こおりわまずまれ koriyama.co.j

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

KATEKY●学院

f Facebook

Instagram

「パラッガ福島「チェリーボーイズタイム」

XX

2024年

#楽都郡山 #酒都郡山 #郡山地ウイスキー #郡山ブラック #日本三大まんじゅう

イズ(DEFROCKターキン・thing of gypsy lion 真琴・ave・hpn)

vol.524 参月25日発^於 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 郎山住まい情報





HICKENLION RE

特集 郡山駅前で「ビール祭」7月26日(金)~28日(日)開催 🖭



夏のら一めん特集

「逢瀬祭~tomorrow's market~」7月6日(土)~7日(日)開催 P.17







チーズタルト MOMÓ CHEESE TART MOMO 福島県産桃使用

2024.07.01 新登場!!



お求めはお近くの柏屋のお店、オンラインショップでどうぞ。

kashiwaya 📳

礼金ナシ! 仲介手数料

カード決済



印の物件は当社で直接ご契約頂くと仲介手数料無料です。

独立キッチン・ガスコンロ付き

八山田5丁目 1K(洋10、K3.5)

- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料
 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/なし
 ●仲介料/なし ●即日入居可
 ●給湯・シャフー・エアコン・ガスコンロ・
 洗浄便座・シャンブードレッサー・モニタ 洗浄便座・シャンプードレッサー・モ 一付インターホン・BS・1F角・木造
- 家賃 46,000 円 1階角部屋





小学校近く・1F角部屋

八山田3丁目

2DK(和6、洋7.5、DK5.5)

- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料
 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/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
 シャンブードレッサー・モニター付イン ・シャンプードレッサー・モ ターホン・BS・1F角・木造
- 家題 48,000円 でかいかい



小型犬・ネコOK

八山田3丁目

2DK(洋6×2、DK5.5)

- 共益費/なし 駐車料/1台分付無料
 ●敷 金/2カ月 ●礼 金/なし
 ●仲介料/なし ●即日入居可
 追焚給湯・シャワ・エアコン・洗浄便座
 モニター付インターホン・カードキー・
 DC、1/50・+ ** モニター付インBS・1F角・木造

家賃 53,000円 エアコン新品



小学校近く・2F角部屋

八山田3丁目

- 3DK(和6、洋6×2、DK6) ●共益費/なし ●敷 金/2カ月 ●仲介料/なし ●中介料/なし ●申介料/なし ●即日入居可
-) 追交給湯・シャワー・エアコン・シャンブード レッサー・洗浄便座・モニター付インターホ ン・BS・2F角・木造 ●追焚給湯・シャワー
- 家員 56,000円 たつぶり収納





スーパー・コンビニ・バス停近く

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 / なし 仲介料 / なし 即日 八居可 適気給湯 シャワー・エアコン2基・シャンブードレッサー・ 洗浄煙・モニター付インターホン・二重サッシ・ガスファンヒーター・BS・最上階角部屋・装骨道

家賃 61,000円 対面キッチン



エアコン2基付・インターネット無料

八山田6丁目

- 1LDK(洋6.3、LDK11.7)
- ●共益費/なし ●駐車料/1台分付無料
 ●敷金/2カ月 ●礼金/なし
 ●仲介料/なし ●即日八居可
 ●遺残器=シャワー・エアコン2墓・シャンブードレッサ
 ー・洗浄庫・モニター付イクターボン・トランクルーム・システムキッチン3ロガスコンロ・BS・2F角・木道







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!

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。



山田の物 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

郡山市八山田 5-12 メインビル八山田 TEL.024 **2 9:00~18:00** 係日祝 http://kubota-f.com





WHAT A WONDEDERFUL SHOP IT IS!

もつ煮と餃子 居酒屋イチ



▲1階にファミリーマートがあるビルの2階にお店があります

2024年2月1日オープンした新店舗。おすすめ料理の「塩もつ 煮」(638円)は、牛もつ、大根、豆腐入りで、シンプルかつ深い 味わいです。餃子は餡にしっかり味が付いているので、タレ無 しでもおいしく味わえます。焼餃子、ニンニク無し餃子(各528 円)、軟骨餃子、大葉餃子、紅生姜餃子(各638円)。笹の川酒 造の福島一辛口「いち」も味わえます。

郡山市中町7-16 2F TEL024-983-6916 休無 営17:00~24:00

私がお薦めします。



店長 金子さん

「笹の川 辛口」は、当店のもつ煮 や餃子によく合いますので、ぜひ 味わってください。



今月のおすすめの酒



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

「依ᢖョッス福島 「笹の川 味のある店」

毎週第2・4水曜 14:45~14:49 好評放送中

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



7月25日~8月10日限定復刻 西ノ内店限定「夏野菜らーメン」

熱烈なファンの要望に応えて、ビタミンミネ ラル豊富な「夏野菜らーメン」が、今夏復 活!7月25日(木)~8月10日(土)2週間の み、西ノ内店で限定販売。あっさり塩味ベー スのスープに、旬の夏野菜がたっぷり入り、 トマトの酸味や香りを引き立てるピュアオイル を採用したヘルシーな限定ラーメン。



▲西ノ内店限定「夏野菜らーメン」980円

あさくさらーメン西ノ内店 TEL024-921-7088

【住所】郡山市西ノ内1-2-2 K's ガーデン1F 【営業】11:30~15:00 17:00~20:30(LO20:00)※材料な くなり次第終了

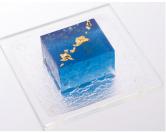
【休】金 【P】有(50台)

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



錦玉羹「天の川」はブルーの錦玉羹と 金箔で、夜空に輝く天の川を表現

「錦玉羹 天の川」(194円)は、ブルーの 錦玉羹と金箔で夜空に輝く天の川を表現。 中には夜空の星に見たてたレモンピールが 浮かんでいる。ブルーの錦玉羹はレモン味。 歯ごたえのある錦玉羹の食感に、レモンピー ルの粒感とほんのりほろ苦い風味で涼しげ な味わいに。最寄りの柏屋各店で。



▲「錦玉羹 天の川」は、6月24日~7月7日限定発売

——仕事内容 「ビール祭・焼酎スクエア」ブースで、 焼酎甲類カクテルの販売。

●日時:7/26金曜 15:00~20:00 7/27土曜 15:30~20:00

7/28日曜 15:30~20:00



ご希望の方は、

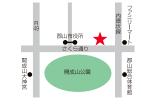
応募ください。

次元コードから

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/



時給 1,500円

●人数:若干名 ●交通費:実費支給

ケイシイシイ株式会社 郡山市中町14-19 16024-922-3131

令和6年 フ月4日(木) 当日消印有効

スパリゾートハワイアンズ ペア入場券(8,240円相当)

<2組4名>



昨年度50万人動員の大人気サーカ スが再上陸! 7月20日(土)~8月25 日(日)「ハッピードリームサーカ スin ハワイアンズ」開催を記念して ペア入場券をプレゼント。

提供/スパリゾートハワイアンズ TEL0570-550-550

「フィンランドのライフスタイル 暮 らしを豊かにするデザイン」招待券 <10名>



フィンランド・デザインのマスター ピースを通して、心地よい暮らしに ついて考える企画展「フィンランド のライフスタイル 暮らしを豊かに するデザイン」招待券を10名に。

提供/いわき市立美術館

TEL0246-25-1111

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

中華そば ますや本店 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

提供/あらい屋製麺所

TEL024-946-2800

カーコーティング「アー クバリア21」半額 <1名>

ガラス100%のカーコーティング 「アークバリア21」は10年保証。洗 車機で洗うだけで、車はピカピカに なる。新車の輝きを約束してくれる。 (他キャンペーンと併用不可)

提供/タキタ自工

TEL024-958-2316

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



7月26日(金)~28日(日) 今年も郡山駅前で「ビール祭」 開催が決定!





昨年のビール祭は、3日間で5万8千人を超える来場者で賑わった。今年 も郡山駅前大通りを歩行者天国にして、7月26日(金)~28日(日)の3日 間、16時~20時(予定)で開催する。郡山駅前周辺の交通規制は、13時 から22時(予定)までとなる。

●開催内容

1. 郡山のグルメが駅前に大集合!63店が出店!

郡山の飲食店が出店し、郡山の食材を利用した自慢の料理が楽しめ、ビールは全店で販売。

2.2つの音楽ステージ! (駅前大通り・駅前広場)

楽都郡山ならではの多彩な音楽とともに乾杯しよう!

3. 大町通り、なかまち夢通りではキッチンカーが出店!

大町・なかまち夢通りでもイベントを開催。

- ●開催日時/7月26日(金)、27日(土)、28日(日)16:00~20:00(予定)
- ●開催場所/郡山駅前大通リ・なかまち夢通リ・大町通リ・郡山駅西口駅前広場
- ●前売券/10%プレミア付チケット(1,000円で1,100円分)

※前売券はイベント期間3日間、ビール祭会場で使用可能。 また、「ビア月間(7/26~8/31)」の参加店舗でも使用可能。 郡山商工会議所、うすい百貨店5Fプレイガイド、まざっせ プラザで販売予定。

- ●主 催/サマーフェスタ IN KORIYAMA実行委員会
- ●事務局/郡山商工会議所 総務部総務課 TEL024-921-2600

交通規制のお知らせ



7月26日(金)・27日(土)・28日(日) 13:00~22:00(予定



※6月12日時点の情報です。状況により変更になる場合がございます。



7/26_⑥·27_億·28 場所○郡山駅前大通り・大町通り・なかまち夢通り・郡山駅西口駅前広場 サマーフェスタ IN KORIYAMA実行委員会 事務局 郡山商工会議所 総務部総務課 TEL.024-921-2600

7/26金~7/28日

日本蒸留酒酒造組合東北支部

SUMMER FESTA 2024 ビール祭 in 郡山駅前

焼酎甲類「焼酎SQUARE」が 「ビール祭・なかまち夢通り」に初出店! 当地カクテルも味わえる

焼酎甲類「焼酎SQUARE」ブース

出店時間

7/26金~7/28日 16:00~20:00(予定)

ビール祭・駅前大通り会場 ●柏屋本店 郡山ビューホテル アネックス

参加メーカ-



笹の川酒造株式会社

透明感のあるクリアな 味わいです。水割りや ソーダ割でもおいしく お楽しみいただけます。



ほまれ焼酎

ほまれ洒造株式会社

喜多方名水により柔ら かい甘味が加わり秘伝 の熟成方法によって円 やかさを増した大正生 まれのレトロな地場焼 耐です。



花春烷酎

花春洒浩株式会社

会津鶴ヶ城の名井「鶴井 (つるい)」の水脈の水を 海洋深層水レベルにま で処理した仕込み水を使 用した甲類焼酎。スッキ リとしたピュアでマイル ドな味わいが特徴です。



極上〈宝焼酎〉

宝酒造株式会社

樽貯蔵孰成洒を3%使 用した芳醇な味わい。ほ のかな甘い香り、口あた りがまろやかですっきり した後味の、ひとクラス 上の宝焼酎です。



new爽

株式会社金龍

クセのないやわらかで スッキリとした飲みやす さ。何で割ってもおいし いオールマイティな焼 酎です。



トライアングル・ ブラック

サッポロビール株式会社

大麦やコーンから作ら れた複数の蒸留酒と、サ トウキビ糖蜜の蒸留酒 との完璧なバランスが、 コクのある口当たりと、 透明感のある旨さを引 き出しました。



仙人秘水焼酎 (かもめ)

酔仙酒造株式会社

釜石鉱山の【仙人秘水】 を割水に使用した甲類 焼酎です。鷗(かもめ)は 昭和25年一般公募によ り命名され永年ご愛顧 いただいた焼酎を復活 しました。



アサヒビール株式会社

世界的に希少な連続式 蒸留機「カフェスチル」 で蒸留した焼酎をブレ ンド。ほのかな香りと爽 やかな旨みを合わせ持 つ新しい味わいです。



グランブルー

合同酒精株式会社

北海道「知床らうす深層 水」で仕上げた、ドライ な味わいの中にも深み のあるまろやかさが特 長の焼酎です。



あいぼう

秋田県醗酵工業株式会社

一般公募で決定した親 しみやすいネーミング の焼酎です。麦焼酎を ブレンドしているので、 なめらかな口当たりと 豊かな風味をお楽しみ いただけます。



両磐酒造株式会社

源義経に生涯忠誠を尽 くした弁慶の忠誠と力 を讃えてホワイトリカー にチカラ(力)と名付け ました。まろやかな酒に 仕上げるために水に工 夫を凝らしています。

2024年日本蒸留酒酒造組合東北支部の福島県イベントは、7月26日から28日まで「なかまち夢通り」に出店して、焼酎甲類カクテルの魅力をPRします。

カクテルメニュー(予定)

酪王カフェオレ割、福島の桃割、南郷トマトチューハイ(以上、福島県ご当地カクテル) レモンサワー、緑茶ハイ、プレーンチューハイ、ロック

焼酎甲類の特徴

焼酎甲類は無色透明でピュアなクセのない味わいが特徴です。ピュアでクセがないからこそ、その楽し み方も酎ハイやサワー、お湯割り、カクテル、果実酒、薬用酒と無限に広がります。もちろん本来のすっ きりした味わいを楽しむロックもおすすめです。他には、糖質、脂質、プリン体がゼロ、適量を守って飲め ば、翌朝の酔い覚めがさわやかという特徴もあります。

この夏は、人気定番の「レモンサワー」「緑茶ハイ」に加えて、福島県ならではの「酪王カフェオレ割」、福 島の桃ジュース100%使用「福島の桃割」、「南郷トマトチューハイ」(予定)をお楽しみください。



うまさに待ったなし。伊勢ケ濱部屋直伝ちゃん



▲ちゃんこ鍋 1人前1,800円~2,500円 ※2人前より受付 相撲茶屋 今界

Tel 024-944-6274

郡山市芳賀2-9-11

【営】17:00~22:00(LO21:30)

