

完全1対1



完全個別カリキュラム

☑東 北 大

✓ 安高・黎明 定期テスト対策

K△TEKYO学院

アテレポートプラス 月曜~金曜 16:40~19:00 土曜 17:30~18:25 平日17:30頃

「旬ネタWatch」コーナー担当 月・金曜MC/幡谷明里アナウンサー







#楽都郡山 #郡山地ウイスキー #郡山ブラック #日本三大まんじゅう

2022年

街ネタタウン情報 プレイガイド

ライフトピックス

みな伝

郡山住まい情報

レシピ情報 ぽるたーた





「広域版 白河ら一めん」大ヒット記念特集

~とら系 いまの家系 英系 やたべ系~



Sweet Potato

kashiwaya 📳



# お家賃、初期費用、ご相談く





### 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 ●駐車料/1台分付無料 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/2カ月
- ●仲介料/なし ●11月上旬入居可
- ●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・1F

家賃 **44,000**円



### コンビニ近く・角部屋

## 八山田6丁目

- 2DK(和6、洋6、DK6) ●駐車料/1台分付無料
- ●共益費/なし ●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・洗浄便座・

家賃 46,000円 造焚 洗浄便座付





### コンビニ・ランドリー隣

# 八山田2丁目

- 1K(洋10、K3) ●駐車料/1台分付無料 ●共益費/なし
- ●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・BS・2F

家賃 48,000円 洋室広へ 10帖





#### 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
- ●礼 金/2カ月 ●敷 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・BS・2F

月額 56,000円 トランクルーム付



#### ガスコンロ・TVホン付

## 八山田西4丁目 2DK(洋6、洋7.5、DK6)

- ●駐車料/1台分付無料 ●礼 金/2カ月 ●共益費/なし ●敷 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・トランクルーム・BS・2F

家賃 60,000円 洋室のみ





## スーパー・コンビニ近く

## 富久山町久保田 2LDK(和6、洋6、LDK10.5)

- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/2カ月
- ●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・ガスファンヒーター・BS・3F

家賃 61,000円 エアコン2基付



#### ペット飼育専用

## 富田東5丁目 2DK(洋6×2、DK7.5)

- ●共益費/なし
- ●駐車料/1台分付無料
- ●敷 金/2カ月 ●礼 金/2カ月 ■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 付インターホン・システムキッチン・BS・3F

家賃 67,000円 最上階





#### インターネット無料

### 八山田6丁目 1LDK(洋6.3、LDK11)

- ●共益費/なし
  - ●駐車料/1台分付無料
- ●敷 金/2カ月 ●仲介料/なし
- ●礼 金/2カ月 ●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 - ・洗浄便座・ガスコンロ・モニター付インターホ ン・トランクルーム・システムキッチン・BS・1F

**70.000** ₪ (

床暖房



- ▶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!



## 山田の物件



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 ⑤ 9:00~18:00 ● 日祝 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

2 ますや本店 中華そば 郡山ブラック 乾麺 2袋

<1名>

「中華そばますや本店 元祖 郡山ブラック」の乾麺は、1袋に2人前入りでスープ付き。醤油の香りが漂う中華そば。製造者は「あらい屋製麺所」。

提供/あらい屋製麺所

TEL024-946-2800

こおりやま情報グルメBOOK 「広域版 白河らーめん」(880円)

<1名>



「しらかわエリア」57店114杯のラーメンを紹介。「500円引き」「大盛りサービス」「50円引き」など、お得なクーポン券72枚付き。県内主要書店、セブンイレブン、Amazonで発売中。

提供/こおりやま情報編集室

TEL024-922-3131

 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11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。

当社は個人情報を通りにり返ります。 での他の近れて、外地を登場すし、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



# 世の川味のある店

WHAT A WONDEDERFUL SHOP IT IS!

## 居酒屋 花月



▲くつろぎの店内。串焼き154円より。かしら、豚タン、白もつ、つくね、とり皮など人気

1997年創業、大町「日の出通り」で営業していた「居酒屋花月」が、2022年駅前「代官小路」に復活オープン。アットホームな雰囲気とリーズナブルな価格帯はそのままに、掘りごたつ席と座敷席でくつろぎ感が増したほか、ラグジュアリー感も散りばめた美しい調和感じる令和のモダン居酒屋です。笹の川酒造の日本酒は、「福島一辛口いち」が味わえます。

郡山市駅前1丁目7-7 安齋ビル2F ☎024-954-7751 ②月~金17:00~24:00 ±17:00~翌1:00 俄日曜、第3月曜 私がお薦めします。



温島 十口 いち

ロック・一合 800円

店主 水野さん 絶妙な旨味のある、福島県で一番 辛口のお酒ということで、出張や 観光のお客様にも好評です。



# 今月のおすすめの酒



720ml 参考小売価格 2,200円(税込)

お近くの酒販店でお求めください。

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

# 

「**∱==フォネョミ**「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。

# 寒い日に温まる一杯"澧い味みそ"

こおりやま情報

西ノ内店限定 "濃い味みそ" は、あっさり系で知られる「あさくさみそらーメン」よりもスープの濃度や味が濃いめで、味わい深い"こってり系" みそラーメン。体の芯から温まる寒い日にも最適な一杯。フルトッピングした食べ応えある「濃い味みそスペシャル」(1,280円) もあり。





▲ 「濃い味みそ」 (870円) 「濃い味みそスペシャル」 (1,280円)

## あさくさらーメン西ノ内店

#### TEL024-921-7088

【住所】郡山市西ノ内1-2-2K's ガーデン1F 【営業】11:30~20:30(LO20:00)※材料なくなり次第終了 【休】金 【P】有(50台)

[URL]http://www.kknet.com/asakusa.ra-men/



### 栗の風味豊かな 「和栗のもんぶらん」

柏屋の「和栗のもんぶらん」はまさに和栗づくしの逸品。マロンクリームを巻いたスフレ生地に、クレーム・マロンと和栗あんを絞り、仕上げに和栗をトッピング。口の中でふわっと広がる栗の風味が楽しめる。お求めは、開成柏屋ほか、最寄りの柏屋ケーキ取扱店まで。



▲「和栗のもんぶらん」(453円)

## YouTube連動!白河ラーメン本 「しらかわエリア」57店紹介

白河ラーメンPR大使・松田晋二さんとタッグを組み、福島県・県南9市町村「しらかわエリア」の魅力あふれるラーメン店57店舗をこおりやま情報編集室がセレクトして紹介。誌面QRコードからはYouTubeにリンクし、動画による臨場感と公式取材で、白河ラーメンの魅力を深く知ることができる1冊。

◀「広域版 白河らーめん」定価880円。「500円引き」など72枚のクーポン券付き

## 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/



## 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】https://www.koriyama.co.jp/







**三子約**TeL024-934-8899







# 初となる「しらかわエリア」(福島県県南9市町村)

# 『広域版 白河ら一めん』











2018年、2020年に発売し好評を博した「白河らーめん」本第3弾。今回は、「しらかわエリア」の9市町村に取材範囲を広げ、白河ラーメンPR大使松田さんと強力タッグが実現。YouTubeで配信され話題となっている「松田晋二が行く しらかわエリア ラーメン舌鼓100」の動画へも誌面からリンクし、臨場感と公式取材情報により立体的な味わいの情報を伝えることができる一冊。巻末には「500円引き」などお得なクーポン券が72枚付いています。



# 白河ラーメンPR大使 松田晋二さんインタビュー掲載

『 松田晋二が行く しらかわエリア ラーメン舌鼓100 』 との強力タッグ



# ■取材エリア■

白河市、西鄉村、泉崎村 中島村、矢吹町、棚倉町 塙町、矢祭町、鮫川村

57店舗 114杯

大好評発売中! 定価880円



こおりやま情報グルメBOOK 県内主要書店・セブンイレブン・Amazonでお求めください。

系統別 に見る

「広域版 白河らーめん」大ヒット記念特集

# 深堀り「白河ら一めん」

~とら系 いまの家系 英系 やたべ系~

福島県南地域から、今や全国へその 食文化が広がりをみせる福島県の ご当地ラーメン「白河らーめん」。 2022年9月25日に発売した「広域 版白河らーめん」取材を通して、編 集室目線で流派・系統別にカテゴ リー分けし、白河らーめんを深堀り。

# とら系

#### TORA

いまや全国区の地名度。白河らーめんの王道"とら系"。多くの白河ラーメン店に影響を与え、白河ご当地ラーメンをけん引している存在。



とら食堂2代目竹井氏直伝の弟子店



白河手打中華 たいち

住/東白川郡棚倉町棚倉広畑130-7 TEL/無



住/白河市白坂石阿弥陀5-1 TEL/0248-23-1066

History of Shirakawa Ramen



白河ラーメンの始まりは、大正10年に手打ち支那そばを提供した「亀源」とされ、その後「亀源」で指導を受け、昭和22年「家庭食堂」(※現在の「茶釜食堂年貢町店」)、昭和27年「菊忠食堂」、昭和28年「茶釜本店」が創業。昭和20~30年代に白河にワンタンブームを巻き起こした「まるい食堂」で習得したワンタンと蕎麦打ちから応用した手打ち麺とを合わせ、昭和44年「とら食堂」が創業。初代・竹井寅次さんが、何人もの弟子を指導し、惜しみなく技を継承したことから、白河市を中心に多くの白河ラーメンの店が創業している。

【参考文献】渡辺紀子「白河ラーメン物語」、『白河』歴史春秋社 2015年

# いまの家系

#### AYONAMI

「とら食堂」創業者竹井寅次さんの弟子にあたる初代「いまの家」。初代「いまの家」で修業したいわきの名店「いまの家分店」から「二代目 いまの家」「つむら家」も味と技を習得。味噌系統や味のバリエーションも多いのも「いまの家」の特徴と言える。

我流突き詰めたラー

## 二代目ラーメン しょうゆ味 1,000円



## 本格手打ち麺 二代目 いまの家

住/西白河郡西鄉村大字米字西原105-3 TEL/0248-57-4030

県外にもとら食堂のDNAは受け継がれている。 とら食堂Instagramより、東京・埼玉・千葉・神奈川の 公式認定店。

- ■東京都 孫市(国分寺)
- ■埼玉県 賀乃屋(上尾市)、法隆(春日部市)
- ■千葉県 とら食堂 松戸分店(松戸市)
- ■神奈川県 白河中華そば(横浜市)、こすが(横浜市)



