2025年4月号 <u>はら</u>まる通信





買い物帰り、 子どもの送りむかえ、

昼間のスキマ時間で

悩みを改善してみませんか



無料体験実施中





555

ちょっとのんびり

沼津『御酒印』巡り番外編

御殿場石川酒造 株式会社

御殿場コシヒカリ

純米吟醸

「雪解(ゆき



URL: http://astore.life/

営業時間: 10:00 ~ 19:00 / 定休日:日・第3水曜日



とで、酒造米に負けない味を実現しているそうです。 備を導入し、センサーを使った温度管理を徹底するこ

立って飲みづらいというのが定説のようです。しか 働き、酒造米に比べると効率的にはお酒を造れませ と、重要なのは温度管理だそうです。最新鋭の酒造設 対し、後味はスッキリとしていました。 でした。冷酒で頂いたこともあるかもしれませんが、 ん。また、飯用米でつくったお酒を調べてみると、酸が フルーティで爽やかな味わい。ほのかな甘みと風味に し、今回のお酒にはそういった印象はほぼ感じません 「美味しかったです。」酒蔵の方に感想をお伝えする 飯用米は酒造りの工程の中で様々な条件で不利に

ASTORE.LIFE

も気になり、こちらを選びました。 令和誉富士で作った別銘柄もあるのですが、飯用米で い素敵なネーミングセンスも光ります。酒造米である コシヒカリで造った純米吟醸「雪解」。御殿場の春らし ある御殿場コシヒカリで作ったお酒というのがとて





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

OPEN·金·土·E



〒410-0311

https://www.topwprks.org

静岡県沼津市原町中 2-7-2 1000120-54-6166 Email info@topworks.org









出品する野菜

春菊·小松菜·水菜·筍 サニーレタス・ふき・うど・人参 キャベツ・長ねぎ・玉ねぎ 絹さや・きんかん・甘夏 たくあん・干物・生花・お弁当





推理をもとに、真由美さん

◎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。

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

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

JA ふじ 伊 \Box 産 直 市

You Tube

原産直市

で考えたアイデアと答え になって、今回の謎に直面 やご家族、介護スタッフ、 合わせしてみて下さい。 を並べてみました。来月号 しょう。下にヒントカー か、アイデアを考えてみま はら包括の職員の気持ち したどのように対応する



GPS

位置情報を活用しよう





どんな思いなのかを推理 体に何が起きているのか、

前回は孝男さんの心と

してみました。今回はその





聞き入れません。最近はいつもどこかで道に マにお気に入りのジャケットを羽織り、 てもらうのです。そして、帰って来た時はカバ の度に「何をするんだ! 間に合わないだろ!」と 出ていくのです。何度も引き留めましたが、 「行ってきます」としっかり挨拶をして、玄関を きるとたいてい一人で外に出て行きます。パジャ い、ご近所の方やお巡りさんに連れて帰ってき |雑草やら枝やら花やら、植物がぎっしり…… 早朝5時頃に起きる早起きの孝男さん。 家族に

そ

歩きたく なる? 集 8 た な る 謎 を 解 明 か せ

haramaru recipe



いちごのクラフティ 混ぜて焼くだけの簡単おやつです。 ぜひお試しください。

材料

いちご10粒 卵1個 砂糖大さじ2 プレーンヨーグルト100g 薄力粉大さじ2 バニラエッセンス適宜 粉糖適宜

作り方

オーブンを 170℃に温めておく。

ボウルで卵を溶き、砂糖、ヨーグルトを加え、 その都度泡立て器でよく混ぜる。

薄力粉をふるいにかけ、②にダマにならないように混ぜ、 バニラエッセンを2~3滴落として混ぜ、 耐熱容器に流し入れる。

いちごを半分に切り並べ入れ、170℃のオーブンで 25 分焼く。

焼きあがったら、粉糖をふりかけてできあがり。





今 月のショーウインドウ

今月のショーウィンドウは「お花見ドライブ」 です。

野山がきれいな色で飾られる季節ですね。 ホームくんフェルらやんはお化兄トフイノにお 出かけです。

景色に見とれてしまいそうな時は車を止め て、安全運転で行きましょうねー。









