戸まず青葉人

✓ 医学部/数·英·理対策

衛星授業では物足りないキミに。 **禄** 大学入試対策

☑ 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

Facebook 💿 Instagram









初期費用、ご相談く





エアコン付

富田東6丁目

1K(洋8、K3)

- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/1カ月
- ●仲介料/1カ月 ●2月下旬入居可
- ●給湯・シャワー・エアコン・BS





ガスコンロ・TVホン付

八山田2丁目

- 2DK(和6、洋6、DK6)
- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/2カ月
- ●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

家賃 47,000円 (



追焚・ガスファンヒーター付

富久山町久保田 1LDK(和6、LDK12.26)

- ●駐車料/1台分付無料
- ●礼 金/2カ月 ●敷 金/2カ月
- 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





追焚・ガスコンロ付

八山田2丁目 1K(洋10、K3)

- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/2カ月
- ●仲介料/なし ●即日入居可
- ●追焚給湯・シャワー・エアコン・シャンプー ドレッサー・洗浄便座・ガスコンロ・モニ ター付インターホン・BS・2F角





ガスコンロ・TVホン付

八山田5丁目

- 2DK(和6、洋7.5、DK5)
- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/2カ月 ●共益費/なし
- 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・ガスコンロ・モニター付インターホン・

家賃 52,000 円 2F角部屋



追焚・トランクルーム付

八山田3丁目

- 1LDK(和6、LDK17.5)
- ●共益費/なし ●敷 金/2カ月
- ●駐車料/1台分付無料 ●礼 金/2カ月 ●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 52,000円 りピング広め





コンビニ・ランドリー隣

八山田2丁目 2DK(洋6、洋7.5、DK6)

- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料
- ●敷 金/2カ月 ●礼 金/2カ月
- ■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

家賃 55.000 P



追焚付•角部屋

八山田3丁目

2LDK(和7、洋6.5、LDK11.62)

- ●共益費/なし
- ●駐車料/1台分付無料
- ●敷 金/2カ月 ●礼 金/2カ月
- ●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

56,000_P



- ●防犯上、鍵は入替前にボックスごと新品に交換しています。
- 当社の管理アパートは全て入居される方が変わるごとに、 ハウスクリーニングと室内完全消毒を行っています。



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



ш⊞



いかす不動産、そだてる資産

日本賃貸管理協会会員·全国宅地建物取引業協会会員 福島県知事(8)第20508号

株式 会社

郡山市八山田 5-12 メインビル八山田

024-932-8787 FAX.024-939-7520 ② 9:00~18:00 像 日祝 ※2、3月は無休 日祝9:00~17:30 http://kubota-f.com





福島一辛口「 いち 」

<2名>



笹の川 福島一辛口「いち」は、福 島県内で一番辛口の日本酒。アル コール度数が19度。ロック推奨、 燗ツケ厳禁。大辛口なので、料理と の相性が良い。

提供/笹の川酒造

TEL024-945-0261

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>



ハワイの自然と神話をテーマに、人 気アトラクションウォータースライダーを3月下旬にリニューアルオー プンする「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

ますや本店 中華そば 郡山ブラック 4食入り

<1名>



「ますや本店 中華そば 郡山ブ ラック」(1,080円) は、生麺4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

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

カーコーティング「アーク バリア21」新車2万円優待



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

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からの応募は、P21のみな 伝投稿FAX用紙を切り取ってお使いください。

あて先

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

プレゼント応募締切

令和4年3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。

個人情報の取り扱いについる

ご記入、こ人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、第二者に開ぶ、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 当社は個人情報を適切に関係を適切に関います。 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 7963-8004郡山市中町14 -19 YSビル3F TEL024-922-3131 FAX024-922-3138



味のある店

WHAT A WONDEDERFUL SHOP IT IS!

レストラン



▲店内は、カウンターとテーブル席。カウンターにはお燗びんが置かれています

福島空港ターミナルビルの2階にあり、福島空港の利用客や 観光客が訪れています。一番人気メニューが「ソースカツ丼」 (1,150円)です。ソースはさるなしを使用したオリジナルで、評 判の味です。さらに、カキフライやニシンの山椒漬の一品料理 も人気があります。日本酒は、笹の川お燗びんが味わえます。

石川郡玉川村北須釜鎺田(はばきだ)21 福島空港ターミナルビル2F (室) 7:00~18:00(ラストオーダー17:40)※新型コロナウイルスの影響により、営業時間・休日が変わることがあります。 **☎**0247-57-1580 休無 ② 福島空港駐車場

私がお薦めします。



岩澤さん

お客様のご要望にお応えして、熱 燗、常温、冷酒で提供しています。 福島県の地酒として喜ばれていま





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。

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

「state | 笹の川 味のある店」

毎週第2・4水曜 14:45~14:49 好評放送中

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

こおりやま情報を



春の定番「いちごのもんぶらん」 「柏屋」にお目見え

「柏屋 | に春の定番「いちごのもんぶらん | (378円) がお目見え。 ラズベリーのピュー レを加えてふんわり焼いたスポンジに、いち ごクリームをのせて、いちご餡を絞った、な めらかな口当たりが評判の味。「開成柏屋」 をはじめ、最寄りの柏屋洋菓子取り扱い店 で発売中。



▲春の定番「いちごのもんぶらん」378円

開成柏屋

TEL024-922-5533

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





お得なクーポン券347枚付き 「こおりやま日帰り温泉」 好評発売中!

郡山市を中心に、県北・県中・県南地域、猪苗代、裏磐 梯、会津若松、南会津、いわきなどの日帰り温泉施設を 82件掲載。巻末には、100円引き、200円引き、300円 引き、600円引き、宿泊割引など、2023年1月25日まで 利用できる、お得なクーポン券が347枚も付いている。車 に1冊入れておけば、お得に日帰り入浴を満喫できる。 ぜひ、 福島県のグルメも堪能しつつ、ドライブに活用してほしい。 県内主要書店、コンビニ、Amazonなどで好評発売中。



▲定価880円。A5判、本文120ページ、巻 末には347枚クーポン券付き



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/

おかむら



KORIYAMA SINCE 2015 ^{ラアメン} オカムラ

郡山市長者1-1-56 ザ・モール郡山 フードコート 【営業時間】10:00~21:00 【定休日】無 【P】有(1851台)

OKAMURA&CO.

「ザ・モール郡山 フードコート」にOPEN

オカムラ名物 ピザラー、オカムラの喜多方ラーメン





TEL024-900-3138 郡山市大槻町字小金林24-1 】11:00~15:00 18:00~21:00 ※材料がなくなり次第終了 年中ほぼ無休 【P】有(7台) https://www.ramen-okamura.com/

割烹の味わいをご家庭でも。-ケータリング&仕出し弁当

お弁当 ※お茶または豚汁付き

~オードブル、御弁当もお好みに応じて対応いたします。~



2,200円 百合 3,200円

1.600円

オードブル4~5人前 花桃(2段) 5,400円



■御祝膳

ご予算、ご用途に応じて献立対応いたします。~



●出張会席は4,300円以上で承ります。

●仕出し弁当は1.500円以上で承ります。

会席コース 5,000円 10.000円 祝鯛お造り 松花堂 2,800円 お食い初め祝膳 3,000円



5,500円(税込) 先付・前菜・お造り・天麩羅10品(三回に分けてお出しします)・

焼き物・食事・デザート(要予約)

おすすめ宴会プラン ※前日までの予約にて、4名様から承ります。

おまかせ天麩羅コース

■10名様以上のご注文には、係員をサービススタッフとして手配いたします。 料理長おまかせ会席コース ●ケータリングは5日前に、テイクアウトは2日前までご予約お願いします 11,000円(税込)(要予約)

【ご予約・お問合せ】TEL()24-

郡山市大町1-4-3 ワタナベビル1F

いつでも搾りたての味わい! 福島県初の超急速冷凍酒を開発中!



自動圧搾ろ過機で醪(もろみ)を搾り、酒と酒粕に分ける



▲搾りたての酒



▲日本酒の瓶詰工程



▲液体急速冷凍機「凍眠」で日本酒を超高速冷凍中





▲「招急凍冷凍酒」



▲「超急速冷凍酒」を冷凍庫で保管

氷結晶の膨張イメージ



液体凍結とは、パックした食品を-30℃の液体で 冷凍する手法です。通常の冷凍庫は「冷たい空気」 で冷凍しますが、液体急速凍結機「凍眠」は、「冷た い液体」を使って商品を冷凍させます。この技術を 日本酒にも応用して、酒蔵で搾ったばかりの日本酒 を急速冷凍させることにより、いつでも酒蔵の搾り たてのフレッシュな美味しい日本酒が味わえるよう

冷凍において重要なポイントは「熱を奪うチカラ」 です。冷気に比べ、液体は熱伝導率が非常に高い といった特徴があります。-30℃の液体であっても、 -100℃の窒素ガス凍結の約8倍の冷凍スピード で、商品を急速冷凍することができるのです。短時 間で冷凍することにより、最大氷結晶生成帯を素早 く通過するため、氷結晶は5ミクロン程に抑えられ ます。氷結晶が非常に微細なので、日本酒本来の 旨味・辛味・酸味などの味わいが、解凍後も高い再 現性を維持することができるのです。

現在、日本国内では2蔵の「液体急速冷凍酒」実績 がありますが、福島県では初の「超急速冷凍酒」と なります。只今開発中ですので、ご期待ください。

【問合せ】笹の川酒造株式会社

T963-0108 郡山市笹川一丁目178 TEL024-945-0261

※この広告は、酒類業構造転換支援事業費補助金 を活用して掲載しています。









須賀川



国産小麦 100%特注麺 節香る純和風中華そば

秋刀魚節、真昆布、県産銘柄鶏と 飯豊山の伏流水で炊き上げた、 旨味と優しい甘みのある純和風 中華そば。麺は国産小麦100%。

655 須賀川市中町61

TEL 0248-94-4600

営業 11:00~15:00、金土11:00~15:00 17:00~22:00、日11:00~15:00 ※材料がなくなり次第終了

本、隔週水 Р 有(4台)







特製ワンタン麺(並・大) 1.000円

郡山ブラックのスーフ 白河ワンタンを融合

数種類の濃口醤油をベースにし た郡山ブラックの漆黒スープ と、白河ワンタンを融合させた 一杯。麺は中太ちぢれ麺。

- **師**郡山市駅前1-7-9安斉ビル1F
- TEL 024-953-4447
- **==**11:00~15:00 17:00~20:30 **彦林**第2・4火







手打ち中華 麺匠 ぜん

地鶏のコク深いスープ 渾身の手打ち麺を堪能

卵、保存料不使用の手打ち麺。地 鶏ガラ、丸鶏、ゲンコツからコク と深みを引き出したスープ。燻製 チャーシュー、ワンタンも絶品。

- **住所**郡山市富久山町久保田大原104-11
- TEL 090-1068-2523 EX 11:00~15:00
- ※材料がなくなり次第終了
- 定体月

1,100円



昼ふろや



第3の黒支那 800円 ※値段変更予定

豚の甘み際立つ黒支那。 ダイサンブラック

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

- **晒**郡山市安積荒井3-1
- TEL 024-946-2122
- 11:30~13:50 ※スープがなくなり次第終了



中華そば 日の出家 八山田店

ワンタンチャーシュー麺(普通)



中華そば 550円

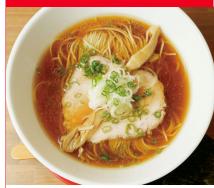
特製かつお風味醤油使用 昔懐かしい中華そば

「日の出」富久山店、静町店と共 に昔懐かしい中華そばを展開中。 こってり中華、生姜そば、地ねぎ味 噌、月替わり特製中華も大人気。

- **區**郡山市富田東3丁目48
- TEL 024-983-7889
- 無 ■ **P** 有 (11台)



ラーメンハウス **ブレーンバスター**



細麺しょうゆ(細麺S.S.E) 800円

北海道産小麦が香る京都直送、極上丸細麺

細麺が一新。京都老舗製麺所直送、北海道小麦が香る極上丸細麺は、しなやかな口当たりとのど越し、歯切れの良さが持ち味。

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



鏡石 中華そば 本田商店



淡麗中華そば 720円

三種のチャーシュー堪能 自家製ツルモチ麺も自慢

会津産醤油、鶏の旨味たっぷり のスープに、自家製ツルモチ麺 が相性抜群。「モモ」「肩」「バラ」 の三種のチャーシュー入り。

- **斷**岩瀬郡鏡石町本町154-8
- TEL 0248-62-2303
- ※売り切れ次第終了
- ^{定休}火 ▶ 有(20台)
 - 至和山 至84 ウエルシア 参石郵便馬 第石郵役場 乗邦銀行

らーめん酒房 平八朗



手打ちラーメン 720円

ラーメン作り50年の 本格手打ち手切り麺

毎朝太い竹で打ち、延ばし、4種類の太さに手切りする本格自家製麺が自慢。幅広い世代に支持される体にやさしいラーメンだ。

- ∰郡山市大町1-3-4
- TEL 024-933-9161
- 営業 17:00~翌3:00
- 定体月



店長イチオシの味!昆布水つけ麺がおすすめの味!