住/西白河郡西鄉村小田倉上上野原70-7 TEL/0248-25-4022



住/西白河郡矢吹町八幡町834-1 TEL/0248-42-3855



「東北の玄関ロ 白河」、この地域には店主達が日々努力を重ね提供するご当地ラーメン「白河ラー メン」があり、市内には約100店舗のラーメン店が点在しています。ご当地ヒーロー「ダルライザー」 ともコラボレーションしたご当地タクシー「白河ラーメンタクシー」は、白河ラーメンだけでなく、数あ る白河の史跡・名所・名産品などご要望に応して当社認定ドライバーが皆さまをご案内いたします。

POINT

◆大正時代から続くご当地ラーメン「白河ラーメン」の魅力を全国にアピール
 ◆白河の関、小峰城などの歴史的名所巡りとラーメン店探訪の旅が手軽に楽しめます
 ◆白河ラーメンのエキスパートドライバーが100店の中からとっておきのお店をご案内
 ◆ご当地ヒーロー「ダルライザー」とコラボ。ご家族連れも楽しめる演出

180分コース

19,860円(税込)

● ラーメンどんぶりを再現した行灯(屋根の表示灯)が目印 2時間コース / 白河の関~南湖公園~小峰城+白河ラーメン店

60分お手軽コース 120分コース 6,620円(株込) 13,240円(株込)

白河観光交通株式会社 T961-0993 福島県白河市中山南5-97

白河タクシーセンター TEL.0248-27-3300



▲「手打中華 やたべ」のふるまい鶏ガラ ※お店によっては、希望の方(またはビール・ノンアル

コールビール注文の方)のみなので声かけして。

# 英系

#### HANABUSA

昭和62年創業、独学で研究を重ね、 独自に発展してきたと言える「英」系。 地元人気も高い老舗。

ちつさりとした醤油スープ ちーめん 700円 麺屋 五蔵田

住/東白川郡棚倉町逆川前山62 TEL/0247-33-8777



住/西白河郡中島村滑津字平名塚12-8 TEL/0248-43-2767



# やたべ系

白河一大勢力として注目される「やたべ系」。 やたべ一門では、ふるまい鶏ガラが提供さ れるのも特徴(店によっては希望者のみ、 ビール・ノンアルビール注文の方のみ)。

手打ワンタンメン 950円

Origin 手打中華 750円 平成12年

手打中華 やたべ

住/白河市旗宿広表74-1 TEL/0248-32-2007

コシにこだわる手打麺 鶏ガラ100%スープ

> 手打中華 700円

手打中華 せきた

住/西白河郡西郷村字道南西93 豊作ビル1F TEL/0248-27-2810

※ふるまい鶏ガラは、ビール・ノンアルコールビール注文の方、 および希望者の方(数量限定のため)提供できない場合あり。

柔道で培った体力も活かした 力強い麺、スープの安定感

手打中華 おおくま

住/白河市久田野塚田41-1 TEL/0248-27-3325

手打中華 かしま

住/白河市桜町139 TEL/0248-23-8868

ワンタンメン 840円

※ふるまい鶏ガラは、ビール・ ノンアルコールビール注文の方

手打中華 じゃずめん こんどう

住/東白川郡塙町大字塙字大町2-34-1 TEL/無

チャーシューメン 1,150円

手打中華 まことのどんぶり

りの

-シュー麺

1,000円

極慶めん(普通・辛口) 950円

手打中華 慶

住/白河市関辺中道下51 TEL/0248-21-9946

住/西白河郡泉崎村泉崎笹立山166 TEL/0248-29-8881

# こおりやま情報 グルメ&レジャーBOOK

常に車に置いておくと、お店探しや温泉入浴の利用に便利です

# 県内主要書店・コンビニ・Amazonで発売中!

A5判 オールカラー 定価880円(税込)※コンビニは新刊のみの取り扱いとなります



















Kindleストア iBooksでも 電子書籍を 販売中!

※電子書籍には クーポン券は 付いておりません。



ケイシイシイ株式会社 こおりやま情報編集室 福島県郡山市中町14-19 TEL024-922-3131 http://www.koriyama.co.jp/



# クラシックから最新トレンドまで、 多種多様な味わい集う激戦区郡山ら一めん



こおりやま情報 グルメBOOK 県内主要書店・セブンイレブン・Amazonで好評発売中!!

**八** 只見線全線 2022年10月1日 運転再開

# 紅葉の美しい鉄道路線"第1位"車窓からの絶景堪能 "世界で最もロマンチックな鉄道"只見線





### 上質のグレーンウイスキーをブレンドした レンデッドウイスキー山桜 プレシャス」新発売



笹の川酒造から「ブレンデッドウイスキー山桜 黒ラベル」をグレードアップしたちょっと贅沢なウ イスキー「ブレンデッドウイスキー山桜 プレシャ ス」が新発売。厳選したモルトウイスキーと上 質のグレーンウイスキーをブレンドしたプレシャス な逸品で、しっかりとしたモルト感と蜂蜜を感じさ せる上品な甘さがバランス良く、深い味わい。 700ml入り3,300円。秋の夜長は、ロック、 水割り、ハイボールで。最寄りの酒販店、ネッ トショップで発売中。

間笹の川酒造

III 024-945-0261

III https://www.sasanokawa.co.jp/

#### 11月17日(木)ボージョレヌーヴォー解禁日! 珍しいボージョレ・ヌーヴォーのロゼワイン



ンテージになる。

R http://www.hiranoya-web.com/

今年のボージョレ・ヌーヴォーは、 11月17日(木)解禁。郡山市清 水台 「清水台 平野屋」 では、ボー ジョレ・ヌーヴォーの予約を受付 中。店長おすすめの商品は、可 愛い「リサとガスパール」がラベ ルを飾るヌーヴォーに、今年はロゼ が新登場。通常のボージョレと同 じ直接圧搾法により、果実の美味 しさが広がる味わい。750ml、 3,100円。2022年のボージョレ・ ヌーヴォーは、歴史的なグレートヴィ

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



「日本ご当地タクシー協会」 会員 「白河ラーメンタクシー」では、白 河の関、小峰城などの歴史的名 所巡りと白河ラーメン店探訪の旅 を提供している。120分モデルコー スなら、白河の関~南湖公園~ 小峰城+白河ラーメン店といった感 じ。料金体系は、60分コース 6,620円、120分コース13,240 円、180分コース19,860円。家 族や気の合うグループと気軽に利 用してみて。なお、ダルライザー

の同行はありません。

**問** 白河ラーメンタクシー(白河観光交通) III 0248-27-3300

III https://shirakawa.taxi/

## 11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、 11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、家に古くなった消 火器があれば廃棄しよう。会場は郡山市内の 各分署等(郡山消防署、大槻基幹分署、中 田分署を除く)及び郡山市中央公民館、大槻 ふれあいセンター、芳賀地域公民館ほか。今 回は富久山行政センターではなく富久山分署で 回収になる。リサイクル料は1本につき1,000 円。

- 問 郡山地方広域消防組合·郡山地方消防防災協会
- III 024-923-1758
- http://www.shobo.koriyama.fukushima.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~)。平日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。月曜と金曜は、郡山市の さくら通りや、取材先から中継で情報を発信し ている。なお、地元郡山で気になる情報は郡 山総支社まで。

- 間福島テレビ 郡山総支社
- III 024-931-8000
- IR https://www.fukushima-tv.co.jp/



# 郡山市の「ふるさと納税・ふるさとチョイス」 「こおりやま情報グルメBOOK」が 対象商品になっています。

ふるさと納税1万円以上の寄付でもらえます (郡山市在住者は対象外となります)

※郡山市出身で、郡山市外や福島県以外で暮らしている皆様へ。 ふるさと郡山のグルメBOOKで、郡山最新の飲食情報を知ろう!

こおりやま情報グルメBOOKシリーズ4冊セットをお送りしています

詳しくは、「ふるさとチョイス」のWEBサイトで。 https://www.furusato-tax.jp/

#### こおりやま情報を



名称	日時・会場・料金	チケット・問合わせ
諸橋近代美術館 コレクション をめぐる6つの部屋。 ROOMS	<ul> <li>□ 7月25日(月)~11月13日(日)9:30~17:00 入館は閉館30分前まで</li> <li>☆ 諸橋近代美術館</li> <li>№ 1,300円 高校・大学生500円 ※中学生以下無料ダリ、ゴッホ、ルノワールなど諸橋近代美術館の6人の住人の部屋から見えるコレクションの新たなハイライト。</li> </ul>	問 諸橋近代美術館 ■ 0241-37-1088
若手落語まつり	■ 11月12日(土)14:00~ 会 けんしん郡山文化センター 中ホール 常 全席指定(税込) 一般 3,000円、高校生以下 1,500円、車椅子席1,500円 [落語友の会会員価格 一般 2,500円] [みゅーあい郡山 会員価格 一般 2,500円] ※未就学児入場不可 ※車椅子席はけんしん郡山文化センターのみ販売 ※座席の間隔を空けずに販売。出演者/三遊亭兼好・柳亭小痴楽・林家つる子・桂鷹治ほか ※電話予約は、けんしん郡山文化センターのみの受付	<ul><li></li></ul>
郡山交響楽団 絵本読み聞かせ コンサート えんとつ町のプベル	<ul> <li>11月13日(日)16:00~</li> <li>けんしん郡山文化センター 中ホール</li> <li>全席指定 一般3,000円(当日券+500円)、高校生以下1,500円(当日券+500円)(6歳以上入場可)</li> <li>プログラムオッフェンバック:「天国と地獄」より"序曲"(カンカン)/小林直央 きらきら星変奏曲(楽器紹介メドレー)/ブラームス:ハンガリー舞曲 第5番/ベートーベン:交響曲 第5番「運命」より"4楽章"/絵本読み聞かせコンサート「えんとつ町のプペル」(音楽:木村裕)/大王とロザリーナ「えんとつ町のプペル」(うた) ■cast/出演者 指揮/金井俊文 朗読/プペルほか/山崎義也、ルヴィッチほか/渡辺みやび、ルヴィッチの母ほか/華花 絵本読み聞かせコンサート"えんとつ町のプペル"作曲/木村裕 演奏/郡山交響楽団 詳細は、主催者である郡山交響楽団のウェブサイト(外部サイトhttps://koriyamasymphony.com/)を参照。</li> </ul>	<ul><li>発売中(びあ、ノア楽器、文化セ)</li><li>一般社団法人郡山交響楽団(長谷川)</li><li>090-8493-9667</li></ul>
マカロニえんぴつ マカロック ツアーvol.14 ~10周年締めく くり秋・冬ツアー☆飽きがくる 程そばにいて篇~	<ul> <li>■ 11月23日(水)17:00~</li> <li>☆ けんしん郡山文化センター 大ホール</li> <li>② 全席指定6,800円 ※4才以上チケット必要。3才以下でもお席が必要な場合は有料。※枚数制限:お一人さま4枚まで</li> <li>詳細・最新情報は、主催者であるジー・アイ・ピーのウェブサイト(外部サイトhtt ps://www.gip-web.co.jp/schedule/detail/6621#10606)を参照</li> </ul>	<ul><li>発売中(ローソンチケット)</li><li>B GIP</li><li>0570-01-9999</li></ul>
第66回 郡山市総合美術展【後期】彫刻·工芸、書、写真 (第74回郡山市民文化祭主催行事)	■ 11月23日(水)~2022年11月29日(火)※11月28日(月)は休館日10:00~17:00 (※最終日11月29日は16:00まで)※11月28日(月)は休館日会けんしん郡山文化センター 展示室 無料	<ul><li>□ 第74回郡山市民文化祭実行委員会</li><li>□ 024-934-1212 (郡山市立中央公民館)</li></ul>
第10回音楽都市こおりやまハーモニーコンサート	■ 12月3日(土)12:30~ ② けんしん郡山文化センター 大ホール      無料 全席指定・要事前申し込み ※ 申込期間 令和4年10月1日(土曜日)~令和4年10月31日(月曜日)※はがきの場合は 必着。応募者多数の場合は抽選。【指定席チケット申込方法】(1)インターネットで 申込み郡山市役所のウェブサイト(外部サイトhttps://www.city.koriyama.lg.jp/ site/gakutokoriyama/49384.html)を参照。(2)郵便はがきで申込みはがき1枚につき、 計2名様まで申込みが可能。代表者様の住所・氏名(ふりがな)・年齢・電話番号と 同行者の氏名(ふりがな)・電話番号を記入を。「はがき送付先 〒963-8601(住所 不要) 郡山市文化振興課」	間 郡山市文化振興課 1024-924-2661 (平日8:30~17:15)







