

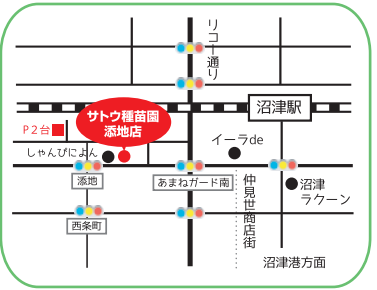
サトウ種苗園

添地店

観葉植物や多肉植物、気軽にトライしてみませんか？なお、添地店でも玉ねぎ苗の予約・販売しています！



サトウ種苗園添地店
〒410-0803
沼津市添地町52
営業時間 8:30~18:30
定休日 水曜日(4月9日は休まず営業)
0120-859-585
TEL 055-962-4253
FAX 055-954-0228
HP www.7b.biglobe.ne.jp/~satou-seed/

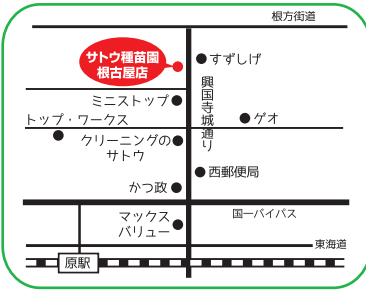


根古屋店

野菜種子・苗販売中！病気、虫の予防、育て方のポイントをアドバイスいたします。店頭のない種子・メーカーもお取り寄せいたします。



サトウ種苗園根古屋店
〒410-0309
沼津市根古屋165-4
営業時間 8:40~17:45
TEL 055-955-8940
FAX 055-955-8941



はらまる通信

vol.203



このフルーツ発泡酒には三島・函南産のイチゴ、沼津市西浦産のレモン、戸田塩などを使ったそう、イチゴの香りを複雑にするためフランス産のホップを使い、熟成時にはイタリア産の赤ワインビネガーを加えているとのこと。スパークリングなだけに見ても良いですが、香りも華やかで本場に乾杯酒向けなお酒だと感じました。フルーツをお酒全体の約3割使用しているだけに、イチゴの甘みだけでなく、アクセントのレモンが爽やかな味わいを醸し出しています。飲み方としては、氷をたっぷり入れてサンゴリアのように楽しんで頂いても良いと思います。

今後も旬の果物を使ったフルーツ発泡酒のバリエーションを増やして、お祝いに花を添えるお酒を提供していきたいとのこと。これから誕生してくるお酒も楽しみですね。

ちよつとらんぐり

コーゼーブレイク

沼津「御酒印」巡り⑫

(株)アイアイダイニングス

『Fraise(フレイズ)2023』

先月、沼津中央公園を中心として開催された「沼津自慢フェスタ」で素敵な出会いがありました。沼津駅前のレストランアイアイさんが、クラフトビールやフルーツ発泡酒の醸造をはじめられたとのことで、沼津市100周年のお祝いにふさわしい乾杯酒「フレイズ」というお酒を出されていました。美味しかったので改めて酒屋さんで購入し、御酒印にさせて頂きました。

小さな修繕から大型リフォーム、新築まで地域に密着した街の工務店

株式会社トップ・ワークス

住まいのこなら LIXILリフォームショップ

〒410-0311 Email: info@topworks.org https://www.topworks.org

静岡県沼津市原町中2-7-2 ☎0120-54-6166

petillant aux fruits 果実発泡酒

fraise 2023

fête

品目：甘味果実酒 発泡性③ 夏冷蔵
・原材料名：苺(三島産)、グラニュー糖、ブドウ糖、マルトデキストリン、ラズベリー、レモン、ホップ抽出物、ビネガー、塩
・アルコール分：9%
・内容量：330ml
消費期限：2024/02/03
製造者 株式会社アイアイダイニングス 沼津市大手町3-5-4
製造所 fête (ファテ) 三島醸造所 三島市一番町10-8

tamakinime AW shawl 展 11.11sat→11.19sun 会期中無休

AMAYADORI

410-0306 静岡県沼津市大塚69 TEL・055-967-5130 OPEN・12:00~18:00 定休日・月&火+臨時休業あり www.amayadori.jp