Instagram

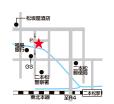
二本松 正月屋分店 支那そば やまき

支那そば 半熟煮玉子入り 850円

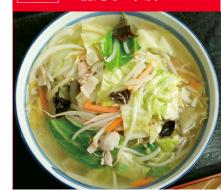
正月屋本店の味を伝承。 懐かしい味の支那そば

定番人気メニュー。旨味豊かな 澄んだスープに、もちもちのち ぢれ麺が相性抜群。プリプリの チャーシューは店主渾身の味。

- 6 二本松市若宮1-334-6
- TEL 0243-23-9588
- □ 11:00~14:30 17:00~20:00□ 水(祝日の場合は翌日)
- **回**有(8台)



鏡石 瀧乃家 本店



塩タンメン 750円

たっぷり野菜と自家製麺ボリューム満点の一杯

キャベツ、玉ねぎ、人参など、たっぷり地野菜と自家製中太ちぢれ麺でボリューム満点、人気NO.1のあっさりコク豊かな一杯。

- **(画)** 岩瀬郡鏡石町諏訪町413
- TEL 0248-62-4744
- **産株**月※祝日の場合翌日休み



日吉丸

【出前館】宅配スタート オリジナル名物ラーメン

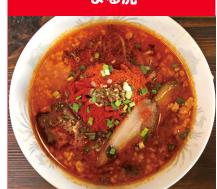
味噌の風味と山椒の香り、豆板醤 の辛さが食欲をそそる名物ラー メン。麺はコシのある多加水中太 ちぢれ麺。【出前館】宅配も始動。

- **師**郡山市菜根5-18-18
- 1EL 024-939-1012
- 11:00~15:00(LO14:45) 18:00~22:00(LO21:45) ※スープが無くなり次第終了
- 屋株火 □ 有(8台)



元祖肉みそラーメン 800円

まる虎



郡山辛味噌ら一めん(3倍) 850円

話題の新メニュー 郡山辛味噌ら一めん

「郡山辛味噌ら一めん」は、旨味とコクのある味噌を使用し、数種類の辛子を使用し、1倍、3倍、5倍などが選べる。写真は3倍。

- 師郡山市虎丸町1-26
- TEL 090-6622-2457
- 11:30~13:30
- 18:00~LO22:00 定体不定
- **☑M 小定** ▶ 契約有 ※NPC郡山虎丸第二パーキング





特 お山のラーメン文化「郡山ブラック」 ラーメン帰りに立ち寄りたい 集「郡山スイーツ&立ち客りグルメ」

県内主要書店・セブンイレブン・Amazonで好評券売中

こおりやま情報グルメBOOK 定価880円(税込)





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!



こおりやま情報 グルメBOOK 定価880円(税込) 県内主要書店・Amazonでお求めください。

バカ増しの里 ジャンクラーメン じおん



111無

西 郡山市安積町日出山一本松100-7

置置 11:30頃~14:30 18:00頃~21:30(L O20:30) ※スープの出来具合により開始時間が遅れる場合があり

定体不定休



郡山本店 まぜそば 凜々亭



贅沢な極上塩まぜそば(並・大) 1,000円

ジャパニーズパスタ 評判のまぜそば店

「贅沢な極上塩まぜそば」は、評 判の味。白トリュフ仕立て、パス タとまぜそばを融合した味わ い。スープ、追い飯付。

- **翻**那山市駅前2-7-16
- TEL 024-991-6570
- **==** 11:00~14:00 17:30~22:00 土11:00~14:30 17:30~翌2:30 定株 日(祝日の場合は昼のみ営業)
- URL http://rinrintei.com/



e :

紅焔酒家 光華

900円

- メン(大盛)



甘辛・濃厚・スパイシ 赤黒い名物まぜそば

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

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



中国料理 呂望 岱山亭



パイコー麺 1.000円

サクッとジューシー! 王道パイコー麺

中国版とんかつ「パイコー」は、 豚ロースをサクっとジューシー に揚げ、まぶしたカレー粉の風 味と香りが食欲そそる一杯。

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









さわやかな季節に最適な、旬のお菓子 「郡山名物・大黒屋の梅どら」



全国菓子大博覧会最高賞名誉総 裁賞受賞「大黒屋のくるみゆべし」 をはじめとする人気商品を揃える 「郡山銘菓庵大黒屋」(郡山市 中町14-8)。この季節おすすめは、 貴重な白加賀梅の甘露煮が入っ た、ご褒美スイーツ系どら焼き「郡 山名物・大黒屋の梅どら」(1個 213円ほか)。特製梅あんが、さっ ぱりとした梅味で、ふっくら焼き上 げられた皮に良く合う。また、「さく ら生どら」も季節限定販売する。

問郡山銘菓庵 大黒屋 Ⅲ 024-932-3517 Rhttp://www.koriyama-daikokuya.com/

出前・宅配・デリバリーで楽しめる オリジナルラーメン「元祖肉みそラーメン」



夜のみデリバリー対応でスタート予定。

- 間日吉丸
- III 024-939-1012

菜根にある老舗「日吉丸」では、 2月中旬より「出前館」にて、出 前・宅配・デリバリーをスタート。 秘伝の合わせ味噌と山椒の香り、 豆板醤の辛さで食欲をそそる、名 物オリジナルラーメン「元祖肉み そラーメン」(800円)をはじめ、

0247-57-3688



自家製麺の店「角田製麺玉川店」に細麺新登場 醤油・塩系統で選べる自家製ストレート細麺 製麺所をルーツに持つ自家製麺の



店「角田製麺玉川店」では、コ シの強いモチモチ食感が評判の 中太麺に加えて、自家製ストレー ト細麺が新登場。北海道十勝小 麦「ゆめちから」100%で製麺、 ツルツル食感とのど越しの良さを持 ち、小麦の自然な甘みも感じられ、 スープとなじみの良さも自慢の仕上 がり。醤油ラーメンと塩ラーメン系 統で、中太麺か細麺かを選択でき る。写真は「こってり醤油らーめん

韓国チキンブランド「CHOACHICKEN」郡山初出店 カリッサクッ食感、多彩なソースがやみつきに



韓国チキンブランド「CHOACHIC KEN」郡山店(郡山市安積町 荒井3-359)が郡山初進出。日 本の唐揚げとは異なり、カリッ!サ クッ!とした、ライトな食感が特徴 的で、時間が経ってもザクザク感 やジューシー感を損なうことなく楽し めるよう、独自の工程で調理。毎 日食べたくなる多種多彩なフレー バーも魅力の "本場韓国クリスピー チキン"。お店は、毎日11時から 20時まで営業中。 ランチやおや

タンメン、メンチカツ、ライスなどを

出前・宅配・デリバリーで味わえる。

「出前館」アプリをダウンロードし

て手軽に自宅やオフィスから注文し

よう。なお、サービス開始当初は、

つに気軽にテイクアウトして味わってみて。

- 問 韓国チキン CHOACHICKEN(チョアチキン)郡山店 <a>Ⅲ 024-973-7478
- https://lin.ee/1u9Gwl.i

近代日本の礎を築いた偉大な儒学者・安積艮斎 その生涯をマンガと文章でたどる決定版的一冊



安積国造神社第55代宮司の三男として生ま れ、佐藤一斎に学び、幕末に、小栗上野介、 吉田松陰、岩崎弥太郎、前島密など3000人 を教育した儒学者・安積艮斎(あさかごんざい)。 開明的な思想を広め、国防を論じ、近代日本 の礎を築いた艮斎の生涯を、親しみやすいマン ガと文章でたどる。 「マンガで読む 儒学者・安 積艮斎」(文芸社・定価1320円) は、安積 国造神社安藤宮司がシナリオを作成、岩下哲 典等大学教授がコラムを寄せた。艮斎を理解 する決定版的一冊として出版、書店にて発売 中。

- **問**安積国造神社
- 024-932-1145
- III http://www.asakakunituko.jp/





久保田不動産は、2月3月は休まず営業! 家賃や初期費用も気軽に相談を



郡山市八山田「久保田不動産」では、郡山市北部の八山田、富久山町をメインに賃貸アパートなどを管理しており、2月3月は定休日無しで、休まず営業。営業時間は9時から18時、2月3月の日曜・祝日は、9時から17時30分まで営業。仲介手数料が無料の物件も多数あり、家賃や初期費用も気軽に相談を。また、入居者が変わるごとに、ハウスクリーニングと室内の完全消毒を実施。鍵はボック

スごと交換しているので安心。

🗓 久保田不動産 🔟 024-932-8787

R http://kubota-f.com/

■ 郡山駅前の区画整理事業に伴い、 ■ 不動産の「マイルドホーム」が移転オープン!



産のことならマイルドホームまで。

間マイルドホーム 111024-924-0050

https://www.mildhome.net/

不動産の「マイルドホーム」は、郡山駅前の区画整理事業に伴い「郡山市駅前二丁目6番7号」に移転した。なお、電話番号、ファックス番号は変更ない。同社では、郡山市内を中心に賃貸アパート・マンションの管理業務、宅地分譲、売買物件の斡旋を主とし、不動産賃貸・売買物件を取り扱っている。アパート・マンション管理棟数が約350以上、管理世帯数が約2,000以上の実績がある。不動

3月5日(土)に郡山地方広域消防組合では 古くなった家庭用消火器の回収を実施



郡山消防本部と郡山地方消防防災協会では、3月5日(土)の9時から12時まで「老朽化(廃)消火器の回収」を行う。古い消火器は一般ごみとして処理できないので、家庭に古くなった消火器があればこの機会にぜひ。会場は郡山市内の各分署等(郡山消防署、大槻基幹分署、湖南分署、富久山分署を除く)及び郡山市中央公民館、富久山行政センター、大槻ふれあいセンターほか。リサイクル料は1本につき1,000円。廃棄後は新しい消火器を備えよう。

- 問郡山地方広域消防組合·郡山地方消防防災協会
- 11 024-923-1850
- III http://www.shobo.koriyama.fukushima.jp/

「葛西薫POSTERS since 1973」 3月1日(火)から6月12日(日)まで開催



Design: Kasai Kaoru

「CCGA現代グラフィックアートセンター」では、3月1日(火)から6月12日(日)まで「DNPグラフィックデザイン・アーカイブ収蔵品展IX-葛西薫POSTERS since 1973」を開催。広告をはじめ多方面で活躍するアートディレクター葛西薫の仕事の中から、ポスター作品を紹介する。休館日は月曜日(3月21日を除く)、3月22日(火)、5月6日(金)。入館料は一般300円/学生200円、小学生以下と65歳以上、障がい者手帳をお持ちの方は無料。

- 間 CCGA現代グラフィックアートセンター
- 11 0248-79-4811
- https://www.dnpfcp.jp/gallery/ccga/

ハワイの自然と神話をテーマに ウォータースライダー3月下旬リニューアル!