# 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11月30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。11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11月30日

## ラーメン みそ伝 八山田店

郡山市富田町字音路89-1 TaL024-933-3363 定休日/1月1日

こおりやま情報。11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11月30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。11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11月30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ロンパイスビル1F TE.024-939-0380 定休日/日祝

こおりやま情報。 11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11月30日

### 中華そば 日の出家 八山田店

郡山市富田東3丁目48 ™024-983-7889 定休日/無

こおりやま情報 11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11月30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 11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11月30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 TEO24-956-9030 定休日/無

こおりやま情報。11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11月30日

### 横浜家系 龍 郡山桑野店

郡山市桑野3-18-20 Tel024-983-8122 定休日/木

こおりやま情報。11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11月30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。11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11月30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。11月号クーポン券

## 替え玉(130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11月30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。11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11月30日

#### 麺処 さとう 船引店

田村市船引町字船引臂曲19-1 TeO247-61-4202 定休日/無

こおりやま情報。11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11月30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。11月号クーポン券

- - - - - - - - - - - - - キリトリ線・- -

## お会計より 10%引き

※1枚につき1名まで有効 有効期限2022年11月30日

## 株式会社カンニャボ

郡山市西田町三町目字大森60 Te024-983-9081 定休日/土日祝

こおりやま情報。11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11月30日

## 並木温泉 ゆの郷

郡山市並木3-5-14 TaO24-991-1126 定休日/水(祝日の場合は営業)

こおりやま情報。11月号クーポン券

## ラーメン注文の際、 各ミニどんぶり1個サービス

※7種類ある各ミニどんぶり先着3名様
※1枚につき1名まで有効
有効期限2022年11月30日

#### Donburi&Ramen ぴーちゃん

郡山市安積町日出山2-80 アミューズパーク郡山1F Ta024-953-7080 定休日/無休(臨時休業の際はHPに掲載)

こおりやま情報。11月号クーポン券

## 【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。

#### こおりやまにいる



#### ひとりもの申す

1月で60歳になりますが、10月からスポーツチャンバラの道場に通います。以前からやってみたいと思ってたので、実現できてとてもうれしいです。今からわくわくです!

(WM)

ストレス発散になりそうですね(笑)ぜひ 大会で入賞を目指して頑張ってください。

や母の大事なものを盗んだり?勝手に捨ててしまう奴がいます。それで私は心身ともに不安定になってます。断捨離と片付けさせられるのは違うと思うのですが、どう思われますか?父は入院中です。あと、私が普段使っているバッグの中から習字の時に半紙を止める"ぶんちん"が出てきて、本人に尋ねたら『大事だと思って入れた』とのこと。怒りを通り越し呆れました。

ご家族の方なんでしょうか?ぶんちんを バッグに入れるセンスはすごい(笑)ですが、 勝手に物を捨てられるのは困りますね。根気よく 説得するしかないんでしょうか?

(4歳、2歳)がとても可愛くて、毎日が 楽しくて仕方ありません。趣味は「孫」です。 (はーちゃん)

《 名言いただきました (笑)素晴らしいです♪

16年間飼っていた柴犬が他界した。私は助けてあげられなかった事が悔しい。火葬後も思い出すと私は辛く泣いてしまう。犬がかわいそうで悲しくたまらない。

(山陰リスナー)

私も同じく最近愛犬が他界しました。心に ぽっかり穴が空いてしまった感じです。ワンちゃんと楽しく過ごした時を思い出すと切ないですよね (泣) は美味しいものが沢山ありますね。私の一番は新米です。おかずがいらないほどピカピカツヤツヤでおいしいですが、豚肉のしょうが焼きがあればご飯何杯でもいけちゃいます。

(みるく)

●ですよね~!ご飯に豚肉のしょうが焼き… 想像しただけでたまりません!!

**定** の金木犀が花開き、秋の薫りが漂い始めました。秋を感じる今日この頃です。

175

金木犀の花は可愛らしくて、香りも心地よいです♪季節を楽しむって素敵です!

3 連休を利用して3年ぶりに息子家族が来てくれました。あっという間の3日間でした。 年末も来れるといいのですが…。

(アナログバーバ)

楽しいことは時間が早く過ぎてしまいます ね (泣)来て!来て!アピールするしかないですね (笑)

近「死」について考える事が多くなった。いつも居て当たり前だった家族が居なくなったら…。家族より先に自分が居なくなったら…。誰しもいつか訪れる「死」。残された家族に迷惑かけないよう部屋の片付けしないとなー。

(汚部屋なんです)

● 悔いなく逝きたい自分と残された人のためにも、終活は大事かもしれませんね。

磐梯高原南ヶ丘牧場」。子供が小さい頃行ったことがあり、孫を連れて行きとても喜んでくれました。入場料・駐車料無料。遊べて、食事は美味しいです。

(デメ)

参家族代々と遊びへ行く定番の場所があるって素敵です♪

秋 ですね?ピクニックがしたいなぁ。 (Yねぇ)

● さぁ!お弁当を持って紅葉狩りへ出掛けましょう!!

サイバー心気症」になってはいけません! つまり、ネットで病気名や体の不調を検索 してはいけない。知らなくてよかった病気もでて くるから。病院で受診すれば安心すると思います。 自己診断しないようにしましょう!

(2年1組学級員SW2510)

おっしゃる通りです!自己診断は危険ですので、ちゃんとお医者さんに診断してもらいましょう!

他 リアトラクションやお化け屋敷に一人で平気で挑戦出来る私。一人で観覧車には絶対乗りたくはない!一対一で乗りたいです!夜の景色は最高ですよね♪

(べじりんく)

♥
プロ活も良いですが、観覧車は一人じゃ寂しいですよね。

9月はなんだか最悪な月でした。でも悪い事の後には良いことがあると信じて頑張りました(^-^)温かい言葉をくれた皆さん本当にありがとう!とても嬉しかったです(^- ^)

(たおちん)

励ましてくれる人がいるっていいですね♪
 感謝感謝 !

を運転していて最近目につくのが、右折時 交差手の中まで進行しない車が多い事で す。しっかり交差点の中心まで進み鈍角に安全に 曲がって欲しい。手前で止まり無理に曲がって行 くので鋭角になり大変危険だと感じます。教習所 でもそんな指導はしていないはずです。しっかり 安全に勤めていただきとおもいます。

(てんまでのぼれ)

運転に慣れてくると基本を忘れて自己流に なってしまう悪い例ですね。何事も初心を 忘れずにいたいですね。

た日、ビッグパレットふくしまで開催された障害者就職面接会に行ってきました。かなりの人数でしたけど、気になっていた企業に1社応募することができました。後日連絡が来て次に進めれば書類選考と面接になりますが、果たしてどうなるか・・・?

(トモ)

● この投稿が掲載される頃には結果は出ていますね。良い結果でありますように!!

無に寒くなりました。こたつをいつ出すか! 出してしまうとこたつから出れない生活が!肉まんも美味しい季節だからたくさん食べよう!

(チョコ)

できる限り『こたつ』は最終手段にしたい ところ(笑)本当に出れませんから!!

本も世界も心落ち着けない事件・情勢ばか りです。世界終末時計は今何時を指してい るのでしょう。

(たんたんの旦那)

核戦争などによる人類の終末を午前 0 時として、残り時間を示しているものですね。ウクライナ侵攻の前2022年 1 月の発表では「残り100秒」だったので、もっと進んでますよね(汗)



#### 教えてください

お 墓を持たないで、お骨だけお願いできる墓があれば教えてほしいです。

(よしお)

実味しい昔ながらのラーメン屋の情報があれば掲載してもらえたらです。

(とと)

### 教えます

10月号のよしおさんへ。シーフードレストラン「メヒコ」のカニピラフはお持ち帰りしても美味しさ変わらずです。

(きらりん)

10月号のあっこちゃんさんへ。開成宮本歯 科医院は親切です。

(2年1組学級員SW2510)

10月号のあっこちゃんさんへ。入れ歯作りの歯医者さんは駅裏、イオンの中のアート歯科おすすめです。親切丁寧です。

(とら)

10月号のきらりんさんへ。おすすめの動物病院は、アミーペットクリニックです。受付の人が、来ているほとんどのコの名前を覚えていてビックリ!