ドクターズコスメを使った超音波イオン洗浄であなたの肌をリセットします。

通常価格 6,600円 → 初回90分体験 特別価格 3,300円

当サロンの化粧品をご愛用頂ける方は以降の施術価格 1,100円

EMテサロン MT salon 沼津浮島店 静岡県沼津市平沼 673-9 TEL 055-950-8033

フランドルのアップルポテトパイ

沼津ブランド認定

紅玉とスイートポテトの甘さをおいしいパイ生地で包みこみました。お電話でご注文いただければ、クール宅急便にて配達も致します。

フランドル 松屋 静岡県沼津市原346 TEL (055) 966-0206

10・11月のお休み

10月23日(月)30日(月)
11月6日(月)13日(月)19日(日)
20日(月)27日(月)

秋冬のボリュームのある服には動きのあるヘアがおすす。作り込みすぎない自然なニュアンスのパーマやカラーで秋冬にシフトチェンジしましょう♪

〒410-0307 沼津市青野99-5 Tel 055-950-9224 Open 9:00~19:00 Close 月曜・第3日曜 +不定休あり P4台あり ご予約優先

Nico hair room

出品する野菜

さつまいも・かぼちゃ・赤玉ねぎ
ピーマン・ミニトマト
なす・オクラ・ネギ・生姜・新生姜
ゴーヤ・ししとう・モロヘイヤ
つるむらさき・十六ささげ
切り干し大根・お弁当・お米・干物

開催日

毎週土曜日朝 8:00 ~



原産直市の様子を『YouTube』で見ることができます!



原産直市



◎当日出品する野菜が、お天気によっては多少変わることがありますが、ご了承下さい。

原産直市生産者一同

JA ふじ伊豆 原産直市
地域の14人の生産者が、季節に応じた「旬」の野菜を、毎週土曜日の朝8時より、JAふじ伊豆支所の斜め向かいの駐車場にて販売しています。
皆様のご来場を心よりお待ちしております。

JA ふじ伊豆 原産直市
地域で生産、地域で消費。

ずっとこのまちで自分らしく

は勇氣を出してやってみてください。
もちろん、最初は気恥ずかしいです。しかし、これは相手とよい関係を結ぶための技術なのです。あなたのことを大切に思っています」と相手が理解できる形で伝えるためにはこれが不可欠だと私たちは考えています。まず

コミュニケーションです。
「ユマニチュード」の4つの柱を常に組み合わせて行う「マルチモーダル・コミュニケーション」です。
「ユマニチュード」を知りました(完)
本日はユマニチュードを開発されたイブ・シネストさんの介護を頑張っている方々へ送ったメッセージを紹介させていただきます。

「日本人には、こんなことはできません」という意見を、ユマニチュードを日本に紹介して以来、たくさんお受けしました。とても近い位置に立ち、相手に触れながら目と目を合わせることは恥ずかしく思えます。「フランス人ならできるとしようけれど、日本人には無理です」と思われても不思議ではありません。でも、家族や友人と日常的に頬にキスを交わし、挨拶として抱擁する文化のあるフランスでも、ケアの現場においては、近づいて目と目を合わせることも、ケアの場で言葉をあふれさせることもできていないことが多いのです。

文化は国によって異なります。そして、それは後天的に、社会規範としてその国に暮らす人々が身につけていきます。しかし、認知症が進行していくと、後天的に身につけた社会規範は失われていきます。そして最後に残るのは、人が生まれ持った人間としての特性です。「ユマニチュード」はその人間の特性に着目して開発されたケアの技法です。
私たちは、フランスをはじめとする欧州各国、米国、カナダ、タイ、中国、それから日本でユマニチュードを使ったケアを行ってきました。そして、ケアの現場で起きていること、ユマニチュードのケアへの反応に国による違いはないことを体験してきました。ユマニチュードでは、「人とは何だろうか」というつも考えます。そして、「あなたは大切な人間なのですよ」と相手が理解できる形で伝え続けます。伝えるための技術が、「見る」「話す」「触れる」「立つ」の「ユマニチュード」の4つの柱を常に組み合わせて行う「マルチモーダル・コミュニケーション」です。