子供から大人まで楽しめる常夏の楽園「スパリゾートハワイアンズ」では、人気アトラクション「ウォータースライダー」を3月下旬にリニューアルOPENする。ウォーターパーク内にはハワイの神話があり、体験する、遊ぶことでパワーを感じてもらえるというコンセプトを設定。各スライダーをハワイの自然、「山」「川」「滝」に例え、それぞれにちなんだ名称に変更する。第1弾として、3月下旬にワンダーブラック

とワンダーリバーをリニューアルする。

- 間 スパリゾートハワイアンズ 匝 0570-550-550
- R http://www.hawaiians.co.jp/

■ 福テレの夕方ニュース番組「テレポートプラス」 ■ 幡谷明里アナウンサーが郡山の情報も発信



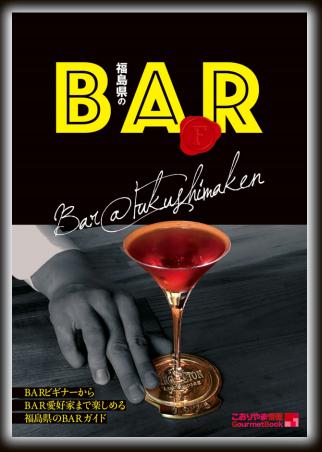
「福テレ」タ方のニュース番組「テレポートプラス」(月~金曜 16時40分~、土曜17時30分頃に「旬ネタWatch」をお届け。「地元出身アナウンサーとして地域に寄り添いながら、皆さんが笑顔になれるよう、生活のプラスになる最新情報を発信します」と話す幡谷明里アナ。火曜は、さくら通りから郡山の情報を発信、金曜は情報キャスターとして本社スタジオから情報を伝える。なお、郡山の情報提供は郡山総支社まで。

- 間福島テレビ 郡山総支社
- <u>II</u> 024-931-8000
- III http://www.fukushima-tv.co.jp/







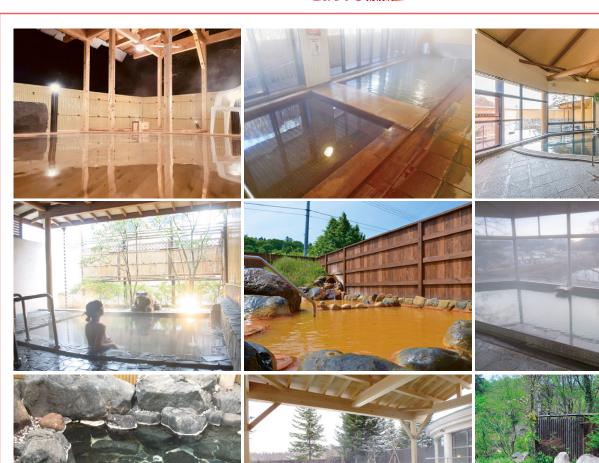




極上の「お酒」「空間」「時間」を提供するプロ(バーテンダー)がいて、それを素敵に楽しむ場所「BAR」。本誌は、BARビギナーからBAR愛好家まで、楽しめる福島県のBARガイドです。こおりやま情報読者アンケートをもとに、福島県内にあるオーセンティックバーからカジュアルバーまで全61店を取材しました。チャージ、飲物代、フード代など、お会計の一例を全店掲載。お店の情報がわかれば、安心して1人でもバーに行けます。

^{県内主要書店・Amazonで} 好評発売中!

こおりやま情報グルメBOOK A5判・オールカラー128頁・定価880円 発行/ケイシイシイ株式会社





2023年1月25日まで有効 全施設100円以上割引 クーポン券付き。



入浴料100円引、入浴料150円引、入浴料200円引 入浴料300円引、入浴料500円引、入浴料半額、 温泉プール600円引など、お得特典満載。

主要書店・コンビニ・Amazonで

好評発売中!

こおりやま情報レジャーBOOK A5判・オールカラー・定価880円(税込)



名称	日時・会場・料金	チケット・問合わせ
郡山交響楽団 第2回演奏会 未来へ繋ぐ音楽会	■ 3月5日(土)14:00~ 会 けんしん郡山文化センター 中ホール 圏 全席指定 一般4,000円(当日券+500円)、高校生以下2,500円(当日券+500円)※未 就学児の入場はご遠慮ください	発売中(ノア楽器、文化セ)事務局:Tohoku art Project 長 谷川弘樹090-8493-9667
ジブリの思い出がいっぱい~ オーケストラによるドリームコ ンサート~	■ 3月6日(日)14:00~ 会 けんしん郡山文化センター 大ホール 常 全席指定 一般2,500円、中学生・高校生1,500円、小学生1,000円、こども(3歳以上)500円、車椅子席 各半額 [みゅーあい郡山 会員価格 一般 2,000円 中学生・高校生1,000円 小学生 500円 こども(3歳以上)300円]※車椅子席はけんしん郡山文化センターのみ販売	チ 発売中(うすい、文化セ、 みゅーあい郡山) 間けんしん郡山文化センター 110024-934-2288
ザ・クロマニヨンズ ツアー SIX KICKS ROCK&ROLL	 3月6日(日)18:00~ けんしん郡山文化センター 中ホール 全席指定6,800円 ※未就学児入場不可、小学生以上チケット必要【車椅子ご利用の方は、チケット購入前にノースロードミュージックまでお問い合わせください】 	 発売中(イープラス、チケットびあ※WEB販売のみ※未就学児入場不可、小学生以上チケット必要) ノースロードミュージック 022-256-1000(平日の月・水・金11:00~13:00
ケロポンズファミリーコンサー ト	■ 3月20日(日)14:00~ 会 けんしん郡山文化センター 大ホール ② 全席指定(税込) 一般 2,000円 こども(小学生以下) 500円 車椅子席 各半額 [みゅーあい郡山 会員価格 一般 1,500円 こども(小学生以下) 300円] ※車椅子席はけんしん郡山文化センターのみ販売 ※電話予約は、けんしん郡山文化センターのみの受付	発売中(うすい、文化セけんしん郡山文化センター024-934-2288
スイス プチ・パレ美術館展	 □ 2月11日(祝)~3月27日(日)9時30分から17時まで(入館は16時30分まで) ☆ 郡山市立美術館 □ 一般:1,000円、高大生・65歳以上:700円、中学生以下、障がい者手帳をお持ちの方は無料 休館日/毎週月曜日(3月21日は開館、3月22日は休館) 	問 郡山市立美術館 □ 024-956-2200
爆笑!!お笑いフェスin郡山	■ 3月27日(日)(1)11:30~(2)15:30~ 会けんしん郡山文化センター大ホール 全席指定4,070円(当日券4,620円)※3歳以上有料 3歳未満入場不可※車椅子でご来場されるお客様は、予めグッドラック・プロモーション(株)TEL.086-214-3777(平日10:00~17:00)までご連絡ください。 【出演予定】サンドウィッチマン東京ホテイソンわらふぢなるおロケット団ゾフィーランジャタイアンタッチャブルザ・マミィ吉住ラバーガールゆってい真空ジェシカ※都合により、出演者が一部変更になる場合がございます。最新情報は、グッドラック・プロモーション(株)のウェブサイト(外部サイトhttps://goodluck-p.jp/)をご覧ください。	 発売中(ぴあ、ローチケ、イープラスほか) グッドラック・プロモーション 086-214-3777
緑黄色社会 Actor Tour 2022	■ 4月24日(日)18:00~ 会 けんしん郡山文化センター 中ホール 圏 全席指定5,500円※3歳未満入場不可 ※3歳以上の未就学児は保護者1名につき1名まで膝上観覧無料、席が必要な場合は要チケット	







こおりやま情報。グーポン券



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。





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2022年3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 ™024-935-1388

こおりやま情報。 3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2022年3月31日

ラーメン みそ伝 八山田店

郡山市富田町字音路89-1 TEL024-933-3363 定休日/1月1日

こおりやま情報 3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2022年3月31日

京都ら一めん 絆家

郡山市西田町三町目仁王ヶ作37-1 TaO24-971-3880 定休日/無

こおりやま情報。 3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2022年3月31日

紅焰酒家 光華

郡山市朝日1-20-30ロンパイスビル1F TE024-939-0380 定休日/日祝

こおりやま情報。 3月号クーポン券

煮玉子1個サービス

※1枚につき1名まで有効 有効期限2022年3月31日

中華そば 日の出家 八山田店

郡山市富田東3丁目48 TEO24-983-7889 定休日/無

こおりやま情報 🚾 3月号クーポン券

煮玉子1個 サービス

※1枚につき1名まで有効 有効期限2022年3月31日

中華そばおつまみ 日の出軒 静町店

郡山市静町20-23 ℡024-952-0303 定休日/無

こおりやま情報。 3月号クーポン券

煮玉子1個 サービス

※1枚につき1名まで有効 有効期限2022年3月31日

中華そば 日の出家 富久山店

郡山市富久山町久保田太郎殿前2-8 Ta024-956-9030 定休日/無

こおりやま情報。 3月号クーポン券

味玉orのり or半ライス

※1枚につきグループ全員有効 有効期限2022年3月31日

横浜家系 龍 郡山桑野店

郡山市桑野3-18-20 TEO24-983-8122 定休日/木

こおりやま情報。 3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2022年3月31日

中華そば 香伏(こうふく)

須賀川市中町61 TeL0248-94-4600 定休日/木、隔週水

こおりやま情報 🚳 3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2022年3月31日

おむすび・料理・お酒 結-YUI-

郡山市駅前1-6-15 TeO24-924-0330 定休日/日祝

こおりやま情報。 3月号クーポン券

替え玉(110円)サービス ※1杯に限り

※1枚につき1名まで有効 有効期限2022年3月31日

昼ふろや

郡山市安積荒井3-1 TEO24-946-2122 定休日/不定休

こおりやま情報。 3月号クーポン券

味玉 または 麺大盛 サービス

※1枚につき1名まで有効 有効期限2022年3月31日

麺処 さとう 船引店

田村市船引町字船引臂曲19-1 TeL0247-61-4202 定休日/無

こおりやま情報。 3月号クーポン券

幹事様分(1名分)無料サービス

ケータリング料理1名2,200円~3,300円他、 飲み放題オプション各種あり

※15名以上より受付、利用日の5日前までに要予約 ※会場設営スタッフ派遣費1名につき5,500円 有効期限2022年3月31日

ケータリングのKEiTA

郡山市並木1-12-13(運営元:マルズグループ) TEO24-954-4505 定休日/無

こおりやま情報。 3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2022年3月31日

株式会社カンニャボ

郡山市西田町三町目字大森60 Tel024-983-9081 定休日/土日祝

こおりやま情報 3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

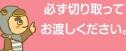
※1枚につき2名まで有効 有効期限2022年3月31日

並木温泉 ゆの郷

郡山市並木3-5-14 TeL024-991-1126 定休日/水(祝日の場合は営業)

こおりやま情報 3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。





【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。

こおりやまには



ひとりもの申す

の散歩をしながらゴミ拾いをしています。 先日ペットボトル入りの「アレ」を見つけ てしまいました。家の近所にあるとは、とても ショックでした。ゴミのポイ捨て絶対やめましょ うね。 (あき)

ゴミ拾いありがとうございます!とても素晴らしい活動です!!自分で出すゴミくらい自宅に持ち帰るなり、適切な処理をしてほしいですね!!絶対「アレ」は勘弁してほしい(泣)

近、町内会を退会する方が多くなってます。 高齢の方が増えたり、若い人が家を出ているので、役員とか回ってきても引き受けられないという理由がほとんどです。ご近所付き合いも今は無くなっているご時世、町内会制度の見直しが必要になってると思います。 (WM)

● おっしゃる通りです。時代は常に変化してますから、状況にあった見直しが必要なんですね。

酒が弱くなりました。

(鏡の中の大工さん)

● 少量のお酒でも十分楽しめる!と考えては どうでしょう(笑)

漬け物でゴハンが食べれるようになったってことは、それだけ歳を取ったということですよね…。 (ミラーストン)

歳を取ったわけではないですが!(強調) …ガッツリしたご飯より、あっさりしたご飯 を好むようになるのはわかる様な気がします(笑)

あれこれ外国のスパイスを手に入れて、 ちょっぴりでもトリップ気分。お手軽においしくなります。 (ライチ)

スパイスを入れると料理も本格的になります♪最近は手に入るスパイスの種類も増えましたしね。

ロナが収束したら、行きたい所沢山行けるといいな~。まずは、家族旅行!!