(じん)

#### おいしい味情報

10年ぶりに「ロミオ」のクリームボックス を食べました。やっぱり最高でした。

(ゆうこうあやまま)

#### 私の好き嫌い

子供の頃、牛肉って食べたことが無かったので、ビーフジャーキーとコンビーフは苦手です。昭和37年生まれってそんなもんですかね。 (WM)

対
き:Snow Man。メンバーが仲が良くて、パフォーマンスがカッコよく、ファンに優しいところ。嫌い:自分勝手な奴や人を馬鹿にして上から目線で話す人間。

(LOOK)

L は登山が好きで、子供が出来る前はよく夫婦2人でいろいろな山へ行っていました。 山の頂上で食べるカップラーメンは極上の食べ物で、下界で食べるカップラーメンと同一の物とは思えない味がします。子供が出来てからは子育て が多忙になり、なかなか登山が出来ないでいましたが、子供が小学3年になりそれなりに長く歩けるようになったため、いろいろな山に家族3人で登るようになりました。そこでたまたま登山をしていたらへビに出会い、私はヘビが大嫌いで「ウギャー」と大声を出したら、小学3年の娘は動物がもともと好きなのですが蛇も好きらしく、何と「カワイイ」「触ってみたい」と訳の分からない事を言っていました。唖然としました…。

(バンカーズあっちゃん)

プレス 理を作ることは好き。トイレ掃除は嫌いです。

(ひで)

男っぽい性格の女子は好き。男に可愛子ぶる 女子は嫌い。

(きらりん)

は寒いし外出がおっくう。車の運転も危ないので毎年嫌になる。でも、こたつで鍋やみかんを食べたり、編み物やお昼寝は大好き。

(あき。)

好 きな物はスイーツ。嫌いな物はパイナップル。

(175)

(M.M)

(デメ)

(Y ねぇ)

ピザやグラタンのチーズは食べられますが、 固形チーズは大の苦手(石鹸を食べているようで)。

(アナログバーバ)

f  $e \rightarrow (1)$  レモン。酸っぱいのがいい!!(2) チーズ。特にブルーチーズは蜂蜜と一緒に食べるとサイコー( $> \lor <$ )嫌い $\rightarrow$ (1)そば。アレルギーなので。(2) うなぎ。昔食べて気分が悪くなった。(3) アボカド。ねっとり感がだめです。

(人の好き嫌いも激しいです)

➡️ の暑いのは好き。冬の寒さは嫌い。

なんです。

超苦手だから。

■ 肉は嫌いだけど、牛肉・豚肉は好き。鳥の 鉢(羽根・顔・足など)、味など全てが苦手

実容室で、いつものメニューでヘアケアが好き。心も体もリフレッシュできるから。高速道路、ジェットコースターなどが嫌い。速くて

好きなのはクラシック。落ち着きます。あと刑事ドラマ。嫌いなのは、人といるのにスマホをいじる人や食事時にもテーブルにスマホを置く人。家にいれば?って思う。騒いでる子供を注意しない親。自転車の並んで走行。大食いYou Tuberとタレントは食べ過ぎを見ていると気持ち悪くなるので。 (2年1組学級員SW2510)

野 菜が大好きです。特に旬の野菜は味が濃くておいしいです。 (味噌汁)

歌を聴くのは好き…ライブとかも好きです。 カラオケで自分が歌うのは嫌いです。

(はーちゃん)

す→Hey! Say! JUMP 。ファンクラブ会員です!ライブ参戦もします! Travis Japan、宇野昌磨選手。惹かれます!フィギュアスケート、一人カラオケ。ストレス発散になり、ダイエットになります♪ちいかわ。かわいいし、癒しです。嫌い→喫煙者。煙草が嫌い。蝶以外の虫全て。むかでや毛虫類、だんごむし乱入すると悲鳴あげます!顔にピアスした人。刺青を入れた人。

(べじりんく)

好 きは若隆元、若元春、若隆景です。嫌いは 照ノ富士、貴景勝の横綱、大関です。大波 三兄弟が大関、横綱を目指す時に壁になりそうな ので。 (昭和のヒーロー)

ーキなど甘いものは好き。刺身など生物は 嫌いです。 (みや)

好き』なのはやっぱり、ひとりでゆっくりする時間でしょうか。何かにせかされたり遠慮することもなく、自由にゆっくりできるというのは究極の贅沢な気が。対して『嫌い』なのは、せかされることと、騒がしい人や場所…。昔から苦手でただひたすらに辛く、クラクラしてきてしまいます。 (える)

若 い時は辛いもの得意でしたが、最近はレトルトカレーも大辛から中辛に。年相応でしょうか。 (たんたんの旦那)

下文 王カフェオレが一番好きです。神奈川に 引っ越してからも、スーパーで見つけて毎 回購入してます。見つけた時はうれし一と家で大騒ぎしました。 (ゆうこうあやまま)

### 次回のテーマ

皆伝スペシャルテーマは、「私の至高の冬グルメ」です。あなたにとっての至高の冬グルメ(食べ物だけでなく飲み物でもOK)を教えてください。楽しい投稿をお待ちしてまーす。

ケータイからの投稿は QRコードを 読み込んでね。





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。

# **夕一式到券総数三**47/数

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)

# 7

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(6)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

#### 晶県知事免許(12)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

### <sup>區島県知事免許(5)第2372号</sup> (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(2)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





## 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 II 1F TEL024-934-0340 FAX024-934-3444

【営業時間】9:00~18:00 【定休日】日祝

info@e-daiichijisyo.co.jp

#### <sup>福島県知事免許⑺第1768号</sup>(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

# 手軽に簡単! 物件探し





### 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

# 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11月30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 交 交通 備備考 取 取引態様 間間取り 用用途地域 土地面積 建 建物面積 向向き (地) 地目 健健 建ペい率 構造・階数 (階) 階数

#### 室内設備

水回り・冷暖房■1

築 建築年

- (TV)テレビ

- - BS BS受信可

取引態様

- 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 (重サ) 二重サッシ
- CK カードキー (別職)オール電化 (光ファ) 光ファイバー利用可 (ネット) インターネット対応

引引渡日

- DK デジタルキー ペアGペアガラス
- 「腕S) 防犯セキュリティ

- 給湯)給湯設備 床暖 床暖房 (173))**エアコン**
- (冷房) 冷房
  - SK)システムキッチン (IH) IHクッキングヒーター (コンロ) ガスコンロ
- B-T別 バス・トイレ別 追焚 追焚給湯
- (SD) シャンプードレッサー (バ釜) バランス釜 ( 浴澡) 浴室換気乾燥
- WT ウォシュレット

#### 

淵醉 暖房便座

- (TR)トランクルーム (ペランダ) ベランダ
- P2可駐車場2台可
- 屋内設備

#### AL)オートロック(EV)エレベーター

- ベットペット共生可 (火冷水) メゾネットタイプ (触臓)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









| 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4丁目       | 4,400円  | 1カ月    |    | 1カ月    | 1台  | 日本調理技術専門学校近く          | レントライフ郡山店   | 024-946-6040 |
| 朝日1丁目       | 6,000円  | _      | _  | 1カ月    | 2台  | 内環状線近く、菜々家西側          | コナンリアルエステート | 024-922-6500 |
| 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5丁目       | 5,000円  | _      | _  | 1カ月    | 9台  | 大東銀行開成支店南側·舗装         | コナンリアルエステート | 024-922-6500 |
| 開成6丁目       | 5,000円  | _      | _  | 1カ月    | 6台  | 静御前通沿い                | 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 |
| 小原田2丁目      | 3,000円  | _      | _  | 1カ月    | 4台  | 東部幹線、こはらだ幼稚園近く        | コナンリアルエステート | 024-922-6500 |
| 菜根1丁目       | 5,000円  | _      | _  | 1カ月    | 1台  | ディアス菜根A棟近く            | 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  | 郡山一中東側                | コナンリアルエステート | 024-922-6500 |
| 菜根1丁目       | 5,500円  | _      | _  | 1カ月    | 1台  | 内環状線、チサンマンション菜根  番館近く | コナンリアルエステート | 024-922-6500 |
| 咲田2丁目       | 5,500円  | _      | _  | 5,500円 | 1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 |
| 神明町         | 5,500円  | _      | _  | 1カ月    | 2台  | 二中北側                  | アースライフ      | 024-925-6400 |
| 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    | 2台  | うねめ温泉近く               | 天野中央不動産     | 024-938-8503 |
| 並木1丁目       | 6,600円  | _      | _  | 1カ月    | 8台  | 大島東公園近く               | 天野中央不動産     | 024-938-8503 |
| 深沢1丁目       | 6,600円  | _      | _  | 1カ月    | 2台  | ライオンズマンション深沢の近く       | コナンリアルエステート | 024-922-6500 |
| 深沢1丁目       | 7,700円  | _      | _  | 1カ月    | 2台  | 普通車1台、軽自動車1台          | コナンリアルエステート | 024-922-6500 |
| 富久山町        | 5,000円  | _      | _  | 1カ月    | 1台  | 若松屋うら                 | アースライフ      | 024-925-6400 |
| 富久山町梅田      | 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    | 3台  | げんこつ屋近く               | 天野中央不動産     | 024-938-8503 |
| 富久山町久保田下河原  | 3,850円  | 1カ月    | _  | 1カ月    | 4台  | 東部幹線近く、ビッグつばめ郡山店東側    | マイルドホーム     | 024-924-0050 |
| 富久山町福原      | 3,300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 |
| 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 |
|             |         |        |    |        | 1   |                       |             |              |

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









郡山市内休日当



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

| l |          | ウイン調剤みなみ通り薬局    | 024-932-3332 | FAX.024-932-3338 |
|---|----------|-----------------|--------------|------------------|
| ۱ | 11/3 🤀   | コスモ調剤薬局大槻西店     | 024-962-7472 | FAX.024-962-7473 |
|   |          | さくら薬局みなみ壱番店     | 024-925-4193 | FAX.024-935-4131 |
|   |          | 調剤薬局ツルハドラッグ八山田店 | 024-991-8826 | FAX.024-991-8826 |
|   | 11/6 📵   | コスモ調剤薬局横塚店      | 024-941-0321 | FAX.024-941-0331 |
|   |          | ハーブ調剤薬局         | 024-991-6050 | FAX.024-933-6288 |
|   |          | 調剤薬局ミッテル桑野店     | 024-939-0511 | FAX.024-939-0511 |
|   | 11/13    | コスモ調剤薬局菜根店      | 024-927-7623 | FAX.024-927-7624 |
|   |          | 朝日薬局            | 024-923-0156 | FAX.024-923-0162 |
|   |          | 山口薬局本町店         | 024-954-7770 | FAX.024-954-7710 |
|   | 11/20    | コスモ調剤薬局熱海店      | 024-984-5700 | FAX.024-984-5701 |
|   |          | クオール薬局郡山店       | 024-991-0789 | FAX.024-925-6888 |
|   |          | あい調剤薬局大槻店       | 024-962-9766 | FAX.024-962-9767 |
|   | 11/238   | クオール薬局郡山店       | 024-991-0789 | FAX.024-925-6888 |
|   |          | 調剤薬局ミッテル富田店     | 024-931-5655 | FAX.024-931-5655 |
|   |          | かめだ調剤薬局         | 024-921-5171 | FAX.024-921-5171 |
|   | 11/27    | 調剤薬局ミッテル大槻店     | 024-961-7600 | FAX.024-961-7600 |
|   |          | ひかり薬局中町         | 024-927-1510 | FAX.024-927-1511 |
|   | ※10月12日3 | 見在の情報です。休日当番薬局は |              |                  |