「ユマニチュード」を知りました(完)
本日はユマニチュードを開発されたイブ・シネストさんの介護を頑張っている方々へ送ったメッセージを紹介させていただきます。



おいしい!! はらまる オススメレシピ haramaru recipe

今回は

米粉のケーキサレ

甘くないパウンドケーキです。

夜焼いて冷蔵、朝食に軽くトーストしてどうぞ。

材料

※21cmのパウンドケーキ型

- ★生地
米粉 160g ベーキングパウダー 小さじ2 卵 2個
マヨネーズ 大さじ1 牛乳 150cc
米油又は他の油 大さじ1 塩 小さじ1/4 砂糖 大さじ1
★具
かぼちゃ 150g 人参 50g ブロccoli 70g
ウインナー 5本 塩一つまみ 粉チーズ適宜 ごま適宜

作り方

- ① かぼちゃは飾り用に8枚薄切りにし、残りのかぼちゃと人参は1cm角に切り、600Wの電子レンジで3分、ブロッコリーは小さく分け塩一つまみをふり、1分加熱する。ウインナーは5mm程度に切る。
② ボウルに卵とマヨネーズ、牛乳、油、塩、砂糖を順に加えながらそのつど泡立て器でよく混ぜる。
③ 米粉とベーキングパウダーを合わせて振ったものを②に3回くらいに分けて加え、よく混ぜる。
④ ③に、飾り用かぼちゃを除いた②と半量のいりごまを加えゴムベラでさっくり混ぜる。
⑤ 紙を敷いた型に④入れ、かぼちゃを並べ、粉チーズといりごまを振りかけて、180度に予熱したオーブンで40分焼く。串をさして何もついてこなければできあがり。

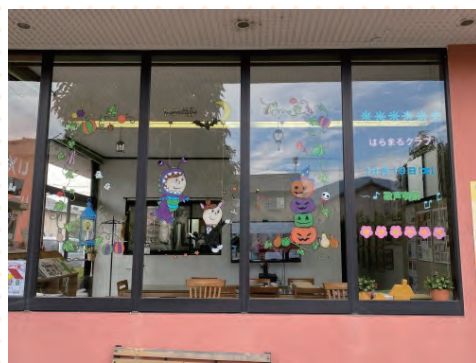


完成!

今月のショーウィンドウ

This month's Show Window

今月のショーウィンドウは「ハッピーハロウィン」です。
涼しくなってきた秋の夜を仮装と美味しいお菓子で楽しむ、ホームくんとウェルちゃんです。
秋の実りがたくさんありますように。



はり灸・遠絡療法
ねん えい どう
年英堂治療院
沼津市原290-6 八郎ビル1階
(西野バス停前)
定休日 日曜・祝日
受付 9:00~19:00
Tel. 055-968-3155
http://www.nen-ei.com/

ソフトテニス バドミントン テニス
ガット張り専門店!!
Shuttle-wind
シャトルウィンド
〒410-0317
沼津市石川 81-1
090-3151-6528
営業 14:00 ~ 22:00
年中無休
shuttlewind@yahoo.co.jp
ホームページ https://shuttlewind.amebaownd.com

ピラティス始めませんか?
まずは、お気軽に体験を。
月曜日 ★10:00 ~ ★19:15 ~
木曜日 ★10:00 ~ ★19:15 ~
土曜日 ★10:00 ~ ★18:30 ~
お問い合わせ先 鈴木雅子
FTPピラティスインストラクター
メンタル心理カウンセラー
tel:090-8738-0706
mail:kenchaco.ss@docomo.ne.jp
沼津市大塚 241-1(東海マンナンフーズ3F)
☆スライベートレッスンやっています☆

手作りお菓子の店
hinatabooco
〒410-0311
静岡県沼津市原町中 3-10-9
tel 055-966-3117
https://hinata-sweets-2nd.com/