(M LOVE)

そうですね♪各地の名所を巡ったり、名物の美味しいものを堪能したいですね。

4人になり、毎月誰かの誕生日や雛祭り、
こどもの日、クリスマスetc.成長が楽しみ
です。
 (はーちゃん)

●毎月イベントが盛り沢山ですね♪楽しみが いっぱいあるって幸せですね。

 にとっては、レモン酢が健康の源です。朝、 大さじ 1 杯をコップに入れ、水か牛乳を入れて飲むとすっきりします。このおかげで体重が減り、その後も体重が増えません。 (トシブー) ダイエット効果もあるなんて何て素晴らし い!ぜひとも試したい♪

4月から職場復帰と子どもの保育所入所です。今から不安しかありません。明るい未来でありますように!! (りいみママ)

職場復帰おめでとうございます!不安なん か吹き飛ばして現状を楽しみましょう♪

ロナ禍で外出するのがとっても怖いですが、しっかり対策をし感染しないよう工夫して生活していきたいと思ってます。

(れいちゃん)

大切な人達に移さないためにも、まず自分が感染しないように対策する事はとても大事です!

ロナ、コロナ、コロナ…。世の中コロナば かりで頭がおかしくなりそう、早く良い薬 ができるといいですね…。 (感染したくない)

●毎日ニュースで必ず流れますからね。早くこの状況から解放されたいものです。

私は近藤奈々のライブをインターネットで楽しんだ。思っていたより自宅でも盛り上がれた。今夏のライブは会場で楽しみたい。

(山陰リスナー)

● やはり会場と一体感のライブを味わいたいですよね。夏までに状況が好転しますように!

び2人になり、孫は目に入れても痛くないと実感しています。とにかくかわいいです。 でも、コロナ禍で会えません。 (デメ)

本当に目に入れちゃダメですよ(笑)新型 コロナウイルス撲滅せよ!ですね。

生で嬉しかった事はたくさんありますが、1番嬉しかったのは松平健さんのライブを見に行ったり、タッキー&翼のライブを友人と見に行ったり、こおりやま情報FREEで当選、ポップサーカスの入場券が当たったことです(=^_-) 今年も何かに応募して当選できるといいなと思っています(=^_.^=) (猫娘(=^_.^=))

懸賞への応募頑張ってください!そして大きな当たりが来ますように♪

転した仕事場は、ほぼストレスフリーなのに、この世の中はコロナストレス。早くコロナから解放されたい。 (Yねぇ)

おっしゃる通りですね。ほんとっコロナストレス!!!

も う少しでバレンタイン!お返し不要で皆に 今年も義理チョコくばります (笑) そのおかげか…人間関係やお仕事が円滑にまわってるような…気もします。 (チャチャ)

ああっ!無償の愛(チョコ)を配るなんて、 女神様のような人や(泣)

が家の猫「さくら」、「なつ」がいます。私が出かける時は留守番を頼み、寝る時も一声かけてその内布団の中に一緒です。 (さくら)

● 留守番ができる賢い猫ちゃん達に甘えられたら、こりゃぁたまりませんね (笑)

近は、文房具店で気になった商品をメモして、Amazonやヨドバシドットコムで購入しております(苦笑)特にキングジムのリングノート「テフレーヌ」やマルマンのルーズリーフミニ、Amazonで売っていた1600円くらいの鉛筆ホルダー等は使いやすくて便利です。 (トモ)

便利な文具は魅力的ですよね。すべての穴に通すという概念を覆した「テフレーヌ」には衝撃を覚えたものです(笑)

マスクにファンデーションがついて汚れるの嫌ですもんね。現状、顔の一部になってしまったマスクを外せだなんで何てご無体な(泣)肌を見せるより恥ずかしわと思う今日この頃です。

雪が降るとうかいものばあい 草の左藻だけは カンバン ハー(泣) 皆さん もうやし かればりましょうかる

(はるよう)

最近は、車が動かなくなるまで降らないのが救いです。雪が降った日は早めに家を出るようにしますが、それでもギリギリだったりよくある事ですね(泣)春よ早く来い!

教えてください

6 0歳還暦が過ぎ身体が年相応になり、若々しくしたい。教えてください。

(モリクマチャン)

曜日ランチの営業してる店で安くてボリュームがあり、美味しい店を教えてください。 (とら)

内炎がすぐ出来るのは何故--?

最近、納豆汁にハマっているのですが、ねぎ以外何を入れたらおいしくいただけるのか数えて! (青べこ)

た飼っているのですが、おすすめの動物病院を教えてほしいです。 (よし)

教えます

2月号のFuseさんへ。桑野の「丼丸 浜ちゃん」は、全品550円で美味しい海鮮丼がテイクアウトできます!家族で大好きなので、スティホームのランチによく利用しています!

(二刀流

2月号のFuseさんへ。おすすめテイクアウトですが、安達太良サービスエリア上り線のレストランに有るテイクアウト五目焼きそば、めちゃくちゃ美味しいですよ! (ワークスDAC)

ラブメッセージ

つも沢山ありがとう(^□^)これからもよ ろしくね♪P.S.毎日、お弁当もありがとう! (H♡Y)

→ 月2月は孫が5歳の誕生日。月日が過ぎるのは早いですね。「おめでとう」。

(フミクン)

っちゃん、中学卒業おめでとう!!

(175)

おいしい味情報

ステーキ宮のスープが好きです。セットを注 文してスープをおかわりしています。種類 もあるので楽しいです。 (きらりん)

ルファ電子様が販売している「う米めん-UMAIMEN -」は米粉でできている麺なので、小麦アレルギーのあるお子様に悩んでいる方、「う米めん」美味しいので食べて欲しいです。

(ポンコツ婆さん)

ラーメン大好き!角田製麺のラーメンにはまっています。麺もスープも大満足!ニンニクラーメンがコロナを吹き飛ばす様な気がします。 (ペロンチョ)

春町の野菜とパンの店 えすべりさんの『お野菜たっぷりカレー』は、すごい美味しいです!!!ぜひ皆さんもご賞味ください!(せぇこ)

C uisai cafe (水彩カフェ)。

(みーちゃん)

おすすめのかかりつけ医

須 賀川市、遠藤歯科医院。とても丁寧で説明 も詳しく、安心して治療ができます。

(L.K)

私の休日の過ごし方

日はとても忙しいので、休日はまず朝寝坊から始まり、こたつでみかんやおやつを食べる時間を増やしています。 (きらりん)

帰り温泉でのんびりゆっくりリフレッシュ すること。岩盤浴サイコーです。(ねずこ)

録 画しておいたドラマや映画を1日中見ること ! (WM)

休みの前の日に、家族でお酒を飲みます。普段よりも多めに飲んじゃいます(笑) (鏡の中の大工さん)

朝 から温泉へ行って1日中のんびり過ごす。 (ミラーストン)

炒ったりと湯めぐり♡エステもセットだと最高。 (ライム)

実 家に帰省してみんなでのんびり過ごす。 (H♡Y)

つも5時起きなので(子供たちの仕度やら 家事で)、1度でいいから9時位までゆっく り寝て、1人ブランチを楽しみたい♡そして録り 溜めていたドラマを見続ける~。 (はるよう)

宇子屋の片付けと、ストレス発散するために友達とランチをする。 (さくら)

😿 たちとのんびり過ごす。

(M LOVE)

たと2人でランチやドライブ、買い出しのショッピングを仲良く行動するのが週末の楽しみです。日本酒が好きなので、県内産の日本酒を晩酌するのも楽しみです。 (ポンポコりん)

夫とランチに行って、のんびりしたりしてま す。 (は-ちゃん)

フィギュアスケートをして、お気に入りのカフェに行ってスーパー銭湯で過ごす!時には一人カラオケ♪ (べじりんく)

決まった休日はないので、1日休める時は掃除をしたり、買い物をしてます。 (みや)

温かい日には庭のツルバラの剪定、誘引をして、あとは家の中でコーヒーを飲みながらインスタグラムを見たりします。好きに時間を使えるのがいいよね。 (めだか)

冬 はわかさぎ釣りに行くのが楽しいです。 (よし)

掃除!!いつもできない場所を念入りに掃除して綺麗になると幸せです。 (H.M)

はコロナ化で外出やみんなで食事会もできないので、ストレスがたまっていくと思います!私も医療従事者なので、なかなか友人とお茶にもいけず家と職場の往復ですが、逆におうち時間を大切にしようと思い料理やお菓子作りにはまっています!もちろん参考にするのは昔からずっと集めている、ぽるたーたさんのレシピです!今も今日は何を作ろうかな?と幸せな悩み中です!美味しいものを食べて、免疫つけてコロナをみんなで吹き飛ばしましょう!! (りりー)

書館や本屋さんへ行く。

(175)

好 きな音楽を聴いたり、文房具屋や100円 ショップ等でウインドウショッピングをして、気分をリフレッシュしております。 (トモ)

春から秋は、畑仕事!!自宅で食べる野菜を 作って楽しんでいます。 (ひで)

と子供を連れてドライブに行くこと。妻と子供たちの要望を確認してから、行き先は私が前もって検索しておきます。先日いわき市にある駄菓子屋さんに行きました。みんな喜んでいました。 (トシブー)

ロナ前は家族でお出かけしたり、外食することが有意義だと思っていましたが、今は近くの公園で遊んだり、図書館に行ったり、コンビニスイーツを食べたりすることが1番有意義で贅沢なひと時です。 (りいみママ)

している つも休日ですが、食する物は自分で作る。 72歳になったので、野菜は家庭菜園です。 (フミクン)

休日は、ゆっくり家で過ごしてます。友達が 遊びに来たり楽しい時間をと考えてます。 (れいちゃん)

インドア派なので、部屋にこもって動画を見て休日が終わります…。

· (それじゃだめじゃん)

友人に手紙を書きます。スマホを持たない私は常にハガキと切手を持っていて、書きたくなったらすぐに書いて出しています。 (WM)

は日帰り温泉の本に付いているクーポン券を使い温泉へ行っている。数百円でリラックスできて健全な休日の過ごし方だと思う。

(山陰リスナー)

か くや姫のCDを聴きながらミシンで小物作 りをする。 (デメ)

歳なのと神経痛(T T)寒いのが体にこた える今日この頃。温泉大好き!! 一日のん びりまねきの湯で体も心もお腹もほっこりしてい ます。 (ペロンチョ)

テイホームも慣れてきたので、お菓子を手作りしたり、ラテアートを楽しんだりお茶時間を楽しんでいます!それをしながら、たまったドラマ録画をのんびり見るのがシアワセ!