※10月12日現任の17年戦です。1914日主命業局は、思さま変更になる場合があります。最初の17年戦はお加り 利節会(TELの2049344707)へご確認大できい。「郡山薬剤師会ホームページ汁ttp://www.k-yaku.org/) ※休日に調剤を行うにあたっては、薬局近隣医療機関以外の処方せんでは、記載された医薬品はすべて揃わない 場合がありますので、予めお電話でご確認ください。 ※店舗名など再度ご確認のうえ、薬局へおでかけください。



# ひと目でわかる認証店マーク付で安心。 オードブル・ケータリング店新掲載!







主要書店・セブンイレブン・アマゾンで好評発売中!!

こおりやま情報 グルメBOOK 定価880円(税込)

- 🔰 キリトリ線

## 【こおりやま情報FREE11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11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「私の至高の冬グルメ」(名前・ペンネームも書いてね) あなたにとっての至高の冬グルメ(食べ物だけでなく飲み物でもOK)を教えてください。(理由も)

Q2. あなたが利用するスーパーの定番人気商品を教えてください。

(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  |                     | ź  | F 齢 |   |     | 歳  |
|------|---------------------|----|-----|---|-----|----|
| 住 所  | ₹                   | 1: | 生別  | J | 号 . | 女  |
|      |                     | ŕ  | 吉 婚 | 既 | 婚・  | 未婚 |
| 電話番号 | プレゼントの<br>希望番号 第一希望 |    | 第二希 | 望 |     |    |

-----+JトJ線 🕽 🥌

(ペンネーム/ )

- - キリトリ線-多

### まりトリ線-→ キリトリ線・ 【こおりやま情報FREE11月号アンケート&みな伝投稿用紙】 【こおりやま情報FREE11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. あなたが利用するスーパーの定番人気商品を教えてください。 Q2. あなたが利用するスーパーの定番人気商品を教えてください。 ●みな伝スペシャル「私の至高の冬グルメ」(名前・ペンネームも書いてね) ●みな伝スペシャル「私の至高の冬グルメ」(名前・ペンネームも書いてね) あなたにとっての至高の冬グルメ(食べ物だけでなく飲み物でもOK)を教えてください。(理由も) あなたにとっての至高の冬グルメ(食べ物だけでなく飲み物でもOK)を教えてください。(理由も) ●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・ベンネームも書いてね) 【イラスト・ひとりもの申む・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 結 婚 結 婚 既婚・未婚 既婚・未婚 第一希望 第二希望 第一希望 第二希望

肌荒れ予防に「かぼちゃとれんこんのごまみ

\*104

**約203**m



- ①鍋にサラダ油を熱し、かぼちゃとれんこんを2 ~3分炒め、油がまわったらAを加えて落とし ぶたをし、中火で7~8分煮る。
- ②①に火が通ったら白すりごまを加え、からめる ように煮つめる。

#### **[**夏 ワンポイントアドバイス

●あまり動かし過ぎるとかぼちゃが崩れるので注意して

| 材料(2~3人分)                             |
|---------------------------------------|
| サラダ油・・・・・・ 大1/2                       |
| かぼちゃ(角切り)1/5個(200g)                   |
| れんこん (乱切り) · · · · · · · 1/3節 (80g)   |
| A A A A A A A A A A A A A A A A A A A |
| A { みそ、砂糖、みりん············ 各大1         |
| └ 和風だしの素小1/2                          |
| 白すりごま 大1・1/2                          |

## 肌荒れ予防に「鶏もも肉のごま唐揚

鶏肉に含まれるビタミンAが皮膚や粘膜を丈夫にして肌荒れを予防し、ごまに含まれるゴマリグナンが細胞の老化を予防し、カルシウムが骨や歯を丈夫にすると言われています。ごまがアクセントになった、香り豊かな唐揚げです。



- ①ポリ袋にAを合わせ、鶏もも肉を入れてよくも み込み、5分くらい置いて味をしみ込ませ、片 栗粉を加えてさらにもみ込む。
- ②バットに白炒りごまを入れ、①を転がしながら 表面にまぶす。
- ③揚げ油を170℃に熱して②をからりと揚げ、皿 に盛りつけてBを添える。

#### **[[愛 ワンポイントアドバイス**]

●ポリ袋を使うと、手も汚れず洗い物も減りますよ。

#### 材料(2人分

|    | / しょうゆ・大1                                  |
|----|--|
|    | 酒  |
| A٠ | オイスターソース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ |
|    | しょうがのしぼり汁 小1                               |
|    | 塩ーつまみ                                      |
| 鶏も | もも肉(一口大に切る)1枚(200g)                        |
| 片頭 | 栗粉大2                                       |
| 白烛 | 少りごま大3~4                                   |
| 揚に | <b>ず油</b>                                  |
| D  | ∫ レタス                                      |
| D. | ∫ レタス                                      |
|    |  |



# 血液サラサラに「鮭ときのこの混ぜご



440

約**220**円



- ①塩鮭は魚焼きグリルでこんがりと焼き、骨を外 し、身をほぐして皮は細かく刻む。
- ②耐熱ボウルにきのことA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、ラップ を外してさらに1分30秒くらい加熱する。
- ③②にご飯と①を加えてさっくりと混ぜ合わせ、 塩で味をととのえてBを加える。

#### **プ**ワンポイントアドバイス

●鮭は皮にも旨味たっぷりなので、捨てずに使いましょ

#### 材料(2人分) 塩鮭……1切れ(60g)

お好みのきのこ……… 合わせて130g (しめじ、えのきたけ、しいたけなど) A { しょうゆ、みりん、酒············ 各大1 しょうが(千切り)·······1片 温かいご飯……2膳(300g) 塩…………適量 白炒りごま……………………小1 青じそ(粗みじん切り) ......3枚 R 銀杏の水煮(市販)(あれば)……15g

# **レいお肌に「柿のムース」**



- ①柿は皮をむき、一部を細かい角切りにして飾り 用に取っておき、残りはざく切りにしてAと一緒 にミキサーに入れ、ピューレ状になるまで混ぜ
- ②生クリームは氷水をあてて冷やしながら泡立 て器で混ぜ、八分立てにする。
- ③粉ゼラチンは湯大1でふやかしておく。
- ④②に①と③を入れて混ぜ合わせ、器に盛って 冷蔵庫で冷やし固め、①の飾り用の柿と、あれ ばミントの葉を飾る。

① フンポイントアドバイス● ① で、もしミキサーが回りづらい場合は、途中で止め てヘラなどでほぐしてみてください。

| 柿······1個(200g)      |
|----------------------|
| (グラニュー糖・・・・・・・・・・ 大4 |
|                      |
| └ ラム酒小1/4            |
| 生クリーム3/4カップ          |
| 粉ゼラチン1/2袋(2.5g)      |
| 湯(80℃くらい)・・・・・・・大1   |
| ミントの葉(あれば)適量         |
|                      |





骨や歯を丈夫に「かまぼこと昆布のわさび醤油あえ

約165円



- ①鍋に湯を沸かし、みつ葉をさっとゆでて流水 で冷やし、水気をしぼって4cmの長さに切る。
- ②ボウルに①、かまぼこ、昆布、Aを入れてあえ

#### **『愛** ワンポイントアドバイス

●みつ葉はゆで過ぎず、さっと湯通しするくらいにしま

| 材料(2人分)  |
|--|
| みつ葉・・・・・・・40g<br>かまぽこ(短冊切り)・・・・・・1/3本(60g)<br>切り昆布・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ |
| A { しょうゆ・・・・・・ 大1<br>練りわさび・・・・・・・・・ 小1/3<br>サラダ油・・・・・・ 小1                              |

## 脳の活性化に「トマトとかにかまの酸辣湯(サンラータン

かにかまに含まれるDHAが脳細胞を活性化し、卵に含まれるレシチンが記憶力をアップし、トマトに含まれるビタミンA・Cが肌荒れや風邪を予防すると言われています。食欲のない時にも食べやすい、酸味の効いた中華スープです。



約330<sub>円</sub>

- ①鍋にサラダ油と豆板醤を入れて火にかけ、香 りが立ったらAを加え、沸いてきたらBを入れて 軽く煮込む。
- ②①にCを加えて味をととのえ、溶き卵をまわし 入れて、火が通ったら水溶き片栗粉を加えてと ろみをつける。

●ヘルシーで体が温まります。朝食や夜食にもおすすめ

#### サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小1 豆板醤……小1/3 水………2カップ 塩------小1/3 トマト(湯むきして角切り)……1個(200g) かに風味かまぼこ(ほぐす) · · · · · · 5本(50g) 生しいたけ(薄切り)・・・・・・1個 (15g) 長ねぎ(千切り)・・・・・・10cm В 絹ごし豆腐(色紙切り)…… 1/3丁(100g) c { 塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々 卵(溶きほぐす)・・・・・・1個 片栗粉(水大1で溶く)…………小2



# 抵抗力アップに「ミルクティーの蒸しパン」



約198<sub>円</sub>



## 作り方

- ①熱湯に紅茶の茶葉を入れ、3分くらい置く。
- ②ボウルにAを入れ、泡立て器で白っぽくなるま で混ぜ、Bと①を加えてさらに混ぜる。
- ③②にホットケーキミックスをふるい入れてさっ くりと混ぜ、カップケーキ型に注ぎ、蒸気が上 がった蒸し器に入れて10分くらい蒸す。

