

hair room Nico

ANNIVERSARY おかげさまで10周年

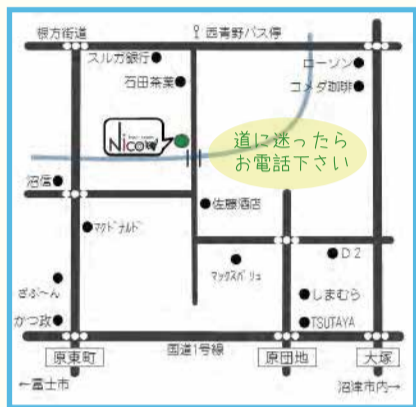
hairroomNicoは、2024年7月に開店10周年を迎えます。
これも皆さまに支えられたおかげと心より感謝しております。
日頃の感謝の気持ちを込めまして記念品をご用意しました。
これからもhairroomNicoをどうぞよろしくお願いいたします。



hair room Nico

〒410-0307
沼津市青野99-5
9:00~19:00
ご予約優先 P4台あり
ⓧ 毎週月曜日・第3日曜日
055-950-9224

Instagram
Facebook
Ameba



6月・7月のお休み

6月16日(日)17日(月)24日(月)
7月1日(月)8日(月)15日(月)
21日(日)22日(月)29日(月)

陽射しが強くなるこの時期。
顔と同じように髪にも紫外線
対策を。香りも楽しめるUV
スプレーがおすすめです。

お酒

品目：発泡酒
《非加熱型》要冷蔵
原料：水、麦芽、ホップ、
アルコール度数約5.0%以上
アルコール分：5.0%
原産国：ドイツ
賞味期限：2024/7/1

【製造所】
静岡県沼津市大手町
5-2-3
【販売者・製造者】
株式会社
マスターズ
ブリューイング
お問合せ先
055-919-8884

MASTERS BREWING
沼津駅前醸造所

PUNK MASTERS IPA

アルミ
おまかせアイテム

今回の御朱印は沼津駅前醸造所、マスターズブリューイングさんの「パンクマスターズIPA」です。この日はちょうど新しいビールの醸造開始日ということもあり、タンクの中に配合した麦芽を投入しているところでした。

52℃で温めて麦芽糖を出し始めたところで一次発酵に入り、4週間熟成させます。その後、タンクを移して低温の二次発酵に入りますが、ここでラガービールにしたいときは12℃に設定し、エールビールにしたときは18℃に設定するそうです。発酵段階で投入するホップの種類やタイミング、量も大事で、発酵初期に入れるホップは苦みとして味に表れ、後半に入れるホップは香りとして風味に加わるそうです。

今回の御朱印のビールも発酵段階のものを頂きました。甘くて軽い印象のビールでしたが、完成品は熟成も進み、通常のビールの数倍のホップの種類と量を使用していることもあり、香りが芳醇でさらにゆっくり楽しんで飲めるビールになっていました。

ちよつとらんびー
沼津「御酒印」巡り^②
株式会社マスターズブリューイング 『パンクマスターズIPA』



サトウ種苗園 根古屋店

TEL 055-955-8940
FAX 055-955-8941

〒410-0309
沼津市根古屋 165-4
営業時間 8:40 ~ 17:45
HP <http://www.7biglobe.ne.jp/satou-seeed>

野菜の虫や病気の予防に努めましょう

hinata boggo

〒410-0311
静岡県沼津市原町中 3-10-9
tel 055-966-3117
<https://hinata-sweets-2nd.com/>

フランドルのアップルポテトパイ

沼津フランド認定

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送も致します。

マクドナルド 松屋
静岡県沼津市原 346 TEL (055) 966-0206

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

出品する野菜

いんげん豆・グリーンピース
スナップエンドウ・ブロッコリー・ふき
玉ねぎ・ねぎ・キャベツ・人参
ほうれん草・じゃがいも・芋の芽・大根
お弁当・生花・ぬか漬け・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！



原産直市生産者一同

JA ふじ伊豆 原産直市
地域で生産されたものを、地域で消費。
原産直市の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ふじ伊豆原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。