【休】不定休 【P】有(10台)

伊勢ケ濱部屋直伝のちゃんこ鍋 は、しょうゆ味、みそ味、キムチ味、 特選海鮮の4種類、2人前より受 付。横綱コースは、小鉢、焼き魚、 煮魚、刺身、塩角煮、塩もつ煮、ちゃ んこ鍋ほか全 9品。

- ◆おすすめ◆ ■塩もつ煮 380円、塩角煮 500円、刺身盛 合せ(4品)2,000円、和牛のたたき 1,2 円、コース料理 3,000円~ 5,000円
- ハイボール 450円、アサヒスーパードライ 樽生(中) 600円、オリジナル生酒黒瓶 1合 700円、オリジナル生酒青瓶 1合 750円、 笹の川 純米吟醸生原酒今泉 1合800円



宴会料金 料理3,000円 人数

大人が集う店



▲刺身(大)3~4人前 1,980円 お食事とお酒の店えびすや

Tel 024-946-0135

入れる魚介と、旬の素材を用いた 豊富な一品料理が人気の「えびす や」。吟味した日本酒を常時揃え、 鮮度よく提供。きめ細かな泡の「エ ビス樽生 | にも定評あり。

青森と高知の漁師から直送で仕

- ◆おすすめ◆※入荷状況により価格変更あり ■刺盛(小)1~2人前1,180円、刺身各種 780円~、本日のカマ焼き 680円、塩ホ ルモン 500円、会津馬刺し 2~3人前 1,780円
- 一にいだしぜんしゅ純米原酒グラス 550 円、十四代 本丸グラス 680円、獺祭 純米 大吟醸グラス 680円、黒龍 吟醸 グラス 580円、泉川純米吟醸 グラス 580円



4,500円· 人数



▲串焼 各種 200円~400円

TEL 024-922-9011

郡山市駅前2-6-7 ウィンザービル 2F 【営】17:00~LO22:30 【休】日祝 【P】無

大串名物の串焼。写真は、アスパ ラ巻、シソ巻、ねぎ巻(各200円)、 ピーマン巻(400円)。野菜に薄 い豚バラ肉を巻きつけて、炭火で 焼いている。エビのチリソースな どの中華料理も人気。

井田 おだやか純米吟醸 1合 950円



料理4.400円~

"福島牛""うつくしまエゴマ豚" 堪能、貸切宴会



▲福島牛とエゴマ豚のしゃぶしゃぶコース 1人前3,850円(8名より受付)

1日1組限定貸切宴会は「福島牛」 と「うつくしまエゴマ豚」のすき焼 きコースとしゃぶしゃぶコースを 用意、8名以上3日前まで要予約。 昼の部貸切も1名3,300円~ソフ トドリンク付15名以上で利用可。

- ◆おすすめ◆ ■福島牛とエゴマ豚のすき焼きコース 1人前 3,850 円、福島牛とエゴマ豚のしゃぶしゃぶコース 1人前 3,850円※いずれのコースも夜の部営業時間内 2時 間貸し切り・セルフしゃぶしゃぶ/セルフすき焼き 飲み放題 2時間コース 1人+1,650円
- ■ソースカツ弁当 820円、しょうが焼き弁当 660円、ホルモン炒め弁当 620円、特注 和牛ステーキ弁当 2,000 円~予算に応じて、特注オードブル 2人前 1,500円~

大沼籍肉店 業務スーパー・して

人数 夜8名~/昼15名~※1日1組貸切

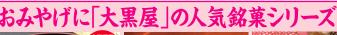
TEL 090-4550-2929

郡山市芳賀1丁目9-25

【営】11:00~14:00 17:00~21:00(夜の部は完全予約制で営業時間内2時間)

【P】有(12台)

郡山市久留米6-160-1





「名物 大黒屋のくるみゆべし」



「郡山生チョコケーキ」



「あぶくま生サブレ」6コ入 937円(税込)ほか



〒963-8004 郡山市中町14-8(大東銀行本店となり) 本店 TEL 024-932-3517

http://www.koriyama-daikokuya.com

【福島県内主な販売店】

当社直営店・キヨスク・あさか野・おみやげ館・ND各店・福豆屋・福島空港ビル売店・東北道安達太良SA 上り線売店·安積PA上り線·下り線·磐越道阿武隈 高原SA上り線・下り線売店・五百川PA上り線・下り 線・おみやげ処福島・おみやげ処新白河・道の駅安 桑野店·荒井店·横塚店·八山田店·新小原田店·島店 堤下店·方八町店·ザ·モール郡山店·あぐりあ ほか



苔尽くしの特製弁当「初代海苔弁」



▲全国各地の最高品質海苔を使用した「初代海苔弁」

郡山島田海苔店

TEL 024-952-1250

郡山市鳴神3-227 9:00~18:00 【休】日祝 【P】有

1976年創業「郡山島田海苔店」が プロデュースした海苔尽くしの特 製弁当「初代海苔弁」(1.080円)は、 平日11時~14時数量限定販売の ため予約推奨。「島田の味付いなり」 を用いた助六寿司も近日登場予定。

♦おすすめ◆

■ Nori-Noir(ノリノワール) 864円、巌 戸のり 864円、島田の味付のりビタ 540円、島田の味付いなり 453円、乾 のり594円、お寿司やさんのガリ993 円、本醸造 濃口しょうゆ 平右衛門(天 栄村鈴木醤油店)864円、有明海産生 のり佃煮 540円、お徳用焼のり7枚入 248円、国産たまりごぼう 1,188円



プロの目利きによる鮮魚や干魚が評判



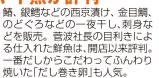
▲一夜干し・西京漬け 各種 時価

FISH DEALER Sakanayadappe サカナヤだっぺ

Tel 024-983-7130

郡山市開成2-8-6 【営】11:00~20:00 【休】日祝 【P】有(5台)

郡山市桑野1-8-12



♦おすすめ◆

■一夜干し(キンメダイ、ノドグロなど)、西京漬け(サワラ、ギンタラなど)、刺身 各時価(刺身盛合せは要予 約)、だし巻き卵 572円、一夜干し・西京漬けの焼代 1枚 220円、1枚追加



|菜大賞2024」優秀賞受賞の新名物



▲うねめ牛すき焼きコロッケ 230円

桜八(サクラヤ)

TEL 024-937-2941

郡山市安積4-220

営】11:00~18:30 【休】日祝、ほか不定休あり 【P】有(5台) https://29sakuraya.com/

「惣菜大賞2024」優秀賞受賞の 新名物「うねめ牛すき焼きコロッ ケ」は、A5等級黒毛和牛雌牛「う ねめ牛」と地元「鈴木農場」のじゃ がいも「とうや」を使用した、すき 焼き風味で味わうコロッケ。

◆テイクアウトおすすめ商品◆

- ■手切り丸メンチカツ 260円 (1個)
- チェリーポーク ポテサラコロッケ 230円(1個)
- ■薩摩錦レッドホットふじわら唐揚げ 95円(1個)
- ■薩摩錦紅唐揚げ 95円(1個)
- ■薩摩錦唐揚げ84円(1個)



モンドセレクション金賞「かりんとうラス



▲かりんとうラスク 1袋(2枚)173円 8袋箱入(16枚)1,512円 7ルラージュ 桑野本店

TEL 024-925-9336

【P】有(10台) https://fleurage-fukushima.jp/

「かりんとうラスク」は、フランス パンを二度焼することでサクサク 感を出して、沖縄産黒糖を使用し て仕上げた、かりんとう風味のラ スク。7年連続モンドセレクショ ン金賞を受賞している。

- ◆おすすめ◆
 ■カヌレ・ボルドー 324円
 ■シューバリジャン 216円
 ■コロネー樹 238円 ■マ・メゾン 432円
 ■エベレスト 540円 ■キャラメルノア 432円
 ■ホワイトロール 367円
 ■ティラミス 518円
- ■純生ロール「豊潤」 1,188円 ■リッチ生パウンド 1,458円



県内全蔵元の酒、地元名物グルメが揃う和食処



▲会津銘産 馬刺し 1.600円~

TEL 024-934-8236 那山市駅前1-4-3陣屋SSポートビル1F

【営】11:30~14:00(LO13:45) 17:00~24:00(LO23:00)、 祝17:00~23:00(LO22:00) 【休】日 【P】無

福島県の主な名物グルメと地物に こだわった上質な和食、福島県全 蔵元の銘酒を扱う「夢一膳」。地酒 と相性格別な会津産の新鮮な馬刺 は、やわらかな上赤身、コリコリし たタテガミなど各種用意。

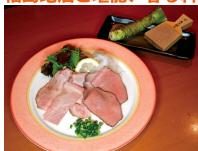
- ◆おすすめ◆

 輸出高原豚ロース塩麹炭焼き1,000円、川俣軍鶏 モモ唐揚げ(ネギ ソース付き)1,200円、郡山うねめ牛 ステーキ3,500円、会津銘 産 馬肉 馬ハラミ 溶岩石焼き1,900円、会津名物 まんじゅう天ぶ
- ら(日本三大まんじゅう 柏屋薄皮饅頭使用) 330円 地酒 ロ万(ロマン)(南会津町 花泉酒造) 1合1,000円、地ビール (みちのく福島路ビール) 1,500円、地ウイスキー 山桜ビュアモルト(郡山市 安積蒸溜所) 1,000円、地梅酒 UMESAKE8年(磐梯 町 栄川酒造) 700円、地米焼酎 ねっか(会津只見町) 700円



宴会料金 料理のみ5.000円へ

福島地酒と堪能、香る料理と福島県産食材



▲スモークローストビーフとポーク ハーフ&ハーフ1,350円

福島牛、麓山高原豚、伊達鶏、地元 の新鮮野菜など、福島県産食材を ふんだんに用い、店名にも掲げる わさびをはじめ、香りを生み出す 食材や技法を取り入れた料理と店 主厳選地酒を堪能できる。

♦おすすめ◆

- おまかせ刺身三種盛合せ 1,800円、伊達鶏の胸肉のわさびソ テー 1,050円、麓山高原豚 豚とろ炙り〜おろしボン酢〜 1,080円、福島牛 A5ランクモモ肉のソテー(100g) 2,080 円、わさび流 黒しょうゆ(郡山ブラック) 1,000円 ■ 飛露喜 純米吟醸(会津坂下) 120ml 950円、寫楽 純米吟醸(会
- 津若松) 120ml 950円、からはし、純米吟醸 山田錦(喜多方) 120ml 780円、壽純米吟醸生 大漁祝(浪江町) 120ml 780 円、にいだしぜんしゅ 生酛 しぼり生(郡山市) 120ml 850円

路地ダイニング わさび

TEL 024-923-9188

郡山市中町12-9-2F【営】17:00~翌1:00、祝17:00~24:00 【休】日(月曜祝日の場合日曜営業・月曜休み) https://wasabi-dining.com/



宴会料金 5.000円~











「濃いみそつけ麺」並盛・大盛1,050円、特盛1,300円

西ノ内店1日限定5食 「濃いみそつけ麺」

つけ汁は、西ノ内店名物「濃い味 みそ」をベースに開発。天然だ しにこだわる同店だけに、滋味 深い旨味と後味の良さも秀逸。

- <mark>値が</mark> 郡山市西ノ内1−2−2 K'Sガーデン1F TEL 024-921-7088
- ■■ 11:30~15:00 17:00~20:30(LO20:00) ※材料なくなり次第終了
- 定体金 P 有(50台)
- URL http://www.kknet.com/asakusa.ra-men/



東京豚骨 げんこつ屋



冷やし塩れもん 990円

冷やしラーメン三兄弟! 夏の宴会も受付中

冷んやりスープに、レモンを絞 ればすっきり爽やか夏味な-杯。げんこつ屋冷やしラーメン 三兄弟の定番「しょうゆ」もあり。

- 西郡山市富久山町久保田田池1-3
- TEL 024-954-5483
- **3**11:00~15:00 18:00~21:00、 月11:00~15:00、日11:00~20:00
- ^{定体}不定休 ❷有(15台)









この夏におすすめの一杯。「タンメン」に好みで、大三元の自家製ラー油と酢をかけて、「サンラー風タンメン」が味わえる。

さの夏味わいたい サンラー風 タンメン 900円



餃子とタンメンの店 大三元



タンメン 900円

野菜がたっぷり タンメンの専門店

柔らかいキャベツをはじめ、健康的な野菜がたっぷり入ったタンメンの専門店。自家製の餃子(350円)と一緒に味わいたい。

- **師**郡山市菜根3-12-12
- TEL 024-938-1421
- **Ⅲ**11:00~LO20:00
- P 有 (15台)
- URL http://daisangen-gyoza.com



手打中華 トクちゃんらーめん



トクちゃんらーめん 850円

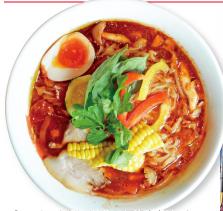
ラーメン通をうならす しょうゆラーメン

店長の浅川さんがラーメン作りにこだわる「正統派しょうゆらーめん」。 コシのある手打ち 麺とコクのあるスープが自慢。

- **師**郡山市桑野1-25-9
- TEL 024-925-3390
- **33** 11:00~19:00
- **産体**火(祝日の場合は翌日)
- ₽ 有(18台)
- IRL http://tokuchan-rahmen.jp/







ブラックのかえしを用いた夏限定商品。トマトの旨味・甘味あふれる濃厚スープと手延 し幅広平打ち麺がたっぷり絡む。

夏限定 数量限定! **濃厚** ブラックトマト 1,200円



数量限定!平打ち麺の黒中華そば 1,000円

昼ふろや

多彩な郡山ブラック 限定ブラックも話題 手もみの多加水麺をさらに手延

手もみの多加水麺をさらに手延 しした、幅広の平打ち麺が評判 の数量限定ブラック。醤油と豚 の甘みに、ほんのり節が香る。

- 郡山市安積荒井3-1
- 024-946-2122
- 11:30~14:00(LO13:50) ※スープがなくなり次第終了
- ※ スーノがなくなりの第6 」 **2K** 不定休あり ※詳しくはお店の公式X P 有(12台)









通年提供「冷どん(ひゃどん)」 750円

昭和から続く名物品 老舗の冷たいラーメン

創業当時より続く名物メニュー。 動物系油を一切使用していない お酢の効いたさっぱりスープに 氷が浮かぶ冷たいラーメン。

- 655 本宮市本宮上町35-3
- TEL 0243-33-2373
- 営業 11:00~15:00 17:00~20:00(LO19:30) 定体火(祝日の場合は営業)
- 有(8台)※店舗となり(北側)
- URL http://www.123-s.com/









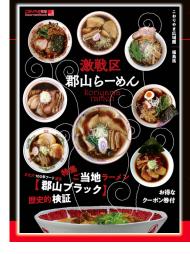
夏限定 塩香味辛口ラーメン 900円

冷やしとエスニック 枡はんの夏限定味!