●茶葉の種類はお好みで変えてもOKです。

#### 材料(6個分)

| 熱湯大2                                      |
|---|
| 紅茶 (茶葉)」12                                |
| A { 卵···················1個 砂糖·········大3  |
|   |
| B { 牛乳··································· |
| ┗ │ サラダ油 大1                               |
| ホットケーキミックス・・・・・・・ 200g                    |

## .予防に「牛肉とごぼうのしぐオ



440<sub>E</sub>

- ①鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したらごぼうと しょうがを入れ、中火で3分くらい煮る。
- ②①に牛肉を加え、煮汁がなくなるまで煮詰め、 白炒りごまを加える。

●白炒りごまは香りが飛ばないよう、最後の仕上げに入れてください。

#### 材料(2~3人分)

|    | ( 水1/3カップ   |
|----|---|
|    | 酒1/4カップ   |
| A  | 酒······ 1/4カップ<br>しょうゆ、みりん····· 各大2<br>砂糖····· 大1 |
|    | └ 砂糖 大1   |
| ごに | ぼう(ななめ薄切り)25g                                     |
| しょ | うが(千切り)・・・・・・ 8g                                  |
| 牛t | 切り落とし肉 200g                                       |
| 白烛 | 少りごま・・・・・・小1                                      |



# 貧血予防に「コンビーフの和風ポト







- ①鍋に水2カップと昆布を入れて火にかけ、沸騰 する直前に昆布を引き上げ、弱火にしてかつ お節を入れ、再沸騰してきたら火を止め、ザル
- ②鍋に①のだし汁を戻し入れてAを加え、Bを入 れてふたをかぶせ、弱~中火で8~10分くらい 煮る。
- ③②の野菜に火が通ったらCを加え、一煮立ちし たら塩、粗挽き黒こしょうで味をととのえる。

●コンビーフはほぐして食べるだけではなく、こういう使

| 材料(2~3人分)  |
|--|
| 水2カップ  |
| 昆布·······5cm   |
| かつお節······ 5g  |
| ∫ 酒  |
| A { 薄口しょうゆ······ 大1  |
| しょうがの薄切り 2~3枚  |
| (にんじん······ 1/2本 (80g)   |
| (食べやすい大きさに切る)  |
| B ⟨ ごぼう(5cmの長さに切る)·········· 1/2本(50g)   |
| じゃがいも······1個(130g)  |
| (食べやすい大きさに切る)  |
| C イコンビーフ(一口大に切る)·········1缶(100g)<br>C イブロッコリー···········1/3株(100g)<br>(小房に分け固めの塩ゆで) |
| C √ ブロッコリー···········1/3株(100g)  |
| (小房に分け固めの塩ゆで)  |
| 塩  |
| 粗挽き黒こしょう   |

## 肌荒れ予防に「鶏ひき肉とピーマンのそぼろ丼」

鶏ひき肉やピーマンに含まれるビタミンAが皮膚や粘膜を丈夫にして風邪や肌荒れを予防し、ご飯に含まれるブドウ糖が即効性のエネルギー源になって頭や体を元気にすると言われています。さっと作れて食べ応え満点の丼レシビです。

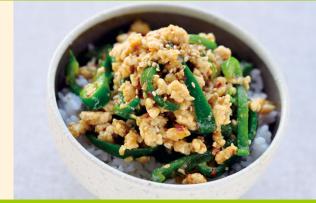


- ①フライパンにごま油を熱し、鶏ひき肉をほぐし ながら炒め、肉の色が変わったらピーマンを 加えてさらに炒める。
- ②①に合わせたAを加え、汁気を飛ばすように炒 め合わせ、Bを加える。
- ③器にご飯を盛り、②をのせる。

お好みできのこをプラスしてもおいしいですよ。

## 鶏ひき肉······140g ピーマン(細切り) · · · · · 1個(35q) 一味唐辛子………少々 B { 一味唐辛ナ・・・・・・ 小1 白炒りごま・・・・・・・ 小1

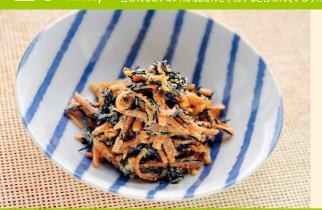
ご飯······2膳(300g)



# 骨や歯を丈夫に「ひじきとにんじんのごまマヨあえ」



約110円



- ①耐熱ボウルににんじんを入れ、ラップをふんわ りとかぶせてレンジ強で2分くらい加熱し、キッ チンペーパーで余分な水気を取る。
- ②①にひじきとAを加えてあえる。

#### 材料(2人分)

にんじん(千切り)………小1本(100g) ひじき(水で戻す) · · · · · · 乾燥で5g マヨネーズ…… 大2 白すりごま…… 大2 . めんつゆ (3倍濃縮) …… 大1/2

●レンジ加熱の間に調味料を準備すると、さらに時短に

## ミナアップに「ねぎ塩牛カルビ焼



- ①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、ねぎ塩ダレを作
- ②フライパンにサラダ油を熱して牛肉の両面を 焼き、①を加えてからめるように焼きつける。
- ③皿に②を盛ってBをふり、レタスを添える。

## **ロンポイントアドバイス**

●ご飯にのせて、丼風にしてもOKです。

#### 材料(2人分) / 書わぎの下の部分(小口切り)...30a

|     | 月14さの下の部刀 (小口切り) 30g                |
|-----|-------------------------------------|
|     | 塩小1/3                               |
|     | 鶏ガラスープの素大1/2                        |
| Α ( | にんにく(すりおろす)1片                       |
|     | ごま油大1・1/2                           |
|     | レモン汁小1                              |
|     | 【こしょう少々                             |
|     | ラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小1      |
| 牛ź  | カルビ肉200g                            |
| В   | 青ねぎの上の部分(小口切り)… 15g<br>  白炒りごま 小1/2 |
| D.  | 白炒りごま 小1/2                          |
| レタ  | ス 適量                                |
|     |                                     |



15 (火) Tuesday

## 体ぽかぽか「みぞれかしわそば」

鶏肉に含まれるナイアシンや、長ねぎに含まれる硫化アリルが血行を良くして冷え症を改善し、大根に含まれる消化酵素ジアスターゼが消化を助けると言われています。大根おろしでさっぱり食べられるそばレシビです。



1人分のカロリー 約**385**kcal





#### 作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉と長ねぎを 焼く。
- ②鍋にAを入れて沸かし、①とそばを加え、再沸騰したら火を止め、温めた器に盛りつけて大根おろしをのせ、お好みで一味唐辛子をふる。

#### **しま** ワンポイントアドバ<u>イス</u>

●一味唐辛子の代わりに七味唐辛子でもOKです。

| 材料(2人分)                   |
|---------------------------|
| サラダ油・・・・・・・・・・・小1         |
| 鶏もも肉(一口大に切る)140g          |
| 長ねぎ(5cmの長さに切る)…1本(100g)   |
| A                         |
| A d めんつゆ (3倍濃縮) ······ 大5 |
| 塩少々                       |
| ゆでそば2袋(360g)              |
| 大根おろし1/3カップ               |
| 一味唐辛子(お好みで) 少々            |

# $\frac{16}{6}$ (7k)

## 骨や歯を丈夫に「たらと白菜のスープ煮」

zらに含まれるカルシウムやビタミンDが骨や歯を丈夫にし、白菜に含まれる食物繊維が便秘を予防・改善し まわぎに含まれる硫化アリルが血行を良くすると言われています。たんぱくなたらの味を引き立てた一品です。



1人分のカロリー 約**195**kcal

2人分の金額 約**220**円

#### 作り方

- ①たらは骨を外して一口大に切り、余分な水気をキッチンペーパーで拭き、塩、こしょうを軽くふる。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、えのきを順に加えて炒め、しんなりとしてきたら白菜の芯と①を加えて焼き、白ワインをまわし入れて熱し、アルコールを飛ばす。
- ③②に白菜の葉とAを加え、ふたをかぶせて3~4分蒸し煮し、塩、こしょうで味をととのえる。

#### **『** ワンポイントアドバイス

●白ワインがなければ、代わりに酒を使ってもOKです。

#### 材料(2人分)

| 生たら2切れ(200g)  |
|---|
| 塩、こしょう少々  |
| オリーブオイル 大1  |
| 玉ねぎ(薄切り)1/4個(50g)   |
| えのき 1/2パック(50g)   |
| 白菜3枚(180g)  |
| (葉と芯に分けてざく切り)   |
| 白ワイン 大1   |
| A { 水·······················3/4カップ<br>コンソメスープの素············小1 |
| A { コンソメスープの素············ 小1                                  |



# **7**(木)

## 美しいお肌に「さつまいものカレーコロッケ」

さつまいもに含まれるビタミンCが肌を美しく保ち、合いびき肉に含まれる鉄分が貧血を予防し、カレー粉に含まれるクルクミンが胆汁の分泌を促して肝機能を高めると言われています。さつまいもの甘味とカレー風味の相性が良い一品です。



1人分のカロリー 約**227**kcal 2~3人分の金額 約**412**円



#### 作り方

- ①鍋にさつまいもとかぶるくらいの水を入れて 火にかけ、竹串が通るくらいまでゆで、ボウル に入れてマッシャーでつぶす。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、Aを入れて炒め、肉の色が変わって玉ねぎがしんなりとしたらBを加える。
- ③①に②と溶き卵を加えて混ぜ、8等分にして俵型にまとめ、Cの順に衣をつける。
- ④揚げ油を180℃に熱し、③をきつね色になるまで揚げ、皿に盛りつけてレタスを添える。

#### 🏿 ワンポイントアドバイス

●さつまいもは、必ず水にさらしてアク抜きをしてから 調理しましょう。

#### 材料(2~3人分)

| さつまいも・・・・・・・・・・小1本(200g)<br>(3cm幅に切り水にさらす)                           |
|--|
| サラダ油小1   |
| A { 合いびき肉·························60g<br>玉ねぎ(みじん切り)······1/4個(50g)   |
| ~ 【 玉ねぎ(みじん切り) 1/4個(50g)   |
| B { カレー粉····································                         |
| し し 塩、こしょう 少々  |
| 卵 (溶きほぐす)1/2個  |
| C       小麦粉・・・・・ 1/2個         別(溶きほぐす)・・・・・ 1/2個         パン粉・・・・・ 適量 |
| C ← 卵 (溶きほぐす) · · · · · · · 1/2個                                     |
| ↓ パン粉適量  |
| 揚げ油・・・・・・・・・・ 適量   |
| レタス  |
|  |