◎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。

ずっとこのまちで自分らしく

1. 体験や行為を記憶(記憶・保持)できない
2. 24時間の睡眠リズムが乱れる
3. 体性感覚が鈍感になる
4. 味覚や嗅覚が鈍感になる、感じなくなる
5. 時間経過の感覚が乱れる・失われる
6. 特定のことに思考や感覚が固執し、他に注意を向けられない
7. 25. 時間の経過が乱れる・失われる
8. 特定のことに思考や感覚が固執し、他に注意を向けられない
9. 24. 自分の悪い(考え、感情)とは異なる行動をしてしまう
10. におうはずのない匂いがする

【謎】7歳年下の夫と二人暮らし、78歳の真由美さん。三食の食事をいつも時間通り規則正しく食べています。ただ、最近どうも様子が変です。今日も6時に起床し、犬を散歩した後、8時に白いご飯と大好きな納豆、焼き魚を美味しくいただきました。しかし、食べ終わって30分も経っていない9時には、「朝ご飯はまだなの?」「お腹がすいてたまらない!」と言っています。「さつき食べたばかりでしょう!」と云って、「ウンをつかないで!」と怒ってしまい...

『何度も何度も食べたくなる?』謎を解き明かせ!
前々号までの「電車から降りられない?」謎は、認知症の理解に対して勉強になったでしょうか?今月からは新しい問題です。認知症といえど、想像されることの代表的な事案の一つです。楽しんで学んで頂ければと思います。



まずは、前述した文章を読み解いて、真由美さんが食事を食べたがった謎を推理してみましょう。左側に推理のヒントになるカードを並べてみました。吉田さんの心と体に何が起きているのか、どんな思いなのか推理してみましょう!推理の結果は来月号で答え合わせしましょう。

おいしい // はらまる オススメレシピ haramaru recipe

今回は

夏の焼き浸しぶっかけ蕎麦
さっぱりして食べ応えがあります。

ぜひお試しください。

材料

- 蕎麦 2把 なす 1本 鶏もも肉 1/2枚
おくら 4本 油適宜 みょうが 1個 天かすお好みで
漬けつゆ
(3倍濃縮めんつゆ大さじ3 水 50cc おろし生姜小さじ1)
かけつゆ
(3倍濃縮めんつゆ大さじ4 水 200cc)

作り方

- 1. 鶏ももは一口大に切る。なすは縦半分になり、皮に数ミリ間隔の切れ込みを入れ3等分に切る。おくらにはヘタとガクを取り、みょうがは千切りにしておく。
2. 温めたフライパンに油を敷き、鶏肉となすを皮目から焼き、焼き目が付いたら裏返し、おくらも焼く。
3. 焼けたものをバットに並べ、漬けつゆを回しかけ、冷やしておく。
4. そばを茹で、水でしめてざるにあげ、水をよく切って器に盛り、③とみょうがをのせ、お好みで天かすをトッピングする。
最後にかけつゆをかけたらできあがり。



完成!

今月のショーウィンドウ

今月のショーウィンドウは「傘の花が咲いたよ」です。
雨上がりにお散歩するホームくんウェルちゃんです。雫がついたお花や傘の花もキラキラしています。
みなさんも梅雨の合間のお散はいかがですか?



This month's Show Window

はり灸・遠隔療法
ねん えい どころ
年英堂治療院
沼津市原290-6 八郎ビル1階
(西町バス停前)
定休日 日曜・祝日
受付 9:00~19:00
TEL 055-968-3155
http://www.nen-ei.com/

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 ~ ★18:30 ~
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)
女性限定 1レッスン 1500円
☆プライベートレッスンやっています☆

ソフトテニス バドミントン テニス
ガット張り専門店!!
ガット張り職人の店
Shuttle-wind
シャトルウィンド
〒410-0317
沼津市石川 81-1
☎ 090-3151-6528
shuttlewind@yahoo.co.jp
※まずはお電話ください。
ホームページ https://shuttlewind.amebaownd.com
★バドミントングループレッスン承ります。(応相談)

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
住まいることなら
LIXILリフォームショップ
〒410-031
静岡県沼津市原町中 2-7-2
☎ 0120-54-6166
Email info@topworks.org
https://www.topworks.org
貯まる!