(二刀流)

大の家に遊びに行ったり、列車に乗ってどこかへ行き、時には知人の家に泊まってきたりもします。コロナが収まったらカラオケにも行きたいです。 (猫娘(=^...^=))

ぼ ーっとしている。スーパー銭湯に行く。 (ハム太郎)

がり、温泉に浸かりにいく、そのためのドライブもまた楽しい。100~200kmなら平気で動いてます。 (L.K)

(Y ta z)

事の日よりも早起きして!家中の掃除&洗濯して!ゆっくり午後からネコとネコとゴロゴロすること。これが心も体も休まります。あとは、近くの温泉で日帰り入浴すること。遠くに旅行に行けないので、近所でのんびり湯に浸かります(体を温めてコロナで体調崩さないよう英気を養っています)。 (チャチャ)

ーヒー豆をゴリゴリしてドリップして、 コーヒータイム楽しむこと! (青べこ)

族のみと自宅で過ごす。

(たいらないえみちよ)

ランニングしてサウナに入って汗をかく。 (モリモリ)

ペット&赤ちゃん写真

ーちゃん。昨年の残暑に車の中から出られなくなった子猫を保護しました!当時は3カ月くらい。今はもう9カ月くらいになるかな!ムチムチになりました!仕事の疲れを癒してくれてる、おてんば娘です!眠っている時が天使です!



(1)(1)(-)

次回のテーマ

皆伝スペシャルテーマは、「無くなったら困るもの」です。アナタが無くなったら困るものは何ですか?教えてください。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。



Earl

パソコンや ブレットからも 々物件探し

郡山住まい情報のホームページがリニュ

郡山住まい情報

検索

http://www.koriyama.net



QRコードで簡単アクセス





[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(5)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

ttp://www.earth-life.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

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

^{晶島県知事免許(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

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

福島県知事免許(8)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)

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

^{區島県知事免許(5)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)

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

ircle77755<mark>5@yahoo.co.jp</mark>







郡山住まい情報

《お問

郡山住まい情報編集室

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

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 TFI.024-921-3333 FAX024-939-7190

【営業時間】9:00~18:00 (日~17:00) 【定休日】祝日

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】9:30~18:00 【定休日】日祝

福島県知事免許(13)第20083号 (株)第一地所



郡山市桑野1-25-9 アートビルパートII1F TEL024-934-0340 FAX024-934-3444

【営業時間】9:00~18:00 【定休日】日祝

info@e-daiichijisyo.co.jp

^{福島県知事免許⑺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

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

^{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(11)第20175号 (株)マイルドホーム



郡山市駅前2丁目6-7 TEL024-924-0050 FAX024-938-8900

【営業時間】9:00~18:00 【定休日】第1・3日

福島県知事免許(5)第2383号 ミニミニFC郡山中央店



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

【営業時間】9:30~18:30 【定休日】水(1~4月は無休)

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

福島県知事免許(4)第2505号 (有) ゆいコーポレーション



郡山市鶴見坦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)

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

福島県知事免許(3)第2927号 (株)リフレクシダ



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

【営業時間】8:00~18:00 【定休日】日祝

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

福島県知事免許(4)第2683号 レントライフ郡山店



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

【営業時間】9:00~18:00 【定休日】水

手軽に簡単! 物件探し





新規会員募集中!

合せ》 TEL024-922-3131







www.koriyama.ne

おすすめ不動産情報

広告有効期限/2022年3月31日

物件情報の見方

間間取り 敷敷金 礼礼金 (共) 共益費 (駐)駐車料 (構) 構造・階数-F

階階数 築 建築年 入人居日

建 建物面積

健健 建ペい率

引引渡日

間間取り

交 交通

用用途地域

取 取引態様

向向き 構造・階数 (階) 階数 取引態様

築 建築年 室内設備 照明 照明器具

(給湯)給湯設備

(173))**エアコン**

土地面積

(地) 地目

(TV)テレビ

備備考

BS BS受信可

CS CS受信可

(D7F) **D7 F**

屋根裏収納 床取 床下収納 TVポンTVインターホン

CK カードキー (ナ-|駅)オール電化

DK デジタルキー ペアGペアガラス

(重サ) 二重サッシ

(光ファ)光ファイバー利用可 (ネット)インターネット対応 「腕S) 防犯セキュリティ

水回り・冷暖房■

床暖 床暖房

(冷房) 冷房

P2可駐車場2台可

SK)システムキッチン (IH) IHクッキングヒーター (コンロ) ガスコンロ

B-T別 バス・トイレ別 追焚 追焚給湯

(SD) シャンプードレッサー (バ釜) バランス釜

(浴澡) 浴室換気乾燥

淵醉 暖房便座 WT ウォシュレット

(TR)トランクルーム (ペランダ) ベランダ

屋内設備

AL)オートロック(EV)エレベーター

その他

ペットペット共生可 (タンネット)メゾネットタイプ (角齷)角部屋

法人 法人希望・限定 学生 学生限定

女性 女性限定 夫婦 夫婦限定

パソコンやタブレットからも 楽々物件探し♪駐車場情報も♪

郡山住まい情報のホームページがリニューアル!

郡山住まい情報

検索







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カ月	_	1カ月	5台	ダイユーエイト安積店近く	レントライフ郡山店	024-946-6040	
安積町荒井東屋敷	4,000円	1カ月	_	1カ月	1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	4,400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4丁目	5,500円	_	_	6,050円	1台	2/11~1台空予定、ロッテリア開成店近く	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	1台	マリオン開成山公園南側、舗装、小型車区画	コナンリアルエステート	024-922-6500	
香久池2丁目	4,400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	2台	ダイユーエイト安積店近く	レントライフ郡山店	024-946-6040	
小原田1丁目	4,400円	1カ月	_	1カ月	5台		開成土地建物	024-933-0202	
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	
菜根1丁目	5,000円	_	_	5,500円	1台	2/20~1台空予定、ディアス菜根A近く	コナンリアルエステート	024-922-6500	
菜根1丁目	5,300円	_	_	1カ月	2台	内環状線近く、第一中学校の東側、1台は2/15~空予定	コナンリアルエステート	024-922-6500	
菜根3丁目	4,000円	1カ月	_	1カ月	2台	大三元近く	レントライフ郡山店	024-946-6040	
菜根2丁目	5,500円	_	_	5,500円	1台		コナンリアルエステート	024-922-6500	
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カ月	_	1カ月	12台		開成土地建物	024-933-0202	
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	
鶴見坦	4,000円	_	_	1カ月	5台	第一中近く	アースライフ	024-925-6400	
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	4,400円	_	_	1カ月	4台	うねめ温泉近く	天野中央不動産	024-938-8503	
富田町向舘	3,300円	_	_	1カ月	20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	
並木4丁目	5,500円	_	_	5,500円	2台	2/24~1台空予定、3/1~1台空 予定、福島医療専門学校近く	コナンリアルエステート	024-922-6500	
鳴神1丁目	4,400円	1カ月	_	1カ月	5台		開成土地建物	024-933-0202	
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	
富久山町梅田	5,000円	_	_	1カ月	2台	梅田ポンプ場近く	天野中央不動産	024-938-8503	
富久山町久保田大久保	4,950円	_	_	1カ月	2台	げんこつ屋近く	天野中央不動産	024-938-8503	
富久山町福原	3,300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	
方八町	7,000円	_	_	1カ月	3台	イオンタウン郡山近く	コナンリアルエステート	024-922-6500	
桃見台	6,600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	7台	内環状線沿い、南東北病院近く	コナンリアルエステート	024-922-6500	

この他にも、月極Parking情報は、郡山住まい情報ホームページでチェック。

http://www.koriyama.net/ 郡山住まい情報

検索









1	木日当番医	参療時間 9:00~ 事前に電話連絡の上、受診するこ	· 17:00
3	チルドレンクリニック(小児科)	大槻町字二本木12-1	024-952-3721
6	本町鈴木クリニック(内科・脳神経外科・リハビリテーション科)	本町2丁目2-7	024-922-0556
ⅎ	ふるかわ皮ふ科クリニック(皮膚科)	不動前1丁目38-2	024-933-4112
3	すみこしこどもクリニック(小児科)	本町2丁目11-7	024-935-5000
13	山口内科クリニック(内科)	安積町荒井字萬海83-1	024-973-6866
ⅎ	ししど整形外科クリニック(整形外科)	小原田3丁目7番14号	024-983-6800
3	かわなこどもクリニック(小児科)	安積3丁目298	024-947-5377
20	山田内科クリニック(内科・循環器科・小児科)	開成2丁目7-8	024-933-7502
ⅎ	眼科君塚医院(眼科)	御前南1丁目5	024-962-3355
3	菊池医院(小児科)	本町1丁目13-17	024-932-0154
21	海野医院(内科·小児科)	町東3丁目100	024-952-5738
祝	すずき耳・鼻・のどクリニック(耳鼻咽喉科)	富田町字中ノ目42	024-983-8749
3	むかわクリニック(小児科)	八山田5丁目79	024-933-7788
27	斎藤クリニック(内科・外科・脳神経外科)	芳賀3丁目3-20	024-956-3335
ⅎ	東部整形外科(整形外科)	北畑15	024-956-1400

部山市休日・夜間急病センター

診療場所

郡山市休日・夜間急病センター

住所

〒963-8031 郡山市上亀田 1-1

お問い合せ

TEL024-934-5656

診療時間

日・祝日(内科・小児科・歯科)が
9:00~17:00
毎夜間(1月1日を除く)(内科・小児科)が
19:00~22:00

コスモ調剤薬局大槻店 024-962-0380 FAX.024-962-0450 3/6 📵 なの花薬局鶴見坦店 024-954-3718 FAX.024-954-3719 調剤薬局ミッテル富田店 024-931-5655 FAX.024-931-5655 ひかり薬局中町 024-927-1510 FAX.024-927-1511 3/13 そうごう薬局郡山店 024-946-5591 FAX.024-946-5592 024-961-7736 FAX.024-973-6078 ユア調剤薬局 ひかり薬局桑野四丁目 024-973-5121 FAX.024-927-5765 エール薬局日和田店 024-968-1223 FAX.024-968-1224 クオール薬局郡山店 024-991-0789 FAX.024-925-6888 024-954-7770 FAX.024-954-7710 山口薬局本町店 3/21 コスモ調剤薬局美術館通り店 024-941-3212 FAX.024-941-3213 クオール薬局郡山店 024-991-0789 FAX.024-925-6888 ひかり薬局中町 024-927-1510 FAX.024-927-1511 大槻薬局 024-973-7336 FAX.024-973-7337 024-941-4128 ※2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 ※2月14日3代127月報は、9。17日日間業長向は、最もよ支工になる場合。17の743。最初の月報報は、4回日業所 部会(TEL、1024-8344707)、一位確認ださせ、。他知し薬剤師会ホームページ、17http://www.kyaku.org/) ※休日に調剤を行うにあたっては、薬局近隣医療機関以外の処方せんでは、記載された医薬品はすべて揃わない 場合がありますので、予めお電話でご確認ください。 ※店舗名など再度ご確認のうえ、薬局へおでかけください。

首加斯 全35駅の最新版!132枚クーポン付! (35)



ELENY AREA RESIDENCE RESID

好評発売中!!