18 (金) Friday

## 疲労回復に「りんごと麩のプディング」

りんごに含まれる甘味の果糖や酸味のクエン酸が疲労を回復し、麩や牛乳、バターに含まれるカルシウムだ 骨や歯を丈夫にすると言われています。和食やスープに使うことの多い麩を、デザート仕立てにした―品です。 所要時間 **25**分

1人分のカロリー 約**196**kca

2人分の金額 約**143**P

#### 作り方

- ①りんではよく洗って皮をむき、一口大の角切りにして耐熱ボウルに入れ、りんでの皮とAを加え、ラップをふんわりとかぶせてレンジ強で2分くらい加熱し、さらにラップを外して2分くらい加熱し、皮を取りのぞく。
- ②ボウルにBを入れてよく混ぜ、麩を加えて卵液をし み込ませる。
- ③耐熱皿に薄くバターを塗り、①と②を入れ、200℃ に熱したオーブンで15分くらい焼き、お好みでCを ふる。

#### 「□▼ ワンポイントアドバイス

●りんごは「あかね」という品種を使いました。皮を入れることでりんごのコンボートがきれいなピンク色に仕上がります。

| 617 | <b>7</b> \ 1/2/⊞ /12 ()  |
|-----|--|
|     | レご······1/2個(125g)   |
| ۸   | ∫ グラニュー糖······· 大2<br>レモン汁······ 大1                                    |
| ^   | し レモン汁大1   |
|     | (卵1個   |
| _   | 牛乳1/2カップ   |
| В   | √グラニュー糖大1  |
|     | <br>  牛乳······· 1/2カップ<br>  グラニュー糖······· 大1<br>  バニラエッセンス······· 2~3滴 |
| 切约  | J麩20g  |
|     | \$—····································                                |
| c   | { 粉砂糖、シナモンパウダー 適量  |



(金) 疲労回復に「チーズメンチカツ」

合いびき肉に含まれるビタミンBıが疲労を回復し、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、チ・ ズ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。お弁当のおかずにもおすすめの一品です。



1人分のカロリー 約**334**kcal





#### 作り方

- ①耐熱ボウルに玉ねぎを入れ、ラップをかぶせてレン ジ強で1分くらい加熱し、水気をキッチンペーパーで 取る。
- ②ボウルに合いびき肉を入れ、粘りが出るまで手でて ね、①とAを加えて混ぜ込み、4等分にして中央に チーズを入れ、小判形にまとめてBの順で衣をつけ、 180℃に熱した揚げ油できつね色に揚げる。
- ③耐熱ボウルにCを入れて、ラップをかぶせずにレンジ 強で20秒くらい加熱し、ソースを作る。
- ④皿に②を盛りつけてDを添え、③をつけていただく。

#### 【『家】 ワンポイントアドバイス

●②の肉をしっかりとこねるのが、ジューシーなカツに 仕上がるコツです。

|   | 材料(2人分)  |
|---|--|
|   | 玉ねぎ (1cm角に切る)1/4個(50g)                                     |
|   | 合いびき肉······ 200g   |
|   | ( 卵 (溶きほぐす)1/2個  |
|   | 日本   |
|   | 「  |
|   | ↓ ナツメグ少々   |
|   | シュレッドチーズ   |
|   | (小麦粉・・・・適量       B (卵(溶きほぐす)・・・・・1/2個パン粉・・・・・適量            |
|   | B { 卵 (溶きほぐす) · · · · · · · 1/2個                           |
|   | │ パン粉  |
|   | 揚げ油  |
|   | C     中濃ソース、トマトケチャップ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   |
|   | C { みりん·············小1                                     |
|   | 【 バルサミコ酢   |
|   | D { キャベツ(千切り)・・・・・・・・・ 大1枚(50g)<br>レモン(乱切り)・・・・・・・・・・ 1/8個 |
| ٦ | しし レモン(乱切り)  |

 $\frac{1}{2}$  (±)

# 肝臓を丈夫に「えびときのこの焼きビーフン」



1人分のカロリー 約**335**kcal

2人分の金額 約**275**円

#### 作り方

- ①鍋に湯を沸かし、火を止めてビーフンを入れ、 5分くらい浸して戻し、水気を切って食べやす い長さに切り、ごま油をふる。
- ②フライパンにサラダ油を熱してえびとAを炒め、①を加え、合わせたBをまわしかけ、水気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。

#### **(**アンポイントアドバイス)

●ビーフンを戻している間に他の具材を準備すると、時 短になりますよ。

#### 材料(2人分)

|    | -フン····· 140g  |
|----|--|
| ごす | <b>t油大1/2</b>  |
| サラ | ラダ油 大1   |
| ボイ | イルえび100g   |
| A  | (お好みのきのこ 合わせて100g<br>(しめじ、まいたけ、しいたけなど)<br>パプリカ(黄) (細切り) 1/4個(40g)<br>青ねぎ(ざく切り) 20g |
| В  | (湯   |
| 塩、 | こしょう少々   |



3 (B) Sunday

# 疲労回復に「五目あんかけ焼きそば」

豚肉に含まれるビタミンBiが、中華麺に含まれる糖質の代謝を促して疲労を回復し、チンゲン菜に含まれるナルシウムが骨や歯を丈夫にすると言われています。栄養バランスの良い、具沢山でカラフルな焼きそばです。



1人分のカロリー 約**461**kcal

2人分の金額 約**285**円



#### 作り方

- ①フライパンにごま油を熱して中華麺を入れ、フ ライ返しで押しつけながらこんがりと焼き色が つくまで両面を焼き、取り出す。
- ②①のフライパンにサラダ油を熱して豚肉を炒め、肉の色が変わったらAを加えて2~3分炒め合わせる。
- ③②にBを加えて熱し、沸騰したら水溶き片栗粉をまわし入れ、とろみをつける。
- ③皿に①を盛りつけ、③をかける。

#### **プ**ワンポイントアドバイス

●水溶き片栗粉は様子を見ながら入れて、お好みのと ろみに仕上げてください。

#### 材料(2人分)

| ごま油大   |
|--|
| 中華麺(焼きそば用)2袋(300g)                                 |
| サラダ油······大  |
| 豚切り落とし肉120g  |
| (にんじん(短冊切り)·······20g<br>しめじ(小房に分ける)···1/2パック(50g) |
| しめじ(小房に分ける) ··· 1/2パック(50g)                        |
| A 白菜(ざく切り)······大1枚(80g)                           |
| し チンゲン菜 (ざく切り) ······· 1/2株 (50g)                  |
| (水1カッフ   |
| 酒······大   |
| B ⟨ しょうゆ、みりん······ 各大1/2                           |
| 鶏ガラスープの素、オイスターソース・・・ 各小                            |
| てしょう少々   |
| 片栗粉(水大1で溶く) 大                                      |

14 (月)
Monday

## 老化予防に「海藻とアボカドのサラダ」

アポカドに含まれるビタミンEが細胞の老化を防ぎ、海藻に含まれるたっぷりの食物繊維が便秘を予防・改善し、ヨウ ずが甲状腺ホルモンの材料になって新陳代謝を促進すると言われています。簡単でカラフルでヘルシーなサラダです。





2人分の金額 約**165**円

#### 作り方

- ①ボウルにAを入れて泡立て器でよく混ぜ、ドレッシングを作る。
- ②①にBを入れてあえる。

#### **じ** ワンポイントアドバイス

●海藻ミックスはお手軽に具材を追加できて、色合いも良くなるので便利ですよ。

| Α ( | / しょうゆ、酢  |
|-----|---|
| •   | ごま油・・・・・・・・大1<br>  白炒りごま・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小1  |
| В   | (海藻ミックス(水で戻す)… 乾燥で5g<br>アボカド(角切り)1個(230g)<br>ミニトマト(4等分に切る)… 4個(60g)<br>玉ねぎ(薄切りし水にさらす)…30g |



# 疲労回復に「もやしとチーズのとん平焼き







- ①豚肉は食べやすい長さに切って塩、こしょうを ふり、小麦粉もふる。
- ②フライパンにサラダ油大1/2を熱し、①をこん がりと焼いて取り出し、続いてもやしをさっと 炒めて取り出す。
- ③②のフライパンにサラダ油大1/2足して卵を 流し入れ、半熟になったらチーズと②を中央 にのせ、両側から包むようにたたんで上下に 返し、皿に盛りつけ、Aをかけていただく。

●関西を代表的する鉄板焼きグルメ「とん平焼き」を、フ ライパンでお手軽にアレンジしました。



# 体ぽかぽか 「じゃがいものガーリックバター煮」

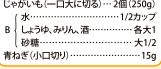
リ、バターに含まれるカルシウムが骨や歯を丈夫にすると言われています。ビールのお供にぴったりの一品です



- ①鍋にAとにんにくを入れて弱火で熱し、香りが 立ったらじゃがいもを加えて中火で2~3分炒 める。
- ②①にBを加えて落としぶたをし、弱~中火で煮 汁がなくなるまで煮て、器に盛って青ねぎを たっぷりと散らす。

●にんにくは焦がさないように弱火でじっくり火を通し てください

## 材料(2人分) A { サラダ油······大1/2 A / バター·····大1 にんにく(粗みじん切り) ………2片 じゃがいも(一口大に切る) ··· 2個(250g)





<u>Wednesday</u>

## お腹すっきり「ごぼうとツナのサンドイッチ」



約**258**円



## 作り方

- ①鍋に湯を沸かし、ごぼうを2分くらいゆでてザ ルに上げ、粗熱が取れたら水気をしぼる。
- ②ボウルに①、ツナ、Aを入れて混ぜる。
- ③食パンに合わせたBを薄く塗り、②をのせては さみ、食べやすい大きさに切る。

#### **プロンポイントアドバイス**

●練りからしの量はお好みで加減してください。

#### 材料(2人分)

ごぼう(千切り)………1/2本(80g) ツナ(缶詰) (汁気を切る) ······ 1缶(70g) マヨネーズ……・大3 白すりごま…… 大1 しょうゆ………小1 砂糖……… 小1/2 塩、こしょう……… 少々 食パン(サンドイッチ用)………8枚 マヨネーズ…… 大1 練りからし……… 小1/4

## 覚障害予防に「いかと水菜のたらこマヨあえ<sub>.</sub>



約181円

- ①鍋に湯を沸かしていかをゆで、8mm幅に切
- ②ボウルにAを合わせ、①と水菜を加えてあえ る。

#### **I** ワンポイントアドバイス

●いかは熱いうちにAと合わせると、味がつきやすくなり

| (マヨネーズ大2                                  |
|---|
| たらこ(薄皮を外す)・・・・・・15g                       |
| マヨネーズ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ |
| 【 塩、こしょう 少々                               |
| 水菜(ざく切り)・・・・・・80g                         |