ベトナムの国民的香辛料「サテ」 を用いた、酸っぱ辛いエスニッ クな塩ラーメン。酸味と辛味に、 レモングラスが爽やかに香る。

- ጩ 郡山市本町1-14-3あさやビル1F TEL 024-922-6279
- **==** 11:00~14:00 17:00~23:00 (やきとり·ラーメンLO22:00、他メニューLO22:30) ※夜はラーメン居酒屋





四で人気の

巻頭特集は、 100年フード』認定 ブラック』の 歴史的検証!



大ラ -メン』、手打ち麺 とワンタンが特徴の『白 河ラーメン』とともに 福島三大ラーメン"に 数えられる漆黒ス・ の『郡山ブラック』の歴 史的事実に基づく成り 立ちを紹介。

要書店・セブンイレブン・Amazonで

こおりやま情報 グルメBOOK A5判・オールカラー 定価990円(税込)



合計7,000円相当以上のクーポン券割







A5判 本文128ページ 定価880円(税込)

こおりやま情報グルメBOOK 県内主要書店・Amazonでお求めください。

郡山市発展の礎・安積開拓!郡山商工会議所青年部が建立した 「安積開拓 入植者の碑めぐり」第5回 棚倉藩

安積野の開拓は、明治6(1873)年から二本松藩(福島県二本松市・57戸移住)か ら始まり、その後明治11(1878)年に久留米藩(福岡県久留米市・141戸移住)、松 山藩(愛媛県松山市・17戸移住)、土佐藩(高知県高知市・106戸移住)、岡山藩(岡 山県岡山市・10戸移住)、鳥取藩(鳥取県鳥取市・86戸移住)、米沢藩(山形県米沢 市・15戸移住)、会津藩(福島県会津若松市・33戸移住)、棚倉藩(福島県棚倉町・ 26戸移住)の9藩から入植した。

昭和51(1976)年には入植者の子孫が結束して「安積野開拓顕彰会」が設立された。 国営での安積開拓入植100周年を記念して、昭和56(1981)年10月21日に開成 山大神宮内に「安積野開拓顕彰碑」が建立された。この碑の台座には、開拓に従事 した9藩の故郷から贈られた大玉石がはめ込まれており、各藩の名称が刻まれて いる。





▲安積野開拓顕彰碑は、開成大神宮内にある



対面原 旧棚倉藩士族 入植者の碑

対面原と呼ばれたこの原野は、二本松藩・棚倉藩・会津藩の「旧三個藩士族」が 入植、開拓したところである。

明治13年5月、二本松藩11戸が、次いで明治14年4月棚倉開墾社が28戸の 移住許可を受け、実際には26戸が入植した。しかし土地が狭かったため分散 入植のやむなきに至り、対面原5戸、堀の内10戸、堀切前4戸、そして7戸は東 棚倉と称し森子段に入植した。会津藩士族は斗南に流され遅れて入植、本隊の 入植地は余地がなくこの地に一部入植する。

明治17年三者合議の上「三柱神社」を奉祀し、心のよりどころとする。バス停に は棚倉の地名が残る。

平成6年12月24日喜久田町旧磐梯ドライブイン入口に郡山商工会議所青年 部により「入植者の碑」が建立された。





郡山商工会議所青年部により建立された



▲安積野開拓顕彰碑の棚倉藩の大玉石



堂前町に郡山市内では初の クラフトビール醸造所「PIRONO BEER」開業



飲食店は月曜定休、日曜は不定休。

- Rhttps://www.instagram.com/pironobeer/

ピロノ代表の佐藤さんは、長野県野沢温泉村のクラフトビール醸造所で4年半にわたり経験を積み、約1年の準備期間を経て、このたび郡山市堂前町12-6にクラフトビール醸造所「PIRONO BEER」を開業。2つの1000リットルタンク、2つの500リットルタンクでクラフトビールを醸造。当面はビール横で提供していく。さらに、工場内には飲食店も併設しており、できたてのクラフトビールが味わえる。

福島県南酒販が企画・販売している 2つのブレンデッドウイスキー963が新登場



福島県南酒販が企画・販売している2つのウイスキー963が新登場。「963メロウノーツ」は、バランスの取れた軽快でメロウな味わいのブレンデッドウイスキー。温かみのある酸味と軽やかなボディが特徴。「963ピートグローヴ」は、滑らかに広がる心地よいピーティーなブレンデッドウイスキー。ふくよかなピート香、原酒が持つフレッシュな香りと澄んだ甘味が特徴。700ml入り、価格は各3,850円。県内スーパー、酒販店などで発売中。

- 間 福島県南酒販
- III 024-932-3250
- https://kurasu-alpha.com/

福島県全蔵元の地酒がそろう「夢一膳」に ご当地ラーメン「郡山ブラック」が夜限定登場



福島県全蔵元の酒、地ビール、地ウイスキー、地ワインを揃え、会津銘産馬肉、福島牛、郡山うねめ牛、川俣シャモなどの福島県食材を用いたグルメ満載の駅前「夢一膳」に、ご当地ラーメン「郡山ブラック」(900円)が夜限定登場。松浦産あおさ入り、磯の風味香る滋味深い味わいは、お酒のシメに最適。そして、夏限定「屋上ビアガーデン」も待望のオープン。心地よいビル風に吹かれつつ、生ビールや冷酒を飲みながら、漁師

直伝の豪快な浜料理「牡蠣のカンカン焼き」10個4,000円、6個2,500円も味わいたい。

- 農
- EL 024-934-8236

昨年度50万人動員の大人気サーカスが再上陸! 「ハッピードリームサーカスin ハワイアンズ



「スパリゾートハワイアンズ」では、夏休み特別イベント「ハッピードリームサーカス in ハワイアンズ」を開催。7月20日(土)から8月25日(日)まで毎日2回公演(8月14日を除く毎週水曜日は休演)。世界のトップパフォーマーたちが集まった「ハッピードリームサーカス」は、昨年度の総動員数50万人超を記録した大人気サーカス。大ドームのプール上空での空中ブランコをはじめとしたスリル溢れるパフォーマンス

を繰り広げる。この夏、夢と感動あふれるパフォーマンスをハワイアンズで体感しよう。

- 間 スパリゾートハワイアンズ 110570-550-550
- III https://www.hawaiians.co.jp/

期間限定冷やしら一めん発売中。 げんこつ屋の冷やしラーメン3兄弟!



「東京豚骨げんこつ屋」(富久山町久保田)では、暑い季節に最適な冷やレラーメン3兄弟が期間限定登場。ひんやり冷製スープがたまらない定番「冷やししょうゆ」、さわやかな夏味「冷やし塩れもん」、花山椒の痺れとブラックペッパー、温玉と粉チーズをよく絡めていただく「洋風冷やしまぜそば」各990円。なお、夏の宴会予約も受付中。料理3000円から、飲み放題付5000円から。料理は洋食出身シェフが和洋好みに応じて構成。詳しくは問い合わせを。

- 間東京豚骨 げんこつ屋
- EL 024-954-5483

フィンランド・デザインの逸品を通して 心地よい暮らしについて考える企画展



6月22日(土)~8月18日(日)まで「フィンランドのライフスタイル 暮らしを豊かにすデザイン」がいわき市立美術館で開催。森の恵みを生かした名作椅子や、暮らしに彩りをもたらすカラフルでユーモラスなガラス作品、使い勝手の良いシンプルかつ多彩な陶器など、フィンランド・デザインのマスターピースを通して、心地よい暮らしについて考える企画展。観覧料は一般1,200円、高・高専・大生800円、小・中生400円。休館日は月曜日・7月16日(火)※7月15日(祝)、8月12日(月)は開館。

問いわき市立美術館 IL 0246-25-1111

■毎週日曜22時半にオープンする ■噂のバー「チェリーボーイズ



を咲かせる…(という番組設定)。

問 ラジオ福島 1024-535-3333

Rhttps://www.rfc.jp/

毎週日曜22時半にオープンする噂のバー「チェリーボーイズ」。福島県のとある街に店を構え、美味しいお酒と楽しい時間に酔いしれる常連たち。それが、福島を拠点に活動するアーティスト、ave・DEFROCKターキン・thing of gypsy lion 真琴・hpn。バーでは彼らが出演するラジオ番組「チェリーボーイズタイム」が流れ、お題に沿ったリスナーメッセージの紹介や、音楽ライブに関する話に華

こおりやま情報。 クーポン券



クーポン券を活用して、お得に郡山の街を楽しもう!

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





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2024年7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 TE-024-954-5483

こおりやま情報。 7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2024年7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 Ta024-933-3363 定休日/1月1日

こおりやま情報 7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2024年7月31日

紅焔酒家 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。 7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2024年7月31日

横浜家系 龍 郡山桑野店

郡山市桑野3-18-20 ℡024-983-8122 定休日/木

こおりやま情報。 7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2024年7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。 7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2024年7月31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/不定休

こおりやま情報。 7月号クーポン券

(ラーメン注文の方) 焼餃子1皿サービス

※1枚につき1名まで有効 有効期限2024年7月31日

麺処 一凛花

二本松市槻木110-2 TEL0243-22-2120 定休日/無

こおりやま情報。 7月号クーポン券

麺類注文の方 餃子(320円)半額

※1枚につき2名まで有効 有効期限2024年7月31日

ラーメンつかさ

田村郡小野町飯豊五反田57-1 Tel0247-72-6245 定休日/月

こおりやま情報。 7月号クーポン券

(ラーメン注文の方) 焼餃子1皿サービス

※1枚につき1名まで有効 有効期限2024年7月31日

こだわり麺家 谷津亭

二本松市油井字松葉山40-10-2 Ta0243-23-8208 定休日/火、第3日

こおりやま情報 🥶 7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2024年7月31日

らぁめん Kitchen けんけん

郡山市安積町長久保3-2-13 TaO24-954-4489 定休日/木

こおりやま情報。 7月号クーポン券

ランチ・ディナー食事利用の方に 特製デザートサービス

※1枚につき4名まで有効 有効期限2024年7月31日

近海鮮魚と本まぐろ ちから寿し

須賀川市長沼金町32 TaO248-67-2623 定休日/水、第2火

こおりやま情報。 7月号クーポン券

1回入浴60円引き 大人の入浴料660円→600円

※1枚につき2名まで有効 有効期限2024年7月31日

並木温泉のゆの郷

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 7月号クーポン券

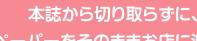
■夜限定■(1人2,000円以上の飲食利用で) サワー 一杯サービス

※1枚につき1グループまで有効 有効期限2024年7月31日

枡はん

郡山市本町1-14-3あさやビル1F Ta024-922-6279 定休日/水、第2・4日

こおりやま情報 7月号クーポン券



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。 <u>必ず切り取ってお渡</u>しください。



【ご利用時の注意事項】

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



名称	日時・会場・料金	チケット・問合わせ
「生誕120周年サルバドール・ ダリー天才の秘密ー」展	■ 4月20日(土)~9月1日(日)9:30~17:00 入館は閉館30分前まで 会 諸橋近代美術館 割 1,500円 高校·大学生600円 ※中学生以下無料 第1章「若き天才のペルソナ」:知られざるダリの人間性を探る。第2章「シュルレアリスムの新星」:新しい視覚表現をもたらしたダリに注目。第3章「進化と拡張の芸術家、ダリ」:ダリの幅広い芸術世界を再確認。5/15、7/10休館日。	
第503回朝茶会	 □ 7月1日(月)6:00~8:00 ☆ 柏屋本店2階「善」zen □ 無料 「おはよう」「行ってきます」の元気な挨拶が参加の資格。できたての柏屋薄皮饅頭と季節の菓子が味わえる。 	問 柏屋本店 Ⅲ 024-932-5580
NHK交響楽団郡山公演	■ 7月7日(日)15:00~ けんしん郡山文化センター 大ホール 一般7,000円 高校生以下3,500円 出演者/秋山和慶(指揮)、アレクサンダー・ガジェヴ(ピアノ)、NHK交響楽団(管弦楽)演奏曲/ベートーヴェン/ピアノ協奏曲 第3番 ハ短調 作品37ブラームス/交響曲 第4番 ホ短調 作品98※内容は予告なく変更となる場合あり。	**未就学児入場不可 ※高校生以下及び車椅子席はけんしん郡山文化センターのみ販売時んしん郡山文化センター024-934-2288
竹内ひとみバレエ団・バレエス クール 第7回 バレエフェス ティバル	 3 7月31日(水)14:00~ ☆ けんしん郡山文化センター 中ホール ② 全席指定 7,000円 詳細・最新情報は、主催者である竹内ひとみバレエ団・バレエスクールのウェブサイト(外部サイトhttps://www.takeuchi-ballet.jp/)参照 	チ 発売中 間 竹内ひとみバレエ団・バレエ スクール III 024-531-2039 / 024-533-2461
第504回朝茶会	■ 8月1日(木)6:00~8:00 会 柏屋本店2階「善」zen 割 無料 「おはよう」「行ってきます」の元気な挨拶が参加の資格。できたての柏屋薄皮饅頭 と季節の菓子が味わえる。	問 柏屋本店 Ⅲ 024-932-5580
世界の名器「スタインウェイ」 「ベーゼンドルファー」を弾き に行こう	■ 8月8日(木)~10日(土) 会 けんしん郡山文化センター 中ホール ② 2,500円/枠(1台) 3,500円/枠(2台) ※希望者には別途1,000円/枠で録音可能 時間(枠):各日①9:00~9:55 ②10:00~10:55 ③11:00~11:55 ④13:00~13:55 ⑤14:00~14:55 ⑥15:00~15:55 ⑦16:00~16:55 ⑧17:00~17:55 ⑨18:00~18:55 ※1枠55分(準備・片付等の時間を含む)※2台申込むと「スタインウェイ」「ベーゼンドルファー」の弾き比べができる。 受付開始日:2024年7月13日(土)午前10時から電話にて申込み受付。	じ けんしん郡山文化センター Ⅲ 024-934-2288
ホール探検ツアー	 ■ 8月10日(土)1回目:10:00~2回目:14:00~(各回約90分) ☆ けんしん郡山文化センター 大ホール 圏 無料(要事前申込) オーケストラピットや舞台の迫りなど、普段は見られないホールの舞台裏を探検するバックヤードツアー。 	デ 定員:各回20名(応募者多数 の場合は抽選)※小学生以下 は保護者の同伴が必要 問けんしん郡山文化センター 111 024-934-2288













KURASU_alpha

Lifescape zine

おいしい日常、伝えます。

2024

Enjoy whisky!



vol.027

photograph by Tsukada Naohiro



ブレンデッドウイスキーを極めたい!

