカ 1/4個
 ローストビーフ 12切れ
 牛乳 50cc
 塩 少々
 キューピー Italiante バジルソース 大さじ3
 キューピーのたまご とろ〜り半熟たまご 1個

- 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、ラップをふんわりかけ、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。粗熱がとれたら、バジルソース大さじ1と牛乳を加えて和える。
- ②グリーンアスパラガスはピーラーで下半分の皮をむいて4等分にし、塩を加えた熱湯でゆでて、水にとって水気をきる。黄パプリカは5mm幅に切る。
- ③器に①を山の形に盛りつけ、ローストビーフを巻きつけ、中央に半熟たまごをのせる。
- ④③のまわりに②を盛りつけ、残りのバジルソースをかける。

メニュー提供: キューピー(株)



15分 455kcal 塩分2.4g

「こおりやま情報」1カ月分の料理レシピペーパー

無料
2020年8月号 vol.167
毎月25日発行

福島県版

ぼるたーた

PORTATA

『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
携帯ホームページ

今月のオススメ **しゅわしゅわ★フルーツポンチ風ゼリー**



材料(4人前:直径17.5cmエンジェルプレート使用)

- フルーツ缶詰 …………… 200g(固形量)
- サイダー …………… 300ml
- 粉ゼラチン …………… 7g
- 水 …………… 大さじ3
- (A)砂糖 …………… 小さじ1
- (A)レモン汁 …………… 大さじ1
- あればミントの葉(飾り用) …………… 数枚



10分(冷やす時間含まず)

サイダーゼリーは、食べると少し、しゅわしゅわしたゼリーです。カロリーを抑えたい人には0カロリーのサイダーでも出来ます。

あのクリクラが開発した **新商品!**

ZiACO

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 (次亜塩素酸水溶液) 単品(3L) 1,600円(税込)	ZiACOパウチ (次亜塩素酸水溶液) 3セット(3L×3) 4,000円(税込)
---------	-----------------------------------	--	--

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フルーツ缶詰の中身をザルにかけ、水分を切っておく。耐熱容器に水を入れ電子レンジ(600W)で20秒加熱する。粉ゼラチンを振り入れ、よく混ぜて溶かし、(A)も加えてよく混ぜる。
- ②ボウルにサイダーを入れ、①のゼラチン液を少しずつ加えながら混ぜる。
- ③型の底にフルーツを入れ、静かに②を注ぐ(あまり泡立ると泡の体積で全部入れにくいですが、時間を少しおけば泡が落ち着きます)。
- ④冷蔵庫で2~3時間冷やし、型から抜く。あればミントの葉(飾り用)を等間隔におく。 ※ゼリー液と型の内側と外側の間に爪楊枝で一周クルリと入れ、お皿にのせ1ヶ所横からスプーンなどを差し込み空気を入れると綺麗に型から抜けます。

ダレ?ダリ。

芸術家と写真家。ふたりの天才、共演。

ダリとサルマン

9月6日まで開催中! | 会期中無休 |
ダリ・コレクション展 同時開催

子どもたちに「ふたりの天才」
当館は 中学生以下観覧料無料

次回の展覧会は9月19日(土)~11月29日(日)
小企画展「若きセザンヌの挑戦」

Photo by Philippe Halsman © 2020 Philippe Halsman Archive / Magnum Photos, Image Rights of Salvador Dalí reserved; Fundació Gala-Salvador Dalí Figueras, 2020

五色沼の近くだよ!

うらばん だり 裏磐梯でDALIデビュー!

観覧料

一般	高校生・大学生	中学生以下
1,300円	500円	無料

開館時間 9:30~17:30 ※11月は17:00まで ※最終入館30分前まで

諸橋近代美術館
mochizuki museum of modern art
<https://dali.jp> 福島県北塩原村松原字剣ヶ峰1093番23 TEL.0241-37-1088

感染症への対策により、入場を制限する場合がございます。予めご了承ください。