こおりやま情報グルメBOOK 定価880円(税込) 県内主要書店・コンビニ・Amazonでお求めください。

- 🔰 キリトリ線

【こおりやま情報FREE3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3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「無くなったら困るもの」(名前・ペンネームも書いてね) アナタが無くなったら困るものは何ですか?教えてください。

Q2. おすすめのお得なランチのお店を教えてください。

(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			Ī	裁
住 所	₹	性	別	ş	号	. 3	女
		結	婚	既	婚・	未	婚
電話番号	ブレゼントの 希望番号 第一希望	ĝ	第二希	望			

(ペンネーム/)

-----キリトリ線-全

【こおりやま情報FREE3月号アンケート&みな伝投稿用紙】 【こおりやま情報FREE3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? Q1.「こおりやま情報FREE」をどちらで入手しましたか? Q2. おすすめのお得なランチのお店を教えてください。 Q2. おすすめのお得なランチのお店を教えてください。 ●みな伝スペシャル「無くなったら困るもの」(名前・ペンネームも書いてね) ●みな伝スペシャル「無くなったら困るもの」(名前・ペンネームも書いてね) アナタが無くなったら困るものは何ですか?教えてください。 アナタが無くなったら困るものは何ですか?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。 ●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) 【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/ (ペンネーム/ 歳 歳 男・女 男・女 既婚・未婚 既婚・未婚 第二希望 第一希望 第二希望 -----+JトJ線 🗨 -----+IJトU線 🛰

28 (月)
Manday

貧血予防に「あさりと春菊のチヂミ」

5さりに含まれる鉄分やビタミンβ12、春菊に含まれる鉄分やビタミンKが貧血を予防し、春菊に含まれる特有の香 β分αビネンやベンズアルデヒドが胃腸の働きを促進すると言われています。ビールのお供にびったりの一品です



1人分のカロリー 約**238**kcal 2人分の金額 約**237**円



作り方

- ①春菊は葉と茎に分け、葉はざく切りに、茎はな なめ薄切りにする。
- ②ボウルにAを合わせて混ぜ、30分くらい寝かせてから①とあさりを加える。
- ③フライパンにごま油を熱して②を注ぎ、弱~中 火で両面を焼いて食べやすい大きさに切り、 合わせたBのタレをつけていただく。

『る ワンポイントアドバイス

●タレの豆板醤の量はお好みで加減してください。

	40 44 (~ 7 (23)
春刻	南······2株(60g)
A	/ 小麦粉······大5
	白玉粉 大3
	卵······1個
	塩、こしょう少々
	鶏ガラスープの素小1/2
	水······80ml
_	イルあさり 60g
ごす	₹油······大1
В	(しょうゆ、酢各大1/2
	ごま油小1
	砂糖、豆板醬 各小1/4
	白炒りごま小1/2

29 (火) Tuesday

疲労回復に「そうめんサラダ ゆずこしょう風味」

ハムに含まれるビタミンBıが、そうめんに含まれる糖質の代謝を促して疲労を回復し、玉ねぎに含まれる硫化 アリルがビタミンBıの吸収を高めると言われています。そうめんを使って洋風に仕上げた変わりサラダです。

所要時間 15分

1人分のカロリー 約**292**kcal

^{2人分の金額} 約**167**円

作り方

- ①鍋に湯を沸かして小松菜をさっとゆで、ザル に取って流水で冷やし、続いてそうめんを2分 くらいゆでてザルに取り、流水で冷やす。
- ②①の水気をしっかり切ってボウルに入れ、Aと Bを加えてあえ、塩で味をととのえる。

I ワンポイントアドバイス

小松菜もそうめんも、風味や歯応えを残すため、あまりゆで過ぎないようにしましょう。

材料(2人分)

	公菜 (ざく切り) ······ 1株 (50g)
そ	うめん (半分に折る) 100g
	(玉ねぎ1/4個(50g)
۸	(薄切りし水にさらす)
А	(薄切りし水にさらす) ロースハム(細切り)3枚(45g) ホールコーン40g
	│ ホールコーン40g
	{ マヨネーズ・・・・・・・・・・大3 ゆずこしょう・・・・・・・・・・小1/2 しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
В	{ ゆずこしょう 小1/2
	しょうゆ 小1
塩·	少々



30 (x)
Wednesday

血液サラサラに「あぶりまぐろの和風カルパッチョ」

まぐろに含まれるEPAや、アボカドに含まれるリノール酸やリノレン酸が血液をサラサラにし、オリーブオイルに含まれるオレイン酸がコレステロールを下げて動脈硬化を予防すると言われています。さっと焼くことでまぐろがより味わい深くなった一品です。



1人分のカロリー 約**197**kcal

2人分の金額 約**324**円



作り方

- ①まぐろは塩をさっとふってそのまま少し置き、 出てきた水分をキッチンペーパーで取る。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①の各面 を20秒くらいずつ焼いて取り出し、アルミホイ ルに包み、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ③②を食べやすい大きさに切り、アボカドと一緒 に皿に盛りつけ、黒こしょうをふって白髪ねぎ をのせ、合わせたAをかける。

(アンポイントアドバイス)

●Aは食べる直前にかけましょう。

材料(2人分)

	::ろ1さく(140g)
塩·	少々
オリ	ノーブオイル
アオ	ボカド(薄切り)・・・・・・1/2個(115g)
黒さ	こしょう 少々
白髮	髪ねぎ⋯⋯⋯ 適量
	(オリーブオイル 大1
A	レモン汁大1/2
	薄口しょうゆ 小2
	練りわさび小1/3

31 (木)

お腹すっきり「豆乳とバナナのスムージー」

バナナに含まれる食物繊維やオリコ糖が腸内環境をととのえて便秘を予防・改善し、豆乳に含まれるレシチンが血液を サラサラにし、ビタミンEが細胞の老化を防ぐと言われています。まろやかな口当たりと優しい甘さがおいしい一品です。



1人分のカロリー 約**82**kcal

約140円

作り方

- ①ミキサーにバナナとりんごを入れ、豆乳を注いでAを加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ②お好みでグラスに氷を入れ、①を注ぐ。

プワンポイントアドバイス

●りんごはミキサーにかけやすいよう、小さめに切って おきましょう。

材料(2人分)

バナナ・・・・・・	
りんご(ざく切り)・・・・・・・・	·····1/4個(65g)
無調整豆乳	
A { レモン汁····································	大1・1/2
^A しはちみつ	⋯⋯大1•1/2



24 (木)

健康なお肌に「手羽中としいたけの中華風スープ

鳴手羽中に含まれるコラーゲンが細胞と細胞をつないで皮膚に栄養を補給し、しいたけに含まれるエリタデニンが 骨剰なコレステロールを排泄して動脈硬化を予防すると言われています、星沢山で栄養バランスの良いスープです。



1人分のカロリー 約<mark>241</mark> kcal





作り方

- ①手羽中は骨にそって内側から包丁を入れ、酒 をふる.
- ②鍋にサラダ油とAを入れて熱し、香りが立った ら①を入れて表面に焼き色をつけ、しいたけと Bを入れてふたをかぶせ、10分くらい煮込む。
- ③②に春雨を加えてさっと煮込み、塩、こしょうで味をととのえ、火を止めてごま油をふり、器に盛って豆苗をのせる。

『る ワンポイントアドバイス

●手羽中は、あらかじめ切り目を入れておくと火が通り やすくなります。

材料(2人分)
鶏手羽中7本(200g)
酒········小1
サラダ油・・・・・・ 大1
A { しょうが、にんにく(千切り)各1片 生しいたけ(薄切り)2個(30g) 水2カップ 酒大1 薄口しょうゆ、鶏ガラスープの素…各小1
生しいたけ (薄切り) 2個 (30g)
(水2カップ
B ∤ 酒·······大1
薄口しょうゆ、鶏ガラスープの素… 各小1
春雨 (熱湯で戻しざく切り) … 乾燥で10g
塩、こしょう少々
ごま油小1
豆苗(ざく切り)・・・・・・20g

25 (金)

元気はつらつ「和風ステーキ丼」

牛肉に含まれる良質なたんぱく質がスタミナをアップし、体の抵抗力を高め、鉄分が貧血を予防し、ご飯に含まれる糖質が即効性のエネルギー源になって体を示気にすると言われています。食べ応えのある丼レシビです。



1人分のカロリー 約**536**kcal

2人分の金額 約**540**円

作り方

- ①牛肉は塩、こしょうをふり、下味をつけておく。
- ②フライパンにサラダ油とバターを熱して①を焼き、両面に焼き色がついたら取り出し、アルミホイルに包んで寝かせておく。
- ③②のフライパンの余分な油を拭き、ししとうを焼いて取り出し、続いてAを入れて照りが出るまで 者詰める。
- ④②を食べやすい大きさに切り、丼に盛ったご飯に のせ、③のタレをかけて黒こしょうをふり、ししとう とレタスを添え、白髪ねぎをのせる。

102 ワンポイントアドバイス

●牛肉は調理する30分くらい前に冷蔵庫から出しておきましょう。

材料(2人分)

牛ステーキ肉(室温に戻す)…2枚(240g) 塩、こしょう少々
サラダ油・・・・・・・・ 大1/2
バター 大1/2
ししとう(切り目を入れる) 4本(20g)
A { しょうゆ、酒····································
~しみりん、砂糖各大1/2
ご飯······ 2膳(300g)
黒こしょう 少々
レタス適量
白髪ねぎ



26 (土)
Saturday

血液サラサラに「じゃことアボカドのグリルトースト」

アボカドに含まれるリノール酸やリノレン酸などの不飽和脂肪酸が血液をサラサラにして動脈硬化を予防し、ちりめんじゃこに含まれるカルシウムが骨や歯を丈夫にすると言われています。時間のない時にもさっと作れる、朝食にぴったりの一品です。



1人分のカロリー 約**210**kcal

2人分の金額 約**178**円



作り方

- ①食パンは半分に切ってマヨネーズ大1を塗り、 Aを順にのせてこしょうをふり、残りのマヨネーズを上からしばる。
- ② 魚焼きグリルを予熱して①をこんがりと焼き、 ミニトマトを添えて盛りつける。

(ワンポイントアドバイス)

●焦がし過ぎないように様子を見ながら焼きましょう。

材料(2人分)

97(日)

脳の活性化に「大根とさばの煮物」

さばに含まれるDHAが脳細胞を活性化し、EPAが血液をサラサラにし、大根に含まれる消化酵素シアスタ・ゼが消化を助けて胃もたれを防ぐと言われています。さば缶を使って奥深い味わいに仕上げた煮物です。



1人分のカロリー 約**210**kcal

2人分の金額 約**270**P

作り方

- ①鍋にごま油としょうがを入れて熱し、香りが立ったら大根を加えて2~3分炒め、Aを加えて落としぶたをし、弱~中火で煮込む。
- ②①の煮汁が半分くらいなったらさばを加え、煮 汁がなくなるまでさらに煮込み、器に盛りつけ て青ねぎを散らす。

プワンポイントアドバイス

●さばの水煮の汁は、全部使いましょう。

材料(2人分)

ご:	ま油大1
ہا	tうが(千切り)1片
大	根(乱切り)······1/5本(200g)
	(水3/4カップ
٨	さばの水煮の汁 適量
А	さばの水煮の汁
さり	ずの水煮(缶詰)······1缶(150g)
青	ねぎ(小口切り)1本



疲労回復に「ささみといんげんのピーナッツマヨあえ







- ①ささみは筋を取って厚さを均等に開き、耐熱 皿にのせてAをふり、ラップをかぶせてレンジ 強で3分くらい加熱し、粗熱が取れたら食べや すい大きさにほぐす。
- ②鍋に湯を沸かして塩を加え、いんげんを色よく ゆでて流水に取り、水気を切ってななめ切りに
- ③ボウルにBを合わせ、①、②を加えてあえる。

材料(2~3人分)

	きみ	
,)	〔酒····································	·····大1/2
A	└塩······	少々
塩·		···· ー つまみ
	しげん	
1	(ピーナッツバター マヨネーズ··············· ↓↓ようゆ 砂糖···········	大2
В	マヨネーズ	大1
l	1 ようゆ 砂糖・・・・・・・・・	