個性豊かで味わいに特徴のあるものが多い「モルトウイスキー」。対照的にクセが少なく穏やかな味わいの「グレーンウイスキー」。 そんな正反対の特徴をもつ両者を組み合わせ、新たな個性や飲みやすさを生み出している「ブレンデッドウイスキー」こそ、 ウイスキーの多彩な魅力を教えてくれます。まずは、「963 ウイスキー」から4つの個性をご紹介しましょう。



963 ウイスキー インスタグラム

ウイスキー初心者の方にも温かみのある酸味と芳醇な味わい。 おすすめです。



原酒の香りと甘みが楽しめる 心地よく広がるピート香がアクセント。 個性が際立つウイスキーです。



調和のとれた味わいが魅力です。『軸』となる存在です。 963のフラッグシップであり







brand new

MELLOW NOTES

ワールドブレンデッドウイスキー メロウ ノーツ

「MELLOW NOTES」は、"心地 よい響き"を意味しています。 バランスの取れた、軽快でメロ ウな味わいのブレンデッドウ イスキーです。バーボン樽原 酒を中心に赤ワイン樽等の原 酒もブレンドすることで、味わ いに広がりを持たせています。 キーモルトの個性を引き出し、 温かみのある酸味と軽やかな ボディが特徴。

アルコール分 46% 700 ml 3,850円

PEAT GROVE

ワールドブレンデッドウイスキー ピート グローヴ

滑らかに広がる心地よくピー ティーなブレンデッドウイス キー。「PEAT GROVE」は、"ピー トの小さな森"を意味してい ます。複数のピーテッドモル トをブレンドすることで、ふく よかなピート香を表現してい ます。リフィルバーボン樽を 中心に構成しているため、原 酒が持つフレッシュな香りと 澄んだ甘みが特徴。

アルコール分 46% 700 ml 3,850円

AXIS

ワールドブレンデッドウイスキー アクシス

「AXIS」は"軸"を意味し、まさ に963 ウイスキーのフラッグ シップとなるブレンデッドウイ スキーです。バーボン樽や複 数のシェリー樽で熟成され た、様々な熟成年数の原酒を 巧みにブレンドしており、ウッ ディネスで豊かな香りと、何 層にも感じる繊細な甘みが特 徴です。シーンや飲み方を選 ばない調和のとれた味。

アルコール分 46% 700 ml 5.500円

BONDS

ブレンデッドモルトウイスキー ボンズ

963 シリーズ唯一のブレン デッドモルトとして、その個性 を引き立てるため Alc.50%と しています。"つながり"を意味 する「BONDS」という名前の 通り、さまざまな原酒や赤ワイ ン樽など5種類の空き樽を使っ た原酒をブレンドし、香りの豊 かさを表現。一部長期熟成モ ルトを使用することで、味わい に深みを持たせています。

アルコール分 50% 700㎡ 9.900円



「963」ブランドが誕生して7年が経過しました。歴史も人気もある多数の海外ブランドが存在し、さらに国内のウイスキー蒸溜所が100を超える中で、「963」はその存在意義と自らの可能性を見つめ直しました。改めて、ブレンデッドウイスキーの多様性とその将来性を見据え、より広く愛される「963」ブランドを構築するとともに、福島の風土や気候がもたらす価値をウイスキーに込め、福島の未来を築く「逸品」に育てていければと考えています。まずは、新しい「963」を知ってください。

ブランド名は「963」 郵便番号は語る

ブランド名「963」は、福島県郡山市を中心とした地域の郵便番号です。ワインではよく、土地の土壌や気候など自然環境の違いに起因する味わいの違いを「テロワール」と呼びます。同じようにウイスキーでも、蒸溜所の立地する場所、特に熟成する貯蔵庫のある場所の風土が、ウイスキーの個性を育むことが知られています。

1946年、郡山の地でウイスキーの製造を始めた笹の川酒造の8代目当主・山口哲蔵はその3年後、福島県南酒販の初代社長を務めることとなります。さらに70年近くを経た2016年、福島県南酒販は「963」を誕生させました。ブランド名には、この地にウイスキーをもたらした創業者、そしてウイスキーを育む郡山の風土への思いが込められています。世界の原酒に加え、安積蒸溜所の原酒もまた、「963」ウイスキーの味わいに大きな役割を果たします。

創造的なブレンデッド・ウイスキー

「963」 ウイスキーの製造は、原酒のセレクトから始まります。世界の蒸溜所の数は 1,000 を超えるといわれ、その 2 割近くは五大ウイスキー以外の国や地域にあるといわれます。ワールドワイドな視野で原酒を厳選し、それぞれの個性を生かし、時に新たな個性を創りあげ、魅力ある味わいを生み出していきます。どんな原酒をどのように熟成させブレンドするか、そのレシピは無限大です。さらに熟成によってどのような変化を遂げるか、その奥行きもがウイスキーの味わいとなります。ワールドワイドな原酒のセレクトはまるで世界を巡る旅のような大きなスケールを感じさせ、一方でブレンドや熟成と



いった緻密な作業は、静謐な空間を思わせます。さまざまな感覚を呼び起こし、飲む人をワクワクさせる。「963」ウイスキーは、そんな新時代のブレンデッドウイスキーを目指しています。

<u>ナチュラルカラー・ノンチルフィルター</u>

「963」ウイスキーは、着色は一切行っていません。それぞれのウイスキーが、ブレンドや熟成の過程を経て、異なる色を醸します。個性豊かな原酒、そして熟成から生まれるナチュラルな色をお楽しみください。また、一般的にウイスキー造りでは、麦芽や樽に由来する香味成分が飽和し澱やにごりとなるのを避けるため、冷却濾過(チルフィルター)を行います。「963」 ウイスキー

はウイスキー本来のおいしさを味わっていただけるよう、冷却濾過は行わないノンチルフィルタード製法を採用するため、アルコール度数を全て 46%以上でボトリングしています。



MELLOW PEAT AXIS BONDS

MAKE NEW ウイスキーがヴィジョン

ウイスキーは今、大きなうねりの時を迎えています。新興国での需要の高まりから世界的に消費量が増え、また、嗜好の多様化に応えるように蒸溜所も世界各地で産声をあげています。世界五大ウイスキー(スコッチ、アイリッシュ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズ)に加え、今では台湾やインド、イスラエルなどでも高品質なウイスキーが誕生しています。そんな中で、「963」ウイスキーは世界の魅力的な原酒をセレクトし熟成させ、繊細なプレンド工程のもと、これまでにない創造的なプレンデッドウイスキーを創り続けていきます。また、「963」ウイスキーは"地方創生型ウイスキー"を目指しています。ウイスキー造りを軸に福島を元気にし、福島の未来を拓くお手伝いができればと考えています。

熟成に価値を託す

ウイスキーは樽熟成を経て、芳醇でまろやかな味わいを生みます。貯蔵期間、そして樽の違いもウイスキーの味わいを形成する大事な要素です。樽にしても、アメリカンオーク樽やフレンチオーク樽、ミズナラ樽など、樽材の違いもあれば、バーボン樽、シェリー樽、ワイン樽など、以前貯蔵していた酒類の違いもあり、さらに樽の内側を火で焦がす"チャーリング"の強さによる違いもあります。樽の違いは、それぞれ異なるフレーバーや風味をウイスキーにもたらします。さらに、別の樽で追加熟成させるなど、熟成の過程は実に複雑です。そして、同じ条件で樽



熟成を行っても、必ず しも同じウイスキーに仕 上がるとは限りません。 そこがウイスキーの魅 力の一つでもあります。

成田ウェアハウス

ラベルに託されたコンセプトの可視化

「963」ウイスキーのラベルには、さまざまな情報が詰まっています。2つの樽を重ねたベースデザインは、見た目の通り、ブレンドを表現しています。また、上側のアイコンは交差するピペット(ウイスキーに加水する際の道具)が樽と樽の原酒の掛け合わせを表し、下側の樽が並んでいる熟成庫のアイコンには、英文で「この土地の風土の

力に奮い立たされて」と記され、「963」の風土へのリスペクトと、熟成があるからこそのウイスキーであることを示しています。さらに、2ヶ国以上の原酒を使用していれば「WORLD」の文字を入れたり、使用している樽の数をデザインしたり、「963」の特徴が目で見てわかるように工夫しています。ぜひ、ラベルもじっくり楽しんでください。

make whisky more fascinate





963 及び掲載商品が買えるお店

「963」及び掲載商品のお買い求めは、 最寄りの酒販店、百貨店、スーパーで。 「オンラインショップ開成屋」でも 取り扱っております。

検索

※取り扱い商品は店舗によって異なります。 ※一部取り扱いのない商品もございます。







963 ミニボトル 2 本セット・3 本セット新発売



963 ミニボトル 2 本セット 963 メロウノーツ 963 ピートグローヴ 100ml×2本 1,650円

「963」の新たな定番商品を 100ml サイズのミニボトルでお 届けします。贈り物やお土産 に、そして新しい「963」を試 してみたいという方にもおすす めです。箱は樽をイメージした 木目調仕様で、樽熟成へのこ だわりを表現しています。

Ø

*****063



963 ミニボトル 3 本セット 963 メロウノーツ 963 アクシス 963 ピートグローヴ 100ml×3本 2.420円

special interview

開成屋

KURASU_alpha

「963 ウイスキー | ブレンダーに聞く ブレンデッドウイスキーの魅力 963 ウイスキーチーフブレンダー 會田和輝さん

> ブレンデッドウイスキーの新時代を 築くべく生まれ変わった「963」 ウイスキー。 チーフブレンダーとしてその製造の中心を担う 會田さんにブレンダーの仕事や ブレンデッドウイスキーの魅力、 そして新しい「963」 ウイスキーについて 話を聞きました。



原酒の管理や熟成の見極めを行っています 晋田さんは日々ノージングやテイスティングを行い

會田さんが「963」 ウイスキーのブレンダーを 務めるようになって2年。 それまでは会津若松市 のダイニングバーでバーテンダーを務めていたそ うです。「当時からウイスキーは好きで、特にブ レンデッドウイスキーに魅力を感じていました」 と會田さん。自らブレンダーを志し、前任者の 指導を受け、修行期間を経て現在に至るといい ます。

ブレンダーの仕事は、原酒を選び、買い付け、 熟成、ブレンドして商品化するものですが、最 初に原酒を選ぶ時から、どのようなウイスキー を創りあげるかをイメージしなければならないと いいます。會田さんはブレンドのイメージを"人" に例えます。「軸となる骨格があり、酒質を決め る"体型"、第一印象の香りを"顔"、味わいや 余韻を"人柄"に見立て、魅力的な人物像をイ メージしてブレンドしていきます。 1カ所の土地 で生まれ育つシングルモルトと違い、ブレンデッ ドウイスキーはさまざまな土地、環境で育った 原酒をブレンドし、創りあげます。それだけ複 雑な要素を組み合わせ、しかも魅力的な酒に仕 上げなければなりません。ブレンダーは原酒や

樽、熟成についての知識が要求されるのはもち ろん、それらを組み合わせて生み出す酒をイメー ジする能力も発揮しなければならないのです。

今回「963」ブランドの再構築に当たり、そ れぞれの商品について會田さんは次のようにイ メージしたといいます。ブレンデッドウイスキー 「963」の象徴としてさまざまな個性ある原酒を 最大限活かし、親しみやすく、けれどいろいろ な表情を見せる「AXIS」。長期熟成のモルト原 酒もブレンドすることで、深みと芳醇な樽香を表 現した「BONDS」。国産のモルトを使用し、ウ イスキー初心者にもおすすめできるやわらかな 甘さと軽やかさが特徴の「MELLOW NOTES」。 そしてクセになる優しいピート香で、爽やかな味 わいの「PEAT GROVE」。4つの個性を聞くだけ でも、ブレンデッドウイスキーの奥深さが伝わり

これからの目標について會田さんは「定番商 品を作り続けると同時に、チャレンジングな樽 の熟成やブレンドにも挑戦し、県内はもとより全 国、世界で楽しんでいただけるウイスキーを造っ ていきたいです」と話してくれました。

INFORMATION

963 コラボのパウンドケーキ発売中





小売価格 2,500円 取扱店舗 向山製作所大玉ベース店 同エスパル郡山店

同うすい店 問合せ先 0243-68-2456

「963 ウイスキー」を贅沢 に生地に混ぜ合わせ、しっ とりと焼き上げた後、さら に表面にたっぷりと「963 ウイスキー」を浸み込ませ ています。しっかりとした ウイスキーの香りと味わい が楽しめます。また、時間 が経つにつれて、ケーキ全 体にウイスキーがじんわり と浸透し、より芳醇な味わ いとなります。

お中元カタログ 2024

福島のお酒、963 ギフト、福島の 美味逸品、全国の産地直送品な ど夏のギフトにぴったりの厳選した 約300アイテムを掲載しています。



承り期間 6月10日(月)~7月31日(水) ※ご注文はお近くの酒販店へ

KURASU_alpha WEB

弊誌特集をはじめ 963 ウイスキー情 報、福島県南酒販からのプロデュー ス企画関連、旬な情報をお届けい たします。また、バックナンバーもご 覧いただけます。ご意見ご感想はこ ちらまで。



https://kurasu-alpha.com

https://kennan-syuhan.co,jp

FOLLOW US!!