# 血液サラサラに「さんまのレモンバターソテ・



約352<sub>円</sub>



- ①さんまは頭とわたを取ってよく洗い、キッチン ペーパーで水気を取り、3等分にしてAを軽く
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①の両面 を焼き色がつくまでこんがりと焼く。
- ③②にBを加え、からめるように焼きつけ、皿に 盛りつけてCを添える。

●出来たてはもちろんですが冷めてもおいしいので、お 弁当にもおすすめです。

| 材料(2人分)  |
|--|
| さんま2尾(300g)                                    |
| A { 塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ |
|  |
| オリーブオイル  |
| B { バター・・・・・・ 大1/2 レモン汁・・・・・・ 小1               |
|  |
| С { レタス、レモン適量                                  |

## 労回復に「まいたけのライスピザ」



- ①ボウルにご飯とAを入れ、よく混ぜる。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱して①を入 れ、押しつけながら薄く平らにし、こんがりと両 面を焼く。
- ③②の表面にトマトケチャップを塗ってBをの せ、オーブントースターで軽く焼き色がつくま で焼き上げ、こしょうをふる。

ブントースターで焼く時は、焦がし過ぎないよう に様子を見ながら焼いてください。

## コンソメスープの素…… 小1/2 └ 塩……… 少々 オリーブオイル・・・・・・ 大1 トマトケチャップ…… 大1・1/2 まいたけ(手でさく)…1/2パック(50g) 玉ねぎ(薄切り) ..... 30g ベーコン(1cm幅に切る)…1枚(20g)

、シュレッドチーズ………… 40g

こしょう………………… 少々



## お腹すっきり「りんごとれんこんのジンジャーピクルス」



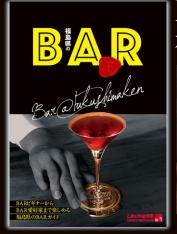
約220円



- ①鍋に湯を沸かし、れんこんを2~3分くらいゆ
- ②小鍋にAを合わせ、一煮立ちしたら火を止め
- ③②に①とりんごを入れ、粗熱が取れたら冷蔵 庫で冷やして味をしみ込ませる。

●りんごの甘味によって、はちみつの量を加減してくだ

れんこん(乱切り) · · · · · · 1/2節(130g) りんご酢…………… 3/4カップ 水………1/4カップ はちみつ………大1・1/2 塩……小1/3 しょうが (薄切り) ······ 5g ブラックペッパー……6粒 (1cm幅のいちょう切り)



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(税込)

(火) Tuesday

## 疲労回復に「なしソースの豚しょうが焼き」

豚肉に含まれるビタミンB・が、なしに含まれる果糖の代謝を促して疲労を回復し、しょうがに含まれる辛味成分ジンゲロン・ ジンギロールが血行を良くして冷え性を改善すると言われています。なしソースでお肉がさっぱりと食べられる一品です。



1人分のカロリー 約**272**kcal 2人分の金額 約**385**円



#### 作り方

- ①鍋にAを入れて中火で熱し、半量くらいになって照りが出るまで煮詰める。
- ②豚肉は筋を切って軽く塩、こしょうをふり、小麦 粉を薄くまぶす。
- ③フライパンにサラダ油を熱して②の両面を焼き、①を加えてからめるように炒りつけ、皿に盛りつけてBを添える。

#### **ロンポイントアドバイス**

●ご飯のおかずはもちろん、ワインなどにも合いますよ。

## 材料(2人分)

|    | ( なし(すりおろす) ······ 1/2個(200g)<br>しょうが(すりおろす) ······ 5g<br>く しょうゆ ····· 大1・1/2 |
|----|---|
|    | しょうが(すりおろす)5g   |
| A  | ⟨ しょうゆ 大1・1/2   |
|    | │ 酒······ 大1  |
|    | ↓ はちみつ、サラダ油、バター… 各小1  |
| 豚ロ | コース薄切り肉(しょうが焼き用)… 200g  |
|    | . こしょう少々  |
| 小  | 麦粉······ 大1   |
|    | ラダ油大1/2   |
|    | { キャベツ(千切り) 2枚(80g)<br>{ ミニトマト 4個(60g)<br>パセリ 適量                              |
| В  | 【 ミニトマト··········· 4個 (60g)   |
|    | しパセリ  |
|    |   |

2 (7k)
Wednesday

## 動脈硬化予防に「芋煮汁」

さといもに含まれるガラクタンが動脈硬化を予防し、牛肉に含まれる鉄分が貧血を予防し、こんにゃくやごぼうに含まれるたっぷりの食物繊維が便秘を予防・改善すると言われています。ヘルシーで体が温まる、東北の郷土料理です。

所要時間 25分

1人分のカロリー 約**242**kcal

2~3人分の金額 約385円

#### 作り方

- ①鍋にさといもとかぶるくらいの水を入れて火 にかけ、軽く火が通ったらザルに上げて水気 を切る。
- ②鍋にサラダ油を熱して牛肉を炒め、肉の色が 変わったら取り出し、続けてAを炒める。
- ③②にBを加えて熱し、沸いてきたら①と長ねぎを加えて中火で煮込み、さといもに火が通ったら②の牛肉を戻し入れる。
- ④器に③を盛りつけ、お好みで七味唐辛子をふる。

#### **ロンボイントアドバイス**

■こんにゃくは粗めにちぎった方が、味がしみ込みやすくなります。

#### 材料(2~3人分)

| さといも(一口大に切る)… 3~4個(200g)                             |
|--|
| サラダ油 大1/2  |
| 牛切り落とし肉150g  |
| (食べやすい大きさに切る)  |
| A { ごぼう(ささがきにする)…1/2本(80g)<br>A { こんにゃく(一口大にちぎる)150g |
| <sup>A</sup> しこんにゃく(一口大にちぎる) ······ 150g             |
| (水2カップ   |
| しょうゆ大2・1/2   |
| B ⟨ 酒、みりん 各大2  |
| 砂糖大1   |
| 和風だしの素小1/2   |
| 長ねぎ(ぶつ切り)・・・・・・・1本(100g)                             |
| 七味唐辛子(お好みで)少々  |



3 (木)
Thursday

## 疲労回復に「麻婆かぶ」

豚ひき肉に含まれるビタミンB:が糖質の代謝を促して疲労を回復し、長ねぎに含まれる硫化アリルがビタミンB:の吸収を促しかぶに含まれる消化酵素ジアスターゼが消化を助けると言われています。ご飯のおかずやビールのお供におすすめの一品です。



1人分のカロリー 約**225**kcal

2人分の金額 約**275**円



#### 作りた

- ①フライパンにサラダ油を熱し、AとBを入れて 炒め、香りが立ったら豚ひき肉を加え、ほぐす ように炒める。
- ②①にかぶを加えて2~3分炒め、Cを加えて中 火で水分を飛ばすように煮詰める。
- ③②のかぶに火が通ったらかぶの葉を加え、水溶き片栗粉をまわし入れてお好みのとろみに仕上げる。

#### **『② ワンポイントアドバイス**

●あっさりした味わいのかぶを、パンチのきいたピリ辛料理に仕上げました。

#### 材 料(2人分) サラダ油······大1

| A { 豆板醤····································                          | 小1/3    |
|--|---------|
|  |         |
| р ∫ 長ねぎ(みじん切り)   | ··· 15g |
| B { 長ねぎ(みじん切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・                   | …1片     |
| 豚ひき肉   | ··120g  |
| かぶ(くし形切り)・・・・・・2個(   | 300g)   |
| │ コチュジャン、酒、しょうゆ········<br>○ 】 砂糖··································· | 各大1     |
| 。  | … 小2    |
| └ \ 水······· 1/2   | 2カップ    |
| ( 鶏ガラスープの素   | ·小1/3   |
| かぶの葉(さっとゆでざく切り)  | ∵ 適量    |
| 片栗粉(水大1で溶く)  | …大1     |

好評です。当日0K。スパークリングワインも飲み放題 「単品飲み放題1,800円(税込)」2名様より承ります。

当店は、肉・魚介・チーズ料理をはじめ、福島牛や麓山高原豚などの地元素材や地ウイスキーも人気の洋風バルです。 食後は濃厚イタリアンプリンやクーベルチュールのガトーショコラなどのデザートもご用意しております。



料理6品+120分飲み放題 4,500円 料理7品+120分飲み放題









ワイン通のニーズに応え「BYO (Bring Your Own=ワインの持ち込み)」もOKです。ご自身がお持ちのワインを 持ち込んでこんな飲み方を。そんな思いに応えるお店です。【ワイン類の持ち込み ワイン/1,430円 その他/2,200円】 もちろんワイン以外の飲み方も大歓迎です



5,000円



[予約受付] **024-924-0223** [住] 郡山市駅前2-6-19 增子時計店地下1F [営] 17:00~翌0:00、金土·祝前~翌1:00 [休] 月曜日 http://www.foodsworks.co.jp/





TEL.024-984-2130 https://www.kirakuya.jp

# 疲労回復に「ごぼうのカルオ



ベーコンに含まれるビタミンB1が、スパゲティに 含まれる糖質の代謝を促して疲労を回復し、チー ズや生クリームに含まれるカルシウムが骨や歯 を丈夫にし、ごぼうに含まれる食物繊維が便秘を 予防・改善すると言われています。 旬のごぼうの 風味と食感がアクセントになった─品です。



●①の塩は、湯の1%の量が目安です。③でなめらかさを出したい

- ①鍋にたっぷりの湯を沸かして塩を入れ、スパゲティを規定時間より30秒くらい短くゆでる。
- ②フライパンにAとにんにくを入れて弱火で熱し、香りが立ったらベーコン、ごぼうの順に加え て炒め、焦げる前ににんにくを取り出す。
- ③ボウルにBを入れて泡立て器でよく混ぜ、①と②を加えて手早く混ぜ合わせる。
- ④皿に③を盛りつけ、お好みの量のCをふり、あればイタリアンパセリを飾る。



郡山市内を





普通食 540円(概込



FAX: 024-947-7501











ボウルにBを入れて泡立て器でよく 混ぜます。





クリスマスケーキは 早期割引がお得!(11月30日)まで

※電話連絡の上、履歴書をご持参ください



ミニストップ 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