●ピーナッツバターは、あれば粒入りのものを使いま

老化防止に「揚げなすと車麩煮びた



約151月

- ①なすは縦半分に切り、皮に格子状の切り目を 入れてから半分に切り、5分くらい水にさらし、 キッチンペーパーで水気を拭く。
- ②車麩はぬるま湯で戻して水気をしぼり、4等分 する。
- ③揚げ油を180℃に熱して①を揚げる。
- ④鍋にAを沸かして②、③を軽く煮込み、器に盛 りつけてしょうがを飾る。

●車麩の水気を切る時は、ゆっくり優しくしぼってくださ

なす······2本(180g)

車	麩	•2枚
ぬる	るま湯	適量
揚り	げ油	適量
A	(水3/47	
	酒、みりん 行	≥大2
	酒、みりん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	⋯大1
	└砂糖、和風だしの素 各/	J\1/2
しょ	ょうが (千切りして水にさらす)…	…1片



疲労回復に「豚肉とブロッコリーの香味炒め」





- ①豚肉は塩、こしょうをふり、片栗粉をまぶす。
- ②ブロッコリーは耐熱ボウルに入れ、ラップをか ぶせてレンジ強で1分くらい加熱する。
- ③フライパンにサラダ油、長ねぎ、にんにくを入 れて熱し、香りが立ったら①、②の順に加えて 炒め、合わせたAを加えて水分を飛ばすように 炒め合わせ、塩、こしょうで味をととのえる。

●ブロッコリーはレンジ加熱しておくことで炒める時間 を短縮できますよ

材料(2人分)

豚ロース薄切り肉(一口大に切る)… 200g
塩、こしょう 少々
片栗粉大1
ブロッコリー······1/2株(150g)
(小房に分ける)
サラダ油・・・・・・ 大1
長ねぎ(みじん切り)・・・・・・ 5cm
にんにく(みじん切り)・・・・・・1片
A { しょうゆ、みりん·················· 各大1 オイスターソース············· 小1
^ \ オイスターソース小1
塩、こしょう少々

食欲増進に「セロリの塩麹きんぴら。



約108円

- ①フライパンにごま油と赤唐辛子を入れて弱火 で熱し、香りが立ったらセロリを加えて中火で 2分くらい炒める。
- ②①にAを加えて強火で炒め、白炒りごまをふ る。

●洋風のイメージが強いセロリを、和風に仕上げてみ

材料(2人分)

ごま油 大1/2
赤唐辛子(輪切り)1/2本
セロリ(拍子切り)大1本(150g)
A { 塩麹·················大1 薄口しょうゆ····································
A { 薄口しょうゆ·························· 小1
白炒りごま 大1/2

『愛 ワンポイントアドバイス

6 (水)
Wednesday

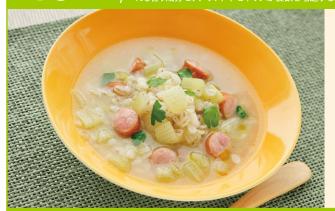
お腹すっきり「押し麦とセロリのスープ」

甲し麦に含まれるたっぷりの食物繊維が便秘を予防・改善し、たんぱく質がスタミナを増強し、セロリに含ま れる香り成分セダノリッドやセネリンが食欲を増進すると言われています。 具沢山で風味豊かなスープです。









作り方

- ①鍋にオリーブオイルを熱してウィンナーとセロリを炒め、Aと押し麦を加え、ふたをかぶせて10分くらい煮込む。
- ②押し麦に火が通ったら塩、こしょうで味をとと のえ、イタリアンパセリを散らす。

(ワンポイントアドバイス

●押し麦はお手軽にボリュームアップできて保存もきくので、常備しておくと便利ですよ。

人 Thursday

貧血予防に「ひじきとにんじんのレンジサラダ」

ひじきに含まれる鉄分や葉酸が貧血を予防し、カルシウムが骨や歯を丈夫にし、セロリに含まれる香り成分セタ ノリッドやセネリンが食欲を増進すると言われています。レンジにお任せで簡単にできるヘルシーサラダです。



1人分のカロリー 約**115**kcal

2人分の金額 約**172**円

作り方

- ①耐熱ボウルにひじきと水1/2カップを入れ、 ラップをかぶせてレンジ強で2分くらい加熱 し、ザルに取って水気を切る。
- ②①のボウルににんじんを入れ、ラップをかぶせてレンジ強で1分30秒くらい加熱し、ザルに取って水気を切る。
- ③別のボウルにAを入れてよく混ぜ、①、②、セロリを加えてあえ、器に盛りつけてセロリの葉を散らす。

プワンポイントアドバイス

ひじきはレンジを使うとふっくら戻りますよ。

材料(2人分

ひじき(さっと洗う) 乾燥で8g	ひし
水1/2カップ	水·
にんじん(千切り)1/2本(80g)	1Z/
(オリーブオイル 大1	
酢大1	
A 〈 めんつゆ (3倍濃縮) ····································	Α.
アンチョビ(みじん切り)······ 1枚(4g)	
塩、こしょう少々	
セロリ(ななめ薄切り)1/3本(30g)	セロ
セロリの葉(みじん切り)・・・・・・・・・・少々	セロ



18 (金) Friday

疲労回復に「春キャベツのあっさり焼きうどん」

豚肉に含まれるビタミンB:や玉ねぎに含まれる硫化アリルが、うどんに含まれる糖質の代謝を促して疲労を回復しキャベッに含まれるキャベジンが胃もたれを予防すると言われています。旬のキャベッの甘味が味わえる一品です。



1人分のカロリー 約**294**kcal

2人分の金額 約**356**円



作り方

- ①うどんは袋のままレンジ強で2分くらい加熱 し、合わせたAをふってほぐしておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱して豚肉を焼き、肉 の色が変わったらBを加えて炒め合わせ、野菜 がしんなりとしてきたら①を加えて炒める。
- ③②にCを加えて味をととのえ、皿に盛りつけてD を散らす。

I ワンポイントアドバイス

●材料を切りそろえてから調理に入るとスムーズです

材料(2人分) ゆでうどん······2袋(400g)

	∫ 酒····································	···· 大1
サ	ラダ油	大1
豚	ロース切り落とし肉	··120g
	食べやすい大きさに切る)	
В	(玉ねぎ(くし形切り)1/4個	(50g)
	玉ねぎ(くし形切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(40g)
	エリンギ(薄切り)1/2パック	(30g)
	│ 春キャベツ(ざく切り)2枚	(80g)
C	∫ しょうゆ······· ゼ しょうしょう············ ゼ	τ1·1/2
	し 塩、こしょう	…少々
_	∫ 青ねぎ(小口切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	… 2本
υ	↓ 削り節	・・ 適量

 $\begin{array}{c} 19 \ (\pm) \\ \text{Saturday} \end{array}$

肌荒れ予防に「菜の花とえびのポテトサラダ」

菜の花やじゃがいもに含まれるビタミンA・C・Eが皮膚や粘膜を丈夫にして肌荒れや風邪を予防し、えびに含まれるビタミ: Eやアスタキサンチンが細胞の老化を防ぐと言われています。ほんのり苦味のある菜の花がアクセントになった一品です。 所要時間 **20**分 1人分のカロリー 約**155**_{kcal}

2人分の金額 約**291**円

作り方

- ①鍋にじゃがいもとかぶるくらいの水を入れて 火にかけ、火が通るまで煮て、マッシャーでつ ぶす。
- ②玉ねぎに酢をふり、しんなりとするまで手でも んで水気を絞り、①に加える。
- ③②にAを入れ、Bを加えてあえる。

([ag ワンポイントアドバイス

●じゃがいもは、水が低温の状態から熱してゆでましょう。

材料(2人分)

じゃ	がいも(角切り)2個(240g)
玉	ねぎ(薄切り)1/4個(50g)
	大1
	{ ボイルえび・・・・・・・・・60g { 菜の花・・・・・・・・・・・1/2束(100g) (塩ゆでしてざく切り)
Α	【 菜の花············· 1/2束(100g)
	し(塩ゆでしてざく切り)
	
В	│ 塩 少々
	십 砂糖⋯⋯⋯⋯⋯ 小1/4
l	練りからし 小1/4





体ぽかぽか「塩麹鶏の揚げ焼き







- ①ポリ袋に鶏むね肉と塩麹を入れてもみ込み、 20分くらい置いて味をなじませ、Aを加えてさ らにもみ込む。
- ②フライパンに深さ1cmくらいのサラダ油を入 れて弱~中火で熱し、②を入れて揚げ焼きし、 皿に盛りつけてBを添える。

●余った油は、こして他の料理に使いましょう。

材料(2~3人分)
鶏むね肉(一口大に切る)1枚(200g)
塩麹大2~3
A 片栗粉、小麦粉・・・・・・ 各大1・1/2 黒こしょう・・・・・・ 少々
^ し 黒こしょう 少々
サラダ油 適量
B { レタス、ミニトマト、レモン 適量

貧血予防に「コンビーフとスナップえんどうの炊き込みご飯



約378円

- ①米は洗って30分くらい水に浸し、水気を切って 炊飯器に入れ、コンビーフをのせてAを加え、 普通に水加減をして炊く。
- ②鍋に湯を沸かして塩を加え、スナップえんどう を色が鮮やかになるまで2分くらいゆで、流水 に取って冷やし、水気を拭いて食べやすい大 きさにななめ切りする。
- ③①が炊き上がったらほぐしながら上下を返し、 ②を加えてさっくりと混ぜる。

材料(4人分)

米······2合
コンビーフ(ほぐす)········小1缶(100g)
A 塩 ナ1 カーフまみ
A \ 塩 —つまみ
塩 一つまみ
スナップえんどう(筋を取る) 60g



じま ワンポイントアドバイス

Monday

●コンビーフは常備しておくとさっと使えて便利ですよ。

リラックスタイムに「おから入りココアクッキ



約162円



- ①Aをザルに通してボウルにふるい入れ、オリー ブオイルを加えて手でさっくりと混ぜ、豆乳を 加えて軽く練るようにしてまとめる。
- ②①を麺棒で5mmの厚さになるように伸ばして 型で抜き、170℃に予熱したオーブンで25~ 30分くらい焼く。

●焦がし過ぎないように、様子を見ながら焼いてくださ

材料(2人分)

	∫ 薄力粉······ 70g
l	(薄力粉
A ·	〈 砂糖······ 50g
ı	塩 一つまみ
l	ロコアパウダー
オリ	ノーブオイル 大3
豆	礼大1•1/2

予防に「きゅうりのレンジ浅漬け



約118円

- ①ボウルにきゅうりとにんじんを入れ、塩をふっ て5分くらい置き、出てきた水気を取る。
- ②耐熱ボウルにAを合わせ、ラップをかぶせずに レンジ強で30秒くらい加熱し、①を加えて白炒 りごまをふり、味をなじませる。

●きゅうりとにんじんを寝かせている間に、調味料の準 備をしましょう。

材料(4人分

きゅうり・・・・・・2本(200g)
(5mmのななめ切り)
にんじん(千切り)·····20g
塩小1/3
(しょうゆ、みりん、酢・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
A { ごま油 小1
└ 赤唐辛子(種を取る)1本
白炒りごま



味覚障害予防に「えびと青じその餃









- ①フライパンに湯を沸かし、白菜を1分くらいゆでて流 水で冷やし、水気をしぼってみじん切りにし、さらに 水気をしぼる。
- ②ボウルにAを入れて手でよく練り混ぜ、粘りが出たら ①を加えて混ぜ、冷蔵庫で30分くらい寝かせ、Bを加 えてさっくりと混ぜ、20等分して餃子の皮で包む。
- ③フライパンにごま油を入れ、②を放射状に並べて中 火で熱し、焼き色がついたら熱湯3/4カップを注いで ふたをかぶせ、水気がなくなるまで蒸し焼きにする。 ④③を皿に盛りつけ、お好みでCをつけていただく。