「 SNS で最新情報をお届けしています。

発行 2024年6月15日

発行人:山口哲行 発行:福島県南酒販株式会社 福島県郡山市菜根 5丁目 21番10号 TEL 024-932-3250(代) 編集:長谷川裕美、橋本愛子、坂本妃奈子、白石鮎美(福島県南酒販株式会社) ライター:畠山久美 アートディレクション&デザイン:安達尚弘(ズアン) 撮影:佐久間正人 進行管理:加藤敏一(ケイシイシイ株式会社)





※本価格は参考小売価格です。 ※本誌内の表記価格は原則稅込になります。 ※本誌掲載の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。 ※価格表記のない撮影小物はスタイリスト私物です。

ふくしま逢瀬ワイナリーにて「逢瀬祭 tomorrow's market」開催









7月6日(土)10時~21時 入場無料 7月7日(日)10時~16時 入場無料



7月6日(土)10時~21時/7月7日(日)10時~16時「ふくしま 逢瀬ワイナリー」を会場に、第2回目となる「逢瀬祭 tomorrow's market」を開催。

福島県内産ぶどうで醸造したワインをはじめ、地ウイスキー「963」 のオリジナルドリンクなど、県内のおいしいお酒が楽しめるほか、ワ イナリーの協力農家が提供する特製グルメや人気のキッチンカー グルメも盛りだくさん!

そして会場を盛り上げるライブパフォーマンスも見どころ。東日本 大震災後、県内の小中学校で音楽を通して子供達に想いを伝え てきた、双子デュオ「健太康太」のステージは、7月6日(土)14時と 19時の2ステージ。同じく7月6日(土)出演する「菅井カルテット」 の心地良いジャズロックも楽しみ。7月7日(日)は、「ひょっとこ踊り」 のダンスパフォーマンスと東北を拠点に活動するアイドルグル-

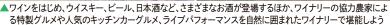
「けっぱって東北」のライブを開催。臨場 感のあるライブパフォーマンスを楽しもう。 家族、友人、カップル、ひとりでも寛ぎ楽し める空間と、福島の酒と食を堪能できる2 日間。イベント情報は随時更新されるので、 ふくしま逢瀬ワイナリー公式Instagramを チェック。



▲公式Instagram









▲健太康太 7月6日出演



▲けっぱって東北 7月7日出演

- ●日 時/7月6日(土)10時~21時/7月7日(日)10時~16時 ※小雨決行、荒天中止
- ●会場/ふくしま逢瀬ワイナリー(郡山市逢瀬町多田野字郷士郷士2番地)
- ●入場料/無料
- ●駐車場/ワイナリー内駐車場及び敷地内臨時駐車場
- ■JR郡山駅前からのアクセス/JR郡山駅前よりワイナリー行き臨時バス運行あり(有料) 車で40分~50分
- 問合せ/ふくしま逢瀬ワイナリー

o120-320-307 Mail:info@ousewinery.jp

●お酒は二十歳になってから ●飲酒運転は法律で禁止されています





こおりやまには



ひとりもの申す

9年間勤務した会社を6月末で退社することになりました。「会社都合」なので仕方がないです。現在61歳、これからの仕事の仕方を見直す時が来たんだなと思います。さぁ就活頑張るぞ!!

(WM)

19年間お疲れ様でした!次も気に入った仕事が見つかれば良いですね!

4 0歳頃からぎっくり腰と共に生きています。 最近では「なりそうだ」と予兆も感じられる程に。それで背中をかばっていたら強烈な坐骨神経痛…。「シビれるー」は感動した時だけに使いたい。あ~お尻がジンジン痺れて痛い。

(モリモリ)

頻繁ではありませんが「なりそうだ」は何かわかるような気がします(汗)大変ですが治療頑張ってください!!

会で少子化対策に何百億円とか言ってますが、第一に結婚しないのが原因です。個人でも出来る少子化対策貢献ですね。

(はるお)

少子化を克服した北欧諸国やフランスを見習って、結婚・子育てがしやすい環境を整えて何とか少子化を止めたいですね。

先日、私は茨城で猫の写真展覧会を観てきた。 どの写真も目を引くもので、私は何度も繰り返し観た。本当に行って大正解だと思った。

(山陰リスナー)

にゃんこ好きには堪らない写真展ですね! もしかして…展覧会名は「ねこづくし」… 素晴らしいタイトル(笑)

アドネーションをするため、「髪をのばす」と家族に伝えた。「切った方が良い」と返ってきた。良いことをしようとしているのにがっかりして失望中。ヘアドネーションってやるのに条件あるんですか?(涙)性別や年も関係あるんですか?

(新高校生今時の流行知りません)

病気などでウイッグが必要な方がいますから、とても素晴らしい事だと思います。条件は31cm以上の髪以外、年齢も性別も関係ないそうです。詳しくは支援団体を探して問い合わせした方がよいと思います。数年かかる事なので、やはり家族の理解・協力がないと大変かもしれません。

トーヨーカドーが閉店して悲しいです。太陽堂のむぎせんべいは買えなくなるし、ロミオのクリームボックスも当分食べられないし、ミスドは駅前に行けば買えるけど不便だし、あー残念。今までお世話になりました!

(新しいベニマル楽しみです)

通っていたお店が閉店するのは辛いですよね。来年2月(予定)までの我慢です!

和 スイーツはおいしい。まんじゅう、あんみつ、だんご大好き。あんこ大好き。

(Yねえ)

私も好きです♪おしるこ&漬物が一番のお気に入りです。

【 は、買った宝くじを忘れてたのを思い出して、当たってないかケータイで調べてカクニンをしました。するとなんとびっくり!! 4枚中1枚、数千円当たってました。誰でも当たるのでなく、少し大きな額だったので思わず声をあげてしまい、周りにいた友達、スタッフも見てびっくりしてました。久しぶりに当てました。うれしい(^ ^)

(セナキュア)

おめでとうございます!少ない枚数でのご 当選とは運が良いです!!…僕も宝くじ買 おうっと。

本 重が落ちたので増量するぞー!

(やまま)

◆ 人それぞれにベスト体重がありますもんね。

私は減量せねば… (泣)

今年はサーキュレーター良いのが見つかるといいな。

(あーちゃん)

部屋を効率的に冷やすには、エアコンのみでなくサーキュレーターで空気循環した方が良いですね。良いのがみつかりますように!

プローテイング車両の手間いらずで半額。 現在3年間手入れ無く、塗装が水垢から傷が目立ち艶がなく…当選したいですね。

(モリクマチャン)

がラスコーティングは雨や砂から車を守ってくれます。普段の洗車も楽になるのでお得ですね♪

郡<mark>山ブラック食べてみたいです。まだ食べに</mark> 行ったことないからです。

(えまっち)

初めて食べた時はコクと旨味に衝撃を受けました!現在はすっかりハマってます♪ぜひ食べに行ってください!

4月号、5月号と読み聞かせボランティアの事を投稿しました。4月は87冊、5月は92冊の絵本と児童図書を図書館から借りて読みました。図書館には休館日以外ほとんど毎日通いました。郡山図書館の冊子には「図書館の本はあなたを待っています」と書いたものもあります。これからもいっぱい読んでボランティアしたいと思います。

(よっちゃん)

②カ月で179冊!!本気度がスゴすぎます! …本は色々な意味で人を豊かにしますね♪

気代が上がるということなので、できる限りの節電を行っております。Amazonで購入した折り畳み式のソーラーでモバイルバッテリーを充電させて、そのモバイルバッテリーからエネループやニンテンドースイッチ等のゲーム機、iPod、娘が使っているタブレット、スマホ等を充電してます。他にもポータブル電源も利用していて、そこからはiPadも充電させています。できるだけ節電は行っていますが、削れる部分があればさらに削っていきたいです。

(トモ)

ジャンーラー充電とは賢いです!防災アイテムとしても使えるので便利ですね。

5月は納税の月、諸物価高騰の昨今、家計の 苦しさひとしおです。

(たんたんの日那)

本当に出費ばかり増えて…これ以上の節約 もうイヤぁ~(泣)

おりやま情報、大人気ですね。気付いた時には、ヨークベニマルさんには無くなっていて、あっちこち探します。「ぽるたーた」ワンポイントアドバイス役立ってます。

(信子)

ご愛読ありがとうございます!僕も料理を 作る時はお世話になってます(笑)

教えてください

かぶとの箸入れ」とても素敵ですね。もし 良かったら作り方を教えて頂けませんか? (Mr.A)

須 賀川近辺で冷やしラーメンが美味しいお店 を知りたいです。

(ミラーワールド)

大候関係なく遊べる室内の遊び場を教えてく ださい。郡山・須賀川付近で。

(ブルーフラワー)

様はスマホでいつも何を見ているんですか?信号待ち、バス待ち、人といる時、必ずやっている人を見かけるのでとても気になってます。教えてくださいね。

(新高校生今時の流行知りません)

女性の方がやっている、美容室を教えてほしいです。50歳をすぎて、白髪も増えたので、自分に似合う色や、髪型を相談したい。

(るん)

はり美味しい食は最高ですね。そこで安く て美味しい食事処も紹介下さい。

。 (あきよし)

教えます

6月号のえりりんさんへ。今泉西病院の女医さんは、説明が丁寧で、私の推しの先生です。 (175)

毎日の美味しい所を知りたいさんへ。月光温泉 クワハイムの鰻重1000~1400円位で美味 しいです。

(りんりん)

実味しい鰻屋さんは、開成にある「うなぎ 山 尾」さんです。おすすめの眼科は、伊藤眼 科(富久山町)です。

(H.Y)

子供部屋には絶対にカギをかけさせない!カギをつけない!そうすると反抗的にあまりならないそう。私の部屋もありません!

(新高校生今時の流行知りません)

ラブメッセージ

なさんへ。私が更年期がひどく入院している間、仕事が忙しいのにペットの面倒までみてくれて、本当にありがとう。おかげでゆっくり休養できました。感謝です!!

(ともちゃん)

6月…私のバースデーに必ずプレゼントを用意してくれる主人。ありがとう!主人のバースデーには料理ぐらいで申し訳無いのに…。

(やぐるま草)

おいしい味情報

舎町になってしまいますが、石川町「お菓子のさかい 石川本店」の食パンは是非おす すめしたいです。

(アナログバーバ)

先日初めて行った郡山駅近くの「支那そば 左馬」というラーメン屋さん感動しました。 ワンタンはトロトロです。

(8人の孫)

☑ 石の「都道府懸」の料理はとても美味しい です。特にやきとりは美味しすぎます。

(あーちゃんママ)

石町内の「いなか屋 いろは」という居酒屋 さんは、安くて美味しいです。家庭料理の お店です。

(鏡の中の大工さん)

ら まめんKitchen けんけんがめちゃくちゃ好 きです。

(さくらんぼ)

5月号掲載の三松会館に宴会で利用しました!お刺身、うなぎ、ローストビーフなど 美味しい食べ物とお酒で非常に楽しい時間を過ご せました!今度は定食で利用したいです!

(きゅうり)

湾ラーメン「味世(みせい)」。

(さときち)

】akeryいずみがもり。おいしくてお手頃価格 のパン屋さんのモーニング(ワンコイン)。 (**もも**)

おすすめのかかりつけ医

| | ニューアルした旧開成宮本歯科(予約して ください)。名前が変わったそうです。問い 合わせて予約すると◎!

(新高校生今時の流行知りません)

イランド薬局八山田店のトイレはいつ行っ ても清潔感があり、気持ち良く利用出来ます。 (モンチッチ)

夏といえばコレなんです!

庭菜園をしているので、とれたて野菜でカ たい。とりたてのとうもろこし、枝豆でビールを 飲みたい!

(あき坊)

といえばキュウリの酢漬け(ピクルス)。 たくさん採れたキュウリが大量消費できる ウマさ!!キュウリは95%が水分、さっぱり酢 漬で熱中症予防にもGood。

(モリモリ)

といえば花火です。今どき近所の目もあり、 なかなか出来ませんが、自宅が田舎なので オーケーです。

(はるお)

風呂上がりのビール!!

(鏡の中の大工さん)

冷 っぱり夏祭り!汗をかきながら飲む生ビー ルはサイコー!!

(ミラーワールド)

毎年、主人はスイカを作ります…が、素人な もので割るまでわかりません。昨年も形は 良かったのですが、中身が赤くなかったり…孫も 楽しみにしている反面、あきらめています。今年 の夏はいかに…。

(アナログバーバ)

夏といえば「レゲエサウンド」である。レゲ エを聴くと、体が解放され夏のリゾート地 にいる気分となるから。

(山陰リスナー)

で 火ス云にいた 水火が最高です。 火大会に行く事。ビール片手に夜空を彩る

(モンチッチ)

ありきたりですが、かき氷です。クーラーの ない部屋で大汗をかいた時、食べるかき氷 はサイコーです!!

(アイスクリームは冬食べます)

き氷…氷の冷たさが!

(175)

パリゾートハワイアンズに行きたい。ゴル フもやってみたい!

(0h,0h)

イカに塩をかけて食べる。ひんやりした部 屋でごろ寝。朝顔の世話をする。

(Yねぇ)

火を今度こそみんなでしたいです。毎年 ので、今年やりたいなぁー。花火たくさんあって も湿気ってしまうだけなのです。悲しいだけなの です (×△×)

(セナキュア)

祭りに行って生ビールと串焼き。

(8人の孫)

アコンの調子が不安定なので、扇風機の風 にあたるしか、夏を乗りきれません。もう すぐ、きっと異常な暑さが やってくると思うと 憂鬱です(^^;)

(ししとう)

といえばやっぱり冷やし中華です。つけ麺 やまぜ麺もはやっているけどわたしは胡麻 ダレ&マヨ派です。あの老舗の冷やし中華も食べ たいなー。

(里ごま珈琲)

冷っぱり冷やし中華。郡山の人なので、マヨ

(ウニ)

で家族みんなでやる花火!

ネーズも必須です。

(あーちゃんママ)

は、夏といえば…冷麺ですね!!!冷麺と 真夏に特に冷麺を食べるのが…好きです!!家の 冷麺すご~っく美味しいんですよ!!!!冷麺の 麺が味が濃くて美味しくて好きです!!!冷麺 なら、3杯おかわりしてもいいくらい大好きです ~○○他は、冷やし中華も好きで冷麺と冷やし中 華なら…毎年食べていますよ~~!!!!何だか スープが味が濃くて美味しくて好きです~~ !!!!後は、今年の真夏こそは…お店のバーゲン セールを見に行きたいです!!! 私、令和に入っ てからはお洋服が多くてお洋服買っていません ……汗(^_^; 段々とお洋服も劣化したり古くなっ てきました……汗(^_^; 今年こそは、私は真夏が誕生日だし…真夏にお店のバーゲンセールに行 きたいし…冷麺や冷やし中華が食べたいです♡♡ 勝手並べてごめんなさいね…泣☆☆因みに、冷麺 では…生ハムや温泉卵やきゅうりとか入っていま すよ♡♡味が濃くて美味しくて好きです!!!! (りなぽん)

といえばひんやりするベッドカバーと掛け 布団で寝ることです!寝苦しい夜も気持ち よく眠れます。

(つきとじ)

🔼 やし中華ですね~。マヨネーズは無しです。 **一**毎日でも食べたい!特にセブンイレブンの が一番好きです (麺)。

夏といえばやっぱり怪談、ホラーです。聞く のも見るのも、話すのも好きです。特にこ このところのすさまじい暑さには涼しくもなれて 最高です。同じ趣味の友達がいたらなぁ。家族を 含め、まわりはみんな怖いのがダメなので残念で す。誰かと一緒に怪談イベントに行ったりしてみ たいい。

(える)

花 火大会!!

(ブルーフラワー)

供の頃に戻れたら近所の子供たちと一緒に 網を持ってちょうちょやトンボや昆虫を捕 まえたいです。そして、体をまっ黒に日焼けした いです。

でっぱりビールですね。それと冷麺。もちも ちとしたむしろゴムじゃないかと感じるの が大好きです。冷やし中華でもいいですが、辛子、 紅しょうが、マヨネーズをたっぷりのせます。酢 は効いているのが好きです。

(たんたんの旦那)

大大会。天気次第なので、遠くまで予定を カスアグラン・バー・ 立てて行くとリスクを背負ってしまうた め、思い切って有料席を買うことができないでい る。いつかは、行きたい大曲の花火大会。

(ゆっきい)

ですが。

(さときち)

ャンプ (テント泊)。夜空がキレイ。満天 の星。空気も食事も美味しい。

(**もも**)

といえば、ひまわりですね。今年も花壇と プランターに「ミニひまわり」の種を蒔き ました。夏の開花が楽しみです。

(信子)



(ラムちゃん)

ペット写真

前はとの。2歳の息子に踏まれても全然怒 りません。



(さくらんぼ)

上表

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





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

http://www.earth-life.jp

福島県知事免許(6)第2095号 (有)天野中央不動産



郡山市富田東5-16 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(6)第2161号 (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】9:00~17:00 【定休日】水、第2·4火

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

福島県知事免許(3)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】10:00~17:00 【定休日】日祝

e.co.jp/ahsd/orsayplan.html orsay@snow.ocn.ne.jp

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】9:00~17:00 (日祝10:00~16:00) 【定休日】祝日の月曜

kaisei-masateru@if-n.ne.jp

鶝県知事免許(10)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)

(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

info@kikaku5050.co.jp

^{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)







郡山住まい情報

郡山住まい情報編集室

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 【定休日】無

福島県知事免許(11)第20087号 西武エステートシステム(株)



郡山市桑野2-3-14 TFL024-921-3333 FAX024-939-7190

【営業時間】9:00~18:00 (日~17:00) 【定休日】祝日

福島県知事免許(5)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(14)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

^{福島県知事免許(10)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

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

info@mildhome.net

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(5)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⑥第5854号 (株)リビングギャラリー 郡山店



tp://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



TEL024-946-6040 FAX024-946-6050

【営業時間】9:00~18:00 【定休日】水

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

郡山市安積町荒井字方八丁33



手軽に簡単! 物件探し!









新規会員募集中!

合せ》 TEL024-922-3131







王まい情 www.koriyama.ne

おすすめ不動産情報

広告有効期限/2024年7月31日

物件情報の見方

礼礼金 間間取り 敷敷金 (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 ② 交通 (備) 備考 取 取引態様

土地面積 (建)建物面積 (地) 地目 (建)建ペい率

間間取り 構 構造・階数 (学)学区

(階) 階数

用)用途地域 向向き 備備考 取引態様

築 建築年 引引渡日

(照明)照明器具

(CS) CS受信可

(TV)テレビ (D7) **D7** h

| 屋根裏収納

(床収)床下収納

BS)BS受信可 (TVホン) TVインターホン (重サ) 二重サッシ

(計)|||オール電化 (CK)カードキー

(DK)デジタルキー (ペアG)ペアガラス (光ファ)光ファイバー利用可 (ネット)インターネット対応 (防犯S)防犯セキュリティ

(給湯)給湯設備 (173)**エアコン** (床暖)床暖房

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

(B-T別)バス・トイレ別 (追焚) 追焚給湯

(SD)シャンプードレッサー (バ釜) バランス釜

(冷房)冷房

(WT)ウォシュレット

(TR)トランクルーム (ペランダ)ベランダ 物置物置 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

(ペット)ペット共生可 (火冷水)メゾネットタイプ (角曜)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







MW 株式会社マイルドホーム

〒963-8002 郡山市駅前2-6-7 @9:00~18:00 份第1・3日

月極Parking情報								
所在地	駐車料	敷金	礼金	仲介料	空き	備考	問合せ	TEL
安積町荒井	3,300円	1カ月	_	1カ月	1台		開成土地建物	024-933-0202
開成5丁目	5,000円	_	_	1カ月	7台	郡山湖南線沿い、49号線近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
開成2丁目	6,000円	_	_	1カ月	1台	マツモトキヨシ鶴見坦店近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
開成4丁目	4,000円	_	_	1カ月	1台	ネオハイツ開成東側	コナンリアルエステート	024-922-6500
開成4丁目	5,000円	_	_	1カ月	4台	文化通り沿い、49号線近く	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
桑野4丁目	5,500円	_	_	1カ月	4台	桑野3丁目交差点近く、吉野家南側	コナンリアルエステート	024-922-6500
小原田1丁目	4,400円	1カ月	_	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
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
島2丁目	4,500円	_	_	1カ月	5台	道とん堀島店近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
島2丁目	5,500円	_	_	1カ月	1台		郡山企画開発	024-932-8088
昭和1丁目	5,500円	1カ月	_	1カ月	2台		開成土地建物	024-933-0202
昭和1丁目	4,200円	_	_	1カ月	3台	ライオンズガーデン郡山近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
昭和2丁目	4,400円	1カ月	1カ月	_	7台	しまむら小原田店近く	レントライフ郡山店	024-946-6040
長者1丁目	7,500円	_	_	1カ月	3台	さくら通り近く	コナンリアルエステート	024-922-6500
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
富田東4丁目	4,400円	_	_	1カ月	3台	郡山富田駅徒歩6分	天野中央不動産	024-938-8503
富田町大徳南	4,400円	_	_	1カ月	7台	うねめ温泉近く	天野中央不動産	024-938-8503
虎丸町	8,000円	_	_	1カ月	1台	セブンイレブン虎丸店東側	コナンリアルエステート	024-922-6500
虎丸町	11,000円	1カ月	_	1カ月	1台		開成土地建物	024-933-0202
虎丸町	14,300円	1カ月	_	1カ月	1台		開成土地建物	024-933-0202
名倉	3,500円	_	_	1カ月	4台	双葉第二幼稚園近く	アースライフ	024-925-6400
並木1丁目	6,600円	_	_	1カ月	2台	大島東公園近く	天野中央不動産	024-938-8503
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
深沢2丁目	5,500円	1カ月	_	1カ月	3台		開成土地建物	024-933-0202
深沢1丁目	7,700円	_	_	1カ月	1台	軽自動車1台	コナンリアルエステート	024-922-6500
町久保田下河原	3,850円	1カ月	_	1カ月	4台	東部幹線近く、ビックつばめ郡山店東側	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	I.		ı	I	

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









7	緑ケ丘こどもクリニック(小児科)	緑ケ丘東3丁目1-3	024-956-6006
7	トータルヘルスクリニック(内科・外科)	山崎171	024-927-0305
ⅎ	伊藤眼科(眼科)	富久山町久保田字伊賀河原5	024-990-2528
7	じんキッズクリニック(小児科)	山崎305-6	024-974-2525
14	朝田クリニック(内科・胃腸科・小児科・外科)	富久山町久保田字愛宕23	024-921-1866
ⅎ	長谷川整形外科医院(整形外科)	鶴見坦2丁目4-24	024-933-1610
7	いいもり子ども医院(小児科)	富久山町久保田字伊賀河原3	024-990-1241
15	海野医院(内科·小児科)	町東3丁目100	024-952-5738
ਿ	うちだ泌尿器・腎クリニック(泌尿器科)	島1丁目17-6	024-983-5090
7	かわなこどもクリニック(小児科)	安積3丁目298	024-947-5377
21	ささうち内科クリニック(内科・小児科)	富久山町久保田字久保田112	024-933-8667
ⅎ	さくま耳鼻咽喉科(耳鼻咽喉科)	鶴見坦2丁目9-19	024-990-3387
7	菊池医院(小児科)	本町1丁目13-17	024-932-0154
28	青山医院(内科)	日和田町字南原2-133	024-958-2925
ੰ	佐藤眼科医院(眼科)	安積町長久保3丁目15-12	024-947-0221

コスモ調剤薬局緑ヶ丘店 024-941-3100 FAX.024-941-3101 コスモ調剤薬局西ノ内店 024-983-7857 FAX.024-983-7858 すみれ調剤薬局 024-921-0810 FAX.024-921-0812 コスモ調剤薬局山崎店 024-955-6707 FAX.024-955-6708 アイランド薬局陣屋店 024-925-4189 FAX.024-925-4190 にじいる薬局富な山店 024-907-4538 FAX 024-907-4538 さくら薬局みなみ壱番店 024-925-4193 FAX.024-935-4131 コスモ調剤薬局喜久田店 024-963-0077 FAX.024-963-0088 クオール薬局郡山店 024-991-0789 FAX.024-925-6888 コスモ調剤薬局美術館通り店 024-941-3212 FAX.024-941-3213 7/21@ コスモ調剤薬局麓山店 024-954-7211 FAX.024-954-7212 フジ薬局鶴見坦店 024-990-3380 FAX.024-990-3381 山口薬局本町店 024-954-7770 FAX.024-954-7710 エール薬局日和田店 024-968-1223 FAX.024-968-1224 さくら薬局みなみ壱番店 024-925-4193 FAX.024-935-4131 ※6月12日現在の情報です。休日当番薬局は、急きょ変更になる場合があります。最新の情報は、郡山薬剤師会(TEL.024-934-4707)へご確認ください。(郡山薬剤師会ホームページhttp://www.k-yaku.org/) ※休日に馴材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掛かない。

こおりやま情報 グルメBOOK A5判・オールカラー 定価990円(税込)

- キリトリ線

【こおりやま情報FREE7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7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「最強!私のごはんのお供」(名前・ペンネームも書いてね) あなたが最強だと思うごはんのお供を教えてください。(理由も教えてください)
- Q2. 福島県南酒販・KURASU_alpha vol.27(本誌P13~P16)の感想・ご意見をお寄せください。

(ペンネーム/)

●みな伝「みんなの伝言板」へどんどん応募しよう。

【イラスト・ひとりもの申す・ラブメッセージ・教えてください・教えます・おいしい味情報・おすすめのかかりつけ医】 (名前・ペンネームも書いてね)

名	前				年	齢			歳
住	所	₹			性	別	Ē	男	・女
			 		結	婚	既	婚·	未婚
電話	番号		プレゼントの 希望番号	第一希望		第二希	望		

(ペンネーム/)