●②で粘りが出るまでしっかり混ぜるのが、ジューシー

	材料(20個分)
白茅	克·······2枚(200g)
	/ 豚ひき肉70g
Α {	長ねぎ(みじん切り)1/2本(40g)
	ごま油 大1
	しょうゆ小1
	砂糖、鶏ガラスープの素… 各小1/2
	塩、こしょう少々
ь.	「 むきえび (粗く刻む) ·······40g 青じそ (粗みじん切り) ······4枚
В	青じそ(粗みじん切り)・・・・・・4枚
	子の皮20枚
ごす	油······ 大1
執法	昜3/4カップ

Wednesday

゙すっきり「しらたきの明太子炒め」

しらたきに含まれる食物繊維が便秘を予防・改善し、辛子明太子に含まれる亜鉛が味覚障害を予防し、ビタミンB2・Eが肌の調子をととのえると言われています。ご飯のおかずやビールのお供にぴったりの一品です。





С { しょうゆ、酢、ラー油………適量

約162円

- ①しらたきは食べやすい長さに切って耐熱ボウ ルに入れ、ラップをかぶせて2分くらい加熱し、 ザルに取って水気を切る。
- ②明太子は薄皮を外し、酒をふる。
- ③フライパンにサラダ油を熱して①を炒め、水分 が飛んだら②を加えて炒め合わせ、薄口しょう ゆで味をととのえ、器に盛って青ねぎをのせ る。

しらたき200g
辛子明太子·······40g 酒·······大1/2
サラダ油······ 大1/2 薄口しょうゆ····· 大1/2
海口しょうゆ······· 入1/2 青ねぎ(小口切り)····· 2本



プロンポイントアドバイス

●低カロリーなので、夜食などにもおすすめです。

疲労回復に「ほたてとアスパラのバターしょうゆソテー」



約**297**円



作り方

- ①ほたては貝柱を外して厚みを半分に切り、ヒ モは食べやすい長さに切る。
- ②フライパンにバターとにんにくを入れて弱火 で熱し、香りが立ったら①とアスパラを入れ、 中火で焼き色がつくまで焼き、塩、こしょうをふ り、しょうゆを鍋肌からまわし入れる。

●しょうゆは直接かけず、鍋肌からゆっくりとかけてくだ

材料(2人分)

生ほたて(むき身)大3個(140g)
バター 大1
にんにく(みじん切り)・・・・・・・・・・1片
グリーンアスパラガス3本(60g)
(5cmの長さに切る)
塩、こしょう 少々
しょうゆ 小1

肌荒れ予防に「パプリカのバルサミコマリネ.



- ①魚焼きグリルを予熱してアルミホイルを敷き、 パプリカの表面を上にしてのせ、皮が黒く焦げ るまで10分くらい焼く。
- ②①を水に取って皮をむき、1cm幅に切る。
- ③ボウルにAを合わせて②を加え、10分くらい置 いて味をなじませ、ドライバジルをふる。

ワンポイントアドバイス

●パプリカは表面が焦げるくらい焼くことで、甘味が引 き出されます。

パ.	プリカ(赤・黄) 各1/2個(計150g)
	(オリーブオイル・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
	バルサミコ酢小1
A ·	ワインビネガー小1
	塩、こしょう少々
	【 にんにく(すりおろす)1/4片
	ライバジル・・・・・・・・・・・・・・・・・少々



貧血予防に「ほうれん草とごぼうの豆乳ポタージュ



約194点



- ①鍋に湯を沸かして塩を入れ、ほうれん草をゆ でて流水で冷やし、一部をみじん切りにして飾 り用に取っておき、残りはざく切りにする。
- ②鍋にバターを熱してAを炒め、火が通ったら① と一緒にミキサーに入れて豆乳を加え、なめら かになるまで混ぜる。
- 3②を鍋に戻して再び火にかけ、Bで味をととの え、器に盛って飾り用のほうれん草をのせ、黒 こしょうをふる。

ロンポイントアドバイス

●野菜が苦手なお子さんにもおすすめですよ。

材料(2~3人分)			
塩—つまみ			
ほうれん草 3株(80g)			
バター・・・・・・・大1			
A { ベーコン (細切り) ········ 1枚 (20g) 玉ねぎ (薄切り) ······· 1/4個 (50g) ごぼう (薄い輪切り) ·······30g			
A { 玉ねぎ(薄切り)1/4個(50g)			
無調整豆乳3/4カップ			
B { コンソメスープの素············· 小1 塩·················· 少々			
┗ し塩 少々			

Saturday

健康なお肌に「新じゃがとじゃこのハッシュドポテト」

じゃがいもに含まれる加熱しても壊れにくいビタミンCが皮膚や粘膜を丈夫にして肌を健やかに保ち、ちりめん



黒こしょう……………… 少々

- ①ボウルにじゃがいもとちりめんじゃこを入れ、A をふって混ぜる。
- ②フライパンにサラダを熱して①を入れ、フライ 返しで押しつけながら丸く形をととのえ、両面 に焼き色がつくまで焼く。
- ③②を食べやすい大きさに切り分け、皿に盛り つけてミニトマトを添える。

材料(2人分)

新じゃがいも(千切り)大1個(200g)
ちりめんじゃこ30g
A { 小麦粉····································
A \ 塩、こしょう····································
サラダ油大1
ミニトマト······2個(40g)



プロンポイントアドバイス

●お好みでケチャップやポン酢しょうゆなどをつけても

Sunday

疲労回復に「菜花とベーコンのクリーム/



約**270**円



作り方

- ①鍋に湯を沸かして塩を入れ、フジッリをゆで、 ゆで上がりの1分前に菜花を加えて火を通し、 一緒にざるに取りって水気を切る。
- ②フライパンにバターとベーコンを入れて炒め、 ベーコンの脂が出てきたら生クリーム、①、パ ルメザンチーズを加えて軽く煮込む。
- ③②に塩をふって味をととのえ、器に盛りつけて 黒こしょうをふる。

材料(2人分)

瑥
フジッリ······120g
菜花(ざく切り)・・・・・・1/2束(100g)
バター大1/2
ベーコン(細切り)2枚(50g)
生クリーム1/2カップ
パルメザンチーズ 大1・1/2
黒こしょう 少々

リア ワンポイントアドバイス

●塩は、湯の1%の量を入れてください。

サラサラに「わさび菜のじゃこ納豆あ

じゃこに含まれるカルシウムが骨や歯を丈夫にすると言われています。わさび菜の独特の辛味と納豆の相性が良い



約162

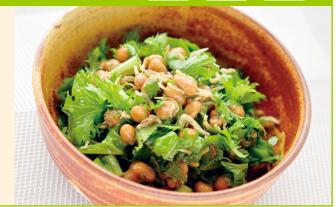
①ボウルにわさび菜、ちりめんじゃこ、納豆を入 れ、Aを加えてあえる。

『愛 ワンポイントアドバイス

●納豆に添付のタレがあれば、それを加えてもOKです。

材料(2人分)

わざひ采(さく切り)······1/5把(40g)
ちりめんじゃこ 大2
納豆······1パック(40g)
A { めんつゆ (3倍濃縮) ············· 小2 ごま油·······大1
^



お腹すっきり「たっぷり春キャベツのハムサンド



#1401_{kca}





- ①ボウルにキャベツとAを入れてあえる。
- ②食パンに合わせたBを塗り、スライスチーズ、 ロースハム、①をのせてはさみ、耳を切って食 べやすい大きさに切る。

1 ワンポイントアドバイス

●粒マスタードの量はお好みで加減してください。

	M 种(2,03人刀)
	Fャベツ(千切り)・・・・・・ 大2枚(100g)
Α -	「塩、こしょう少々
	「塩、こしょう少々 オリーブオイル
	レモン汁小1
食/	ペン(8枚切り)6枚
	['] マヨネーズ・・・・・・・大2 粒マスタード・・・・・・・・小1
	粒マスタード小1
	ピクルス(市販)1個(10a)

(みじん切り) スライスチーズ……………3枚 ロースハム·······3枚(45g)

ピクルス (市販) · · · · · 1個(10g)

貧血予防に「牛肉とうどのごまみそきんぴら」



#356_₽

- ①牛肉は食べやすい大きさに切り、しょうゆを ふって下味をつける。
- ②フライパンにごま油と赤唐辛子を入れて弱火 で熱し、香りが立ったら中火にして牛肉とうど を炒め、合わせたAを加えて水分を飛ばすよう に手早炒め合わせ、白すりごまを加えて仕上 げる。

●うどは、葉の部分も捨てずに使いましょう。

牛こ	ま切れ肉 150g	
しょ	うゆ小1	
_	油大1/2	
赤厚	辛子(輪切り)1/2本	
	(乱切り) ······1本(140g)	
(みそ大1 酒、みりん 大1 砂糖 大1/2	
Α {	酒、みりん 大1	
白す	りごま・・・大1	



美しいお肌に「いちごミルクババロア



»109,

#345_E



- ①いちごは1つを飾り用に取っておき、残りをミ キサーに入れ、ソース状になるまで混ぜる。
- ②小鍋に牛乳とグラニュー糖を入れてごく弱火 で熱し、グラニュー糖が溶けたら①を加え、沸 騰する直前に火を止め、粉ゼラチンを加えて しっかりと混ぜて溶かす。
- ③器に②を注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷や し固め、飾り用のいちごをのせる。

いちご (ヘタを取る) ······ 1パック(260g) 牛乳………1/4カップ グラニュー糖…………大5 粉ゼラチン(水大2でふやかす)…1袋(5g)

[[ま ワンポイントアドバイス]

●③では、氷水にあてると早く粗熱が取れます。



郡山のうまいが詰まった

人気店がひしめき合う郡山の飲食店の名物グルメをは じめ、郡山ブランド野菜、郡山ブラック、地ウイスキー、日 本三大まんじゅう・柏屋薄皮饅頭…etc

こおりやま情報 グルメBOOK 定価880円(税込) 県内主要書店・コンビニ・Amazonでお求めください。

















TEL.024-984-2130 http://kirakuya.jp

美しいお肌に「いちごのレアチ



いちごに含まれるビタミンCがコラーゲンの生 成を助け、シミ・ソバカスを防いで肌を美しく保 ち、チーズや生クリーム、バターに含まれるカル シウムが骨や歯を丈夫にすると言われていま す。お祝いやおもてなしにもぴったりの、華やか でかわいらしいデザートです。

材料(5個分) 粉ゼラチン(水大3でふやかす)……… · 5q いちご (薄切り) ················· 1/2パック (150g)

●⑤では、クリームチーズの一部をゼラチンになじませてから④に 戻すことで、ムラなく口当たりよく仕上がります。









FAX: 024-947-7501

●作り方

- ①バターをレンジで強で30秒くらい加熱する。
- ②ビスケットをポリ袋に入れて細かく砕き、①と合わせてカップに入れ、別のカップを押しつ けて固め、冷蔵庫で冷やす(5個作る)。
- ③生クリームをボウルに入れ、氷水をあてながら6分立てくらいに泡立て、冷蔵庫で冷やす。
- ④クリームチーズをボウルに入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜ、Aを加えてさらに混ぜる。
- ⑤ゼラチンをレンジ強で30~40秒くらい加熱して溶かし、④を大2~3くらい加えて混ぜ、なじ んだら④のボウルに戻し入れて混ぜる。

⑥⑤に③を加えて②のカップに入れ、冷蔵庫で1~2時間冷やし固め、いちごとミントの葉を飾る。





ビスケットをポリ袋に入れて細かく 砕き、いと合わせます。

をカップに入れ、別のカップを押しつけて固め、冷蔵庫で冷やし

©に<mark>○</mark>を加えて合わせ、<mark>○</mark>のカップに入れます。





※電話連絡の上、履歴書をご持参ください



ニストップ 郡山富田店 郡山市富田東5-132 ミニストップ 郡山八山田店 郡山市八山田2丁目177-2 2024-936-1022