既婚・未婚

第二希望

----+リトリ線-🏍

-----キリトリ線 🕽 🧲

【こおりやま情報FREE7月号アンケート&みな伝投稿用紙】 Q1.「こおりやま情報FREE」をどちらで入手しましたか? Q2.おすすめの喜多方・会津ら一めん店情報を教えてください。 ●みな伝スペシャル「最強!私のごはんのお供」(名前・ベンネームも書いてね) あなたが最強だと思うごはんのお供を教えてください。(理由も教えてください) ●みな伝「みんなの伝言板」へどんどん応募しよう。 【イラスト・ひとりもの申す・ラブメッセージ・教えてください・教えます・おいしい味情報・おすすめのかかりつけ医】 (ペンネームも書いてね) 名前 年 論 歳 住 所 〒 性 別 男・女

第一希望

-----+Jl-Jl線 🛰

骨や歯を丈夫に 「にんじんとなめこの酢のもの」



貧血予防に 「あさりとオクラのゆずこしょうあえ



材料(2人分)
なめこ・・・・・・60g
にんじん(千切り)小1本(110g)
酒大1
所・・・・・・大1 A しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
(塩配布・・・・・・・・・・・・・・・・・人)

材料(2人分)
酒······大1/2
むきあさり(冷凍)······40g
オクラ····· 8本(80g)
塩適量
A { ゆずこしょう························小2 A { しょうゆ、みりん············· 各小1/2
^A しょうゆ、みりん······· 各小1/2

- ①小鍋に湯を沸かしてなめこをさっとゆで、ザルに取って水気を切る。 ②耐熱ボウルににんじんと酒を入れてラップをかぶせ、レンジ強で2分く らい加熱する。
- 32に1とAを加えてあえる。

本めこはゆでることで余分なぬめりが取れて口当たりが良くなります。

- ①鍋に湯を沸かして酒を加え、あさりをふっくらとゆで、引き上げる。 ②オクラは塩でもんでうぶ毛をとり、①の湯でさっと色よくゆで、乱切りす
- ③ボウルにAを合わせ、①と②を加えてあえる。

●冷凍のあさりは常備しておくと便利ですよ。

胃腸に優しい 「大根とえびのスープ」

目の健康に 「鶏もも肉となすの赤みそ炒め」



- ①鍋にごま油を熱して大根をさっと炒め、Aを加えて一煮立ちしたらむき えびとコーンを加え、4~5分くらい煮て火を通す。
- ②器に①を入れ、青ねぎを散らす。

大村	艮(1cmの角切り)······50g
	/ 水1・3/4カップ
	酒······大1
A	オイスターソース 小1
	オイスターソース 小1 鶏がらスープの素小1/2 塩、こしょう少々
	塩、こしょう少々
むき	きえび・・・・・・50g
	-ルコーン40g
青村	aぎ(ななめ切り)1本
_	

ごま油・・・・・・・・・・・・・・・・・・小1

●大根は先に炒めておくことで火が通りやすくなり



- ①鶏もも肉にAをふってもみ込み、5分くらい置く。
- ②フライパンにサラダ油とごま油を入れて熱し、①を入れて焼き、色が変 わってきたらなすを加えて炒め合わせ、ふたをかぶせて2~3分蒸し煮 し、中まで火を通す。
- ③②に合わせたBを加えて照りが出るまで炒め、白炒りごまをふる。

	材料(2人分)
鶏も	5も肉······1/2枚(150g)
(口大のそぎ切り)
ا ۱	「酒······大1/2 」 しょうがのしぼり汁······小1
^)	しょうがのしぼり汁小1
サラ	がぶ、ごま油各大1/2
	ト(乱切り)・・・・・・・2本(180g)
1	赤みそ大1・1/3 砂糖大1 みりん大1/2
В {	砂糖大1
(. みりん大1/2
白灼	少りごま 小1/2

●白炒りごまは香りが飛ばないよう、最後に加えましょう。

夏バテ予防に 「牛ステーキのきのこソ・





貧血予防に 「牛肉とにらの焼きそば」







- ①牛肉は筋切りをして麺棒などで叩き、塩、こしょうをふっておろし玉ねぎ
- をもみ込み、5分ほど置いておく。 ②フライバンにサラダ油とバターを各大1/2入れて熱し、①の両面を焼 いて引き上げ、アルミホイルに包んで寝かせておく。
- ③②のフライパンにバター大1/2を足してきのこを炒め、白ワインを入れ てふたをし、2分くらい蒸し煮してからAを加え、さっとからめる。 ④皿に②を盛りつけて③をのせ、Bを添える。
- お好みのきのこ……合わせて200g

牛ももステーキ肉………2枚(250g)

塩、こしょう………少々 玉ねぎ(すりおろす)·······30g サラダ油······大1/2 バター····大1

(しめじ、えのき、まいたけなど) 白ワイン・・・・・・・・ 大1・1/2 {粒マスタード・・・・・・・・ 大1 しょうゆ……… 大1/2 塩、こしょう……少々 ブロッコリー (塩ゆで) ………適量

■②では表面にこんがり焼き色をつけてすぐにアルミホイルに包み、余熱で火を通すようにするとちょうど良い仕上がりになりますよ。

B レモン(くし形切り)……適量



- ①牛肉はAをふって下味をつけ、蒸し麺は袋のままレンジ強で1分くらい 加熱し、ほぐす。
- ②フライパンにごま油大1を熱して①の蒸し麺を炒め、火が通ったら取り出す。 ③②のフライパンにごま油大1/2を足して①の牛肉を炒め、肉の色が変
- わったらしめじ、②、にらの順に加え、Bをまわし入れて炒め合わせ、 塩、こしょうで味をととのえる。

牛こま切れ肉………100g A { 塩・・・・・・・・・・少々 酒・・・・・大1/2 蒸し麺……2袋(300g) しめじ(小房に分ける)…1/2パック(40g) にら(ざく切り)…………1/2束(40g)

「プロンボイントアドバイス」あらかじめ材料を全て切っておいて、手際良く炒め合わせましょう。

疲労回復に 「さくらんぼジャムのアイス」



お腹すっきり 「揚げさばとしめじのおろしポン酢がけ」







さくらんぼ・・・・・150g (グラニュー糖·······60g レモン汁………小1 バニラアイスクリーム……400ml ミントの葉(あれば)………適量

【② ワンポイントアドバイス ●さくらんぼの種にジャムを固まらせる成分(ベク チン)が含まれているので、加熱する時には必ず

①さくらんぼは軸を取り、割り箸で突いて種を取り出す(種は集めてお茶パックに入れる)。

- ②大きめの耐熱ボウルに①の果肉とAを入れ、水分が出てグラニュー糖が溶けるまで30分くらいねかせる。 ③②に①のパックを入れ、ラップをかぶせてレンジ強で3分30秒くらい加熱し、ざるでこして水分と果肉に分ける。 ④耐熱ボウルに③の水分とパックを入れ、ラップをかぶせずにレンジ強で4分くらい加熱し、果肉を加え、粗熱が取れるまで
- ⑤器にアイスクリームを盛って④をかけ、あればミントの葉を飾る。

70	

塩さば2切れ(150g)
A { 酒·······大1 A { しょうがのしぼり汁········小1
A しょうがのしぼり汁小1
片栗粉大1
揚げ油・・・・・・ 適量
しめじ(小房に分ける)…1/2パック(60g)
青じそ4枚
大根おろし1/2カップ
ポン酢しょうゆ大1~2

- ①塩さばを3等分に切って皮目に十字の切り目を入れ、Aで下味をつけ て片栗粉をまぶす。
- ②揚げ油を180℃に熱し、しめじを素揚げして引き上げ、続けて①をから りと揚げる。
- りと揚げる。

 ① 画に青じそを敷き、②を盛りつけて大根おろしを添え、ポン酢しょうゆ

 ※ 動にも手軽に利用できますよ。 をかける。

『冠 ワンポイントアドバイス

(土) 高血圧予防に durday「きゅうりとミニトマトの和風マリネ」



貧血予防に





115.77	
①きゅうりは表面をところどころピーラーでむき、2cmの輪切りにして	塩
でもむ。	

- ②ミニトマトは十字に切り目を入れ、鍋に湯を沸かして10秒くらいくぐら せ、冷水に取って湯むきする。
- ③ボウルに①と②を入れて合わせる。
- ④フライパンにAを入れて熱し、ちりめんじゃこがカリカリになったら熱い うちに③に加え、Bも加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やして味をなじませる。

	材料(2人分)
塩·	⊅うり・・・・・・ 1本(100g) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
	_ トマト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
В	酢
	↓砂糖小1/2

●ちりめんじゃこは油と一緒にフライパンに入れて、低温から炒めましょう。



- ①鍋に水500mlを入れて熱し、沸騰する直前に酒を加えて牛肉をゆで、
- 色が変わったら流水に取って冷まし、水気を切る。 ②ボウルに①、レタス、にんじんを入れ、食べる直前に合わせたAのド レッシングを加えてさっとあえ、器に盛って白炒りごまをふり、糸唐辛子

	材料(2人分)
水·	500ml
酒·	大1
牛	薄切り肉(しゃぶしゃぶ用)・・・・・・150g
レ	タス(手でちぎる)······1/4個(75g)
に	んじん (千切り)10g
	/ ナンプラー、酢 各小2
	ごま油大1
Α	【 レモン汁
	砂糖小1/2
	│ 塩少々
白ź	少りごま 小1/2
441	事卒

お好みでパクチーを加えると、さらにエスニック な味わいがアップしますよ。

ツナ(缶詰) (汁気を切る) ·····1缶(70g) (マヨネーズ……・大1 しょうゆ、砂糖……各小1/2 してしょう…………少々 ちくわ(縦に切り目を入れる)… 2本(60g)

疲労回復に

「豚肉とズッキーニのスイートチリソース炒め」



脳の活性化に 「ちくわホットドッグ」







豚バラ薄切り肉(3cm幅に切る)……140g

塩、こしょう	/\.
	-
サラダ油	
ズッキーニ (短冊切り)1/2本(
A { 酒···································	·大1/2
A しスイートチリソース(市販)	…大1

- ①ボウルにツナとAを入れて混ぜ、ちくわの切り目から穴に詰める。 ②ドッグパンの断面にマヨネーズ大1を塗って①をはさみ、上からマヨネーズ大1をかけて青のりを振り、オーブントースターで香ばしく焼く。
- ドッグパン(縦に切り目を入れる)……2本 マヨネーズ………大2 青のり…………少々

●焦がさないように気をつけて焼いてください。

- ①豚肉に軽く塩、こしょうをふり、下味をつける。
- ②フライパンにサラダ油を熱して①の両面こんがりと焼き、一度取り出
- ③続けて②のフライパンでズッキーニを炒め、しんなりとしたら豚肉を戻 し入れ、Aを加えて炒め合わせる。

●③では、フライパンに余分な油が出ていたら拭 き取ってからズッキーニを炒めてください。

疲労回復に 「レンジできな粉わらびもち風」



若さはつらつ 「しいたけとトマトの中華スープ







①耐熱容器にAを入れ、混ぜて浴かし、マッフをかふせずにレンジ強で2 分らい加熱し、氷水で冷やして黒蜜を作る。 ②耐熱ボウルにBを入れて泡立て器で混ぜ、ラップをふんわりとかぶせて レンジ強で1分くらい加熱し、一度取り出してよく混ぜ、再びレンジ強で 1分30秒くらい加熱し、取り出して素早く混ぜる。

③②の全体が透き通ったら1つにまとめて氷水で冷やし、一口大にちぎる。 ④③の水気を切ってきな粉をまぶし、①をかけていただく。

黒砂糖(細かく砕く)……20g 片栗粉------50g 砂糖…… 大3・1/2 ↓水……1カップ きな粉…… 大2

水・・・・・・・2カップ 干ししいたけ………4個(20g) トマト(ヘタをくり抜く)······1個(200g) A { 紹興酒・・・・・・・・・大1 中華スープの素・・・・・・・・・・・小1/2 青ねぎ(小口切り) …………1本

●わらび粉の代わりに身近な片栗粉を使いました。

- ①ボウルに水2カップと干ししいたけを入れ、やわらかくなるまで戻し、軸 を切る。
- ②鍋に湯を沸かしてトマトを入れ、10秒ほどしたら冷水に取って皮をむ き、種を外して1.5cm角に切る。 ③鍋に①を戻し汁ごと入れて熱し、沸騰してきたら②とAを加え、再び沸
- **職してきたら塩で味をととのえ、青ねぎを散らす。**

●しいたけの戻し汁はそのままスープに使いましょう。紹興酒がなければ代わりに酒でもOKです。

脳の活性化に 「ちくわとしめじの卵とじ丼」



゜ーマンカップのチーズ焼き」

健康なお肌に





- ①鍋にAを入れて沸かし、ちくわとしめじを加えて2~3分くらい煮る ②①に溶き卵をまわし入れてふたをし、弱火で2分くらい煮て火を止め
- ③器にご飯を盛り、②をのせて青ねぎを散らす。

zk------1カップ めんつゆ (3倍濃縮) …… 大2・1/2

みりん………大1 ちくわ (小口切り) ······2本 (60g) しめじ(小房に分ける)…1/2パック(60g) 卵 (溶きほぐす) ··········2個 ご飯··········2膳 (300g) 青ねぎ(小口切り)……2本

िक्र

●冷蔵庫にあるもので簡単に作れますよ。



①フライパンにサラダ油を熱してウィンナーと玉ねぎを炒め、Aを加えて 炒め合わせる。 ②ピーマンに①を詰めてシュレッドチーズをのせ、オーブントースターか 魚焼きグリルでチーズがとろけるまで焼く。

ウィンナー(みじん切り)······2本(30g) 玉ねぎ(みじん切り)・・・・・・25g マヨネーズ…… 大1 トマトケチャップ……大1 塩、こしょう……少々 ーマン·······2個(70g) (半分に切りへタと種を取る) シュレッドチーズ………20g

Α

●焦がさないように様子を見ながら焼いてくださ

※お問い合わせの際は「こおりやま情報を見た」とお伝えください。

抵抗力アップに 「かぼちゃマリネ」

スタミナアップに 「もやしとまいたけのカレー風味ソテー」



材料(2人	(分)
かぼちゃ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·····1/5個 (200g)
紫玉ねぎ(薄切り) 酢	······ 1/4個 (50g) ······ 大1
・・・	·····大1 ·····大1/2
A レモン汁、はちみつ・ 塩、こしょう	各小1
かぽちゃの種(あれば)・	大1/2

サラダ油・・・・・・ 大1/2 にんにく(すりおろす)・・・・・・・1/2片 もやし………1/2袋(100g) まいたけ(手でさく)······1/2パック(50g) (カレー粉…………小1/2 しょうゆ…………小1/2 | 塩、こしょう………少々

①フライパンにサラダ油とにんにくを入れて弱火で熱し、香りが立ったら もやしとまいたけを加えてさっと炒め、酒をふってふたをかぶせ、2分く

②①のふたを取り、Aを加えて炒め合わせる。

●カレー粉の量はお好みで加減してください。

- ①耐熱皿にかぼちゃを並べ、ラップをかぶせてレンジ強で4分くらい加熱
- ②ボウルに紫玉ねぎと酢を入れ、水分が出るまでよくもみ、水気をしば 【② ワンポイントアドバイス
- ③ボウルに①と②を入れ、Aを加えて混ぜ、味をなじませ、あればかぼ ちゃの種を加える。

●かぼちゃをレンジにかけている間に紫玉ねぎの 処理を進めると時短になりますよ。

骨や歯を丈夫に Saturday 「レンジで肉豆腐」



肝臓を丈夫に 「たことミックス豆の揚げワンタン」





- ①耐熱ボウルにAを合わせ、熱湯を注いで泡立て器で混ぜ、豚肉を加え て味をなじませる。
- ②①の中央に豆腐を入れ、その上にBをのせ、オーブンペーパーで落と しぶたをし、ラップをかぶせてレンジ強で8分くらい加熱する。 ③②を器に盛り、七味唐辛子をふる。

しょうゆ…… 大2

	片栗粉、サラダ油 各小1
熱	昜1/2カッフ
豚切	刃り落とし肉150g
	ごし豆腐(8等分に切る)…1丁(300g)
	「長ねぎ(ななめ切り)・・・1/2本(50g) 「えのき・・・・・・・・・ 1/2パック(60g)
В	えのき1/2パック(60g)

(小房に分ける)

「プロンポイントアドバイス」●②では、豆腐が真ん中でその周りを肉で囲むよ

②ワンタンの皮の中央に①をのせ、まわりを水(分量外)で濡らして三角 に折り、しっかり押さえてとめる(12個作る)。

③揚げ油を180℃に熱し、②をきつね色になるまでこんがりと揚げる。

ゆでだこ(1cm角に切る)······80g ミックス豆(水気を切る)……60g プロセスチーズ······25g (1cm角に切る) ワンタンの皮………12枚

①バットにAを入れて混ぜ、12等分にする。

●高温で揚げるとパリッと仕上がりますよ

お腹すっきり 「生きくらげと卵の炒めもの」



(水) 血液サラサラに Vednesday 「さんま缶とアボカドのサラダスパゲティ」



生きくらげ······40g サラダ油・・・・・・・・ 大1 (卵(溶きほぐす)……2個 玉ねぎ(1cmのくし形切り)…1/4個(50g) B { 中華スープの素………小1 酒、水………各小1 塩、こしょう……少々

- ①生きくらげは石づきを取り、食べやすい大きさに切る
- ②フライパンにサラダ油大1/2を熱し、合わせたAを入れて半熟くらいま で炒め、一度取り出す。 ③②のフライパンにサラダ油大1/2を足して玉ねぎと①を炒め、合わせ
- たBを加えて炒め合わせ、②を戻し入れて塩、こしょうで味をととのえ

「プリンボイントアドバイス」●生きくらげは歯ごたえと香りを楽しめるよう、あまり火を通し過ぎないようにしましょう。

- ①鍋に湯を沸かして塩を入れ、スパゲティをゆでてざるに取り、冷水で冷
- やして水気を切り、オリーブオイルをまぶす。 ②ボウルに紫玉ねぎと塩一つまみを入れてもみ込み、しんなりとしたら 【② ワンポイントアドバイス 流水でさっと流して水気をしぼる。
- mのよこうと、加いてか気をしはる。
 1の塩の量は、お湯の量の1%が目安です。業玉 3ボウルに①、②、アボカド、Aを入れてよく混ぜ、さんまを加えてさっとあ おきがなければ普通の玉ねきでもOKです。 える. える。

77 77 (2 八刀)	
塩	… 適量
スパゲティ	
オリーブオイル	
紫玉ねぎ1/4個	
塩——	ーつまみ
アボカド(角切り)1個	
(マヨネーズ;	大1・1/2
A 粒マスタード····································	·····/∫\1
塩、こしょう	
さんまの蒲焼き(缶詰)16	₣(80g)
(汁気を切ってほぐす)	

肌荒れ予防に 「チンゲン菜とハムの辛子じょうゆあえ」



骨や歯を丈夫に 「クリームチーズとフルーツのサンド」



- ①鍋に湯を沸かして塩を入れ、チンゲン菜を色よくゆで、ゆで上がりの 直前にハムを加えてさっと火を通し、全て一緒にザルに取って水気を
- ②ボウルに①とザーサイを入れ、Aを加えてあえる。

塩………—つまみ チンゲン菜······1株(150g) (食べやすい大きさに切る)

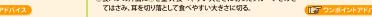
ロースハム(8等分に切る)……4枚(60g) 練りからし………小1/4~1/2 | 白炒りごま…………… 小1/2

ाइ

①クリームチーズとはちみつを合わせ、なめらかになるまで混ぜる ②食パンの片面に①を塗り、食べやすい大きさに切ったフルーツをのせ

クリームチーズ (室温に戻す)100g はちみつ…………大1 食パン(8枚切り)……6枚 お好みのフルーツ缶詰… 合わせて250g (白桃、黄桃、パイナップルなど)

● 旬の桃を使うとさらにフレッシュでおいしいフ ルーツサンドになります。その場合はお好みでは ちみつの量を加減してください。



(木) 肌荒れ予防に hursday 「バンバンジー風サラダ」



「冷麺風ひやむぎ」



- ①ささみは厚さが均一になるように切り開き、Aをふって耐熱容器に入 れ、ラップをかぶせてレンジ強で3分くらい加熱し、粗熱が取れたら手
- ②ボウルにBを合わせてドレッシングを作り、1/3の量で①をあえておく。 ③器にCと②を盛りつけ、残りのドレッシングをかけ、白炒りごまをふる。

ささ	:み(筋を取る)3本(120g)
	「酒······大1/2 塩······少々
A	塩少々
	「 白練りごま 大2 しょうゆ、酢、砂糖 各大1 、 ラー油 少々
В	しょうゆ、酢、砂糖・・・ 各大1
	【 ラー油⋯⋯⋯⋯ 少々
	水菜(ざく切り)・・・・・・・・ 1株 (40g) きゅうり (千切り)・・・・・・ 1/2本 (50g) にんじん (千切り)・・・・・・ 15g 長ねぎ (白髪ねぎにする)・・・・・・ 5cm
٠,	きゅうり(千切り)1/2本(50g)
(にんじん (千切り)······15g
	長ねぎ(白髪ねぎにする)5cm
白炸	少りごま小1

最後のドレッシングは食べる直前にかけるように しましょう。

- ①きゅうりに塩をふって軽くもみ、余分な水気を取ってみょうがと合わせ
- ②鍋に湯を沸かしてささみをゆで、引き上げて食べやすい大きさに手で
- さき、続けてひやむぎをゆで、引き上げて流水で冷やし、水気を切る。 ③ボウルにAを合わせてひやむぎを加えてあえ、味がなじんだら皿に盛 り、①、ささみ、キムチ、ゆで卵をのせる。

きゅうり(千切り)……1/2本(50g) 塩……ーつまみ みょうが(千切り)………1個(10g) ささみ (筋を取る) · · · · · · · 2本 (80g) ひやむぎ………160g (コチュジャン……………………………」小2 めんつゆ (3倍濃縮) …… 大1・1/2 ↓ ごま油・・・・・・・ 大1 キムチ(食べやすく切る) ············30g ゆで卵(半分に切る) ········1個

() ワンポイントアドバイス

●コチュジャンの量はお好みで加減してください。

むくみ予防に 「アイスクリーム白玉ぜんざい」

肌荒れ予防に **『ズッキーニの冷たいすまし汁』**





- ①ボウルにAを入れて手でこね、耳たぶくらいの固さにまとまったら3cm ほどに丸め、中央を指で押さえ、熱湯でゆで、冷水に取って冷やす。
- ②鍋にBを入れて熱し、沸騰してから2~3分くらい、照りが出るまで煮詰 め、火から下ろして氷水で冷やす。
- ③よく冷えた②と①を器に盛り、アイスクリームを添える。

۸.	∫ 白玉粉············1/2カップ(55g) │ 水·······1/4カップ
^	水1/4カップ
	(ゆで小豆(市販)1缶(200g)
В	【 ゆで小豆 (市販) ········1缶 (200g) 【 水······1/3カップ 【 塩·····- 一つまみ
	し塩ーつまみ
バニ	ニラアイスクリーム200g

●①では、白玉が表面に浮いてきてから1~2分ゆ で続けると、中まで火が通って失敗がありません 続いると、中まで火が通って失敗がありません



ı	水.	2カッフ
ı		(しょうゆ、みりん・・・・・・・ 各大1 酒・・・・・・ 大1/2
ı	۸.	酒 大1/2
ı	A.	塩 —つまみ 和風だしの素
ı		
ı)き(ざく切り)·······1/2パック(40g)
l	ズッ	/キーニ(薄い輪切り)1/3本(50g)
	$\overline{}$	

- ①鍋に水2カップを入れて沸かし、A、えのき、ズッキーニを加えて一煮立 ちさせたら火から下ろす。
- ②①を鍋ごと氷水に入れて粗熱を取り、冷蔵庫で冷やしていただく。

「ランポイントアドバイス」●ズッキーニの代わりにきゅうりを使ってもおいしいですよ。

老化防止に 「完熟トマトと鶏むね肉のカレー煮」



血液サラサラに 「いわしのさっぱりしょうが煮」





- ①鶏むね肉にAをまぶし、鍋にサラダ油大1を熱して表面を焼き、1度取り
- ②①の鍋にサラダ油大1/2を足してBを炒め、しんなりとしたらカレー粉を加 えてさらに炒め、Cを加えて一煮立ちさせ、①を戻し入れて3分ほど煮る。 ③②の鶏肉に火が通ったらDを加えて4~5分くらい煮込み、塩、こしょう で味をととのえる。



●カレー粉の量はお好みで加減してください。



- ①鍋に水150mlとAを入れて沸かし、いわしを入れて落としぶたをし、中 火で7~8分煮て火を通し、ふたを外して照りが出るまで2~3分煮詰
- ②Bの野菜は水にさらし、キッチンペーパーで水気を取る。
- ③器に①を盛りつけ、合わせた②をのせる。

水······150ml しょうゆ、みりん、酒······各大2 酢·····大1 しょうがの薄切り………2枚 いわし………小4尾(320g) (頭と腹わたを取る) 長ねぎ(白髪ねぎにする)………5cm 青じそ(千切り) ……2枚 しょうが(千切り)・・・・・・・1片

介え ワンポイントアドバイス

●いわしの生臭さがやわらいで食べやすいですよ。

骨や歯を丈夫に 「梅じゃこ焼きおにぎり茶漬け」





温かいご飯・・・・・・・・・・2膳(300g) 梅干し(種を取り粗くたたく)・・・・小2個 ちりめんじゃこ・・・・・・・・・大2 白炒りごま・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
水2カップ
B (昆布茶・・・・・・・大1 薄口しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

- ①ボウルにご飯とAを入れて混ぜ、二等分して握る
- ②フライパンを熱し、①に焼き色がつくまで焼き、器に入れる。
- ③鍋に水2カップとBを入れて沸かし、②に注ぎ入れ、青じそをのせてい

●おにぎりを焼く時は油をひかないで焼いてくださ







疲労回復に「スペアリブの簡単



スペアリブに含まれるビタミンB1が疲労を回復 し、コラーゲンが皮膚に栄養を補給し、玉ねぎに 含まれる硫化アリルがビタミンB1の吸収を高 め、じゃがいもに含まれるビタミンCが肌を美しく 保つと言われています。アウトドアグルメとしても オススメの肉料理です。

材料(4人分) スペアリブ……400g とんかつソース、赤ワイン、はちみつ…… サラダ油……・大1/2 にんにく、しょうが(すりおろす)………… 玉ねぎ(皮つきのままくし形切り)………1個(200g) じゃがいも(一口大に切る)………小2個(200g) パセリ、レモン・・・・・・・ 適量

●下ゆでするので生焼けという失敗がなく、余分な脂も抜けてへ ルシーです。②まで準備しておけば野外のバーベキューにも

- ①鍋に湯を沸かしてスペアリブを入れ、アクを取りながら15分くらいゆで、水気を切る。
- ②ポリ袋に①と合わせたAの漬けダレを入れてもみ込み、30分くらい置いて味をしみ込ませ
- ③天板にオーブンペーパーを敷き、玉ねぎ、じゃがいも、②を並べる。
- ーブンを200℃に予熱して③を入れ、途中で漬けダレを塗ってひっくり返しながら25~ 30分くらいこんがりと焼き、パセリとレモンを添えて皿に盛りつける。











須賀川市内を 元気に配送中!

小町(小) 410円(税込)

30分くらい置いて味をしみ込ませます。





ト・アルバイ



☎024-936-102 郡山市八山田2丁目177-2