

あなたとわたしのこころの懸け橋

ハートピア

クッキングコーディネーター 浜このみさんのコーナーが新登場♪(第2面もお見逃しなく!)

1

第296号

令和4年1月20日発行

発行元

株式会社 中島新聞店

〒381-2224 長野市川中島町原 530-2
0120-71-0271 TEL.292-0271 FAX.292-0222

SAN青木島

〒381-2243 長野市稻里 1丁目 10-2
0120-84-6714 TEL.284-6714 FAX.286-4454

読む

信毎の書籍紹介

浜このみさんの本 特集



このみのベジめし

好評
発売中

新鮮な野菜をたっぷり食べましょう!《ワイックレシピ158》
料理を仕事にするようになってから、野菜料理の難しさをひし
ひしと感じるようになりました。採りたての野菜は手をかけずに
そのまま食べるのが一番おいしい。でも、それと同じくらいおい
しいレシピを考えたいと思うようになったからです。野菜だけの
料理は、食卓の主役になりにくいからこそ、簡単に作れることが
一番。肩肘張らず自然体。野菜の力をしっかりと生かした、おい
い野菜レシピの登場です。

浜 このみ 著
B5判/並製
オールカラー/128ページ

定価 1,650円(税込)

好評
発売中

いちどで覚える フライパンレシピ

フライパンだけで作れるレシピ集。特別な材料や調味料がなく
ても、おいしさにびっくり満足感たっぷり、さらには料理以外に
使える時間がどっさり取れる、シンプルレシピ集の登場です。
仕事や育児で慌ただしい毎日を送りながらも、ちゃんと料理して
食べたいと思っている人向けに、いちど作れば覚えられる簡単かつ“技あり”のレシピばかりが100種類以上。

浜 このみ 著
B5変形判/並製
オールカラー/112ページ

定価 1,430円(税込)



書籍をご希望の方は下記にご連絡下さい。商品が届き次第お届けします。

中島新聞店 企画部 0800-800-8829

2022年
1月刊行
予定

AC長野パルセイロ 公式グラフ2021



長野市に拠点を置くサッカ
ーJ3、AC長野パルセイロの
2021シーズンを振り返る公式
記録集。

信濃毎日新聞本紙で掲載し
た記事・写真を再構成し、今
季もかなわなかつたJ2昇格、
シーズン途中での監督交代など、
J3参入の8年目の苦闘を振
り返ります。リーグ戦全試合、
天皇杯を詳報するほか、21年
秋に開幕したWEリーグに参戦
したレディースチームの特集も、
選手名鑑、戦績表、公式
記録付き。

信濃毎日新聞社編集局 編
A4判並製 | オールカラー
88ページ

定価 1,320円(税込)

お知らせ

先月終了した「読者とまもるの川柳ひろば」は、21年間
の永きに渡り掲載を致しました。その間、多くの投句者、
ご愛読の方々に支えられました。改めて皆様に感謝を申し
上げます。

先月お知らせした、21年間の「まもる賞」
を全てまとめた小冊子が完成しました。この
冊子の中身を多くの方に見ていただきたく、
中島新聞店のホームページに掲示しました。
ぜひご覧ください。



QR コード

解く

クロスワード パズル

前答 ジングルベル
応募総数 232通
当選者10名(敬称略)
小池輝子・安藤勉・
西澤祐子・荒井翔馬
・富澤貢典・春原ち
さ子・清水理佳・半
田茂・橋詰貴世子・
鈴木賢一



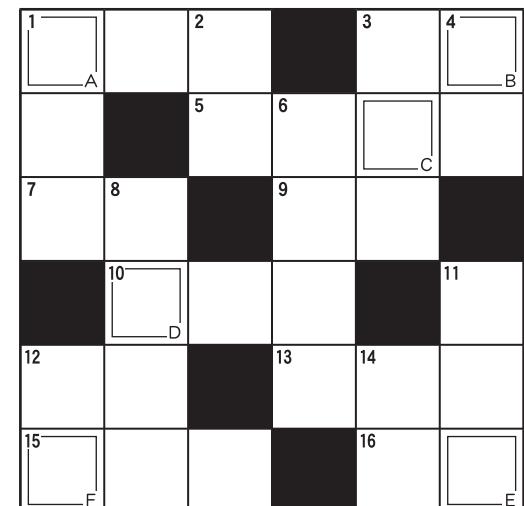
[メッセージ] ◆「川柳ひろば」楽しかったです。あ
りがとうございました。浜このみさんの料理レシピ、
楽しみです。(M.H) ◆クリスマスプレゼント、子供
に頼まれてあたふたです。子供はサンタさん信じて
るので、当日までバレないか心配です。(Y.S) ◆ジン
グルベルの歌を聴くとワクワクするのは子どもの頃を
思い出すからかな?(M.U) ◆今年はクリスマスツリー
を新しくしたら孫が喜んで「ジングルベル」の歌を
大きな声で歌ってくれたので皆大笑いです。(Y.K)

タテのカギ

- 太陽系でマーズ。
- 童謡「桃太郎」。腰に着けた〇〇団子。
- 〇〇〇倒し。日本では将棋の駒。
- 鳥の「カリ」の別名。
- トルネード。
- 体育の授業。木枠を何段か重ね、その上を飛び越える。
- 鮭の卵。
- 海のミルクと称される貝。
- 福は内。鬼は〇〇。

ヨコのカギ

- 日本芸能。舞台でみえを切る。
- 画家エドガー・ドガ。代表作「踊り子」。
- A B Cなどの種類がある栄養素。
- 裁縫。針と〇〇。
- 怒ると頭から生える。
- 市川崑が二度映画化。「〇〇〇の豊饒」。
- 水陸両棲の大型動物。
- きまり、定め。
- 北島三郎が歌う「与作」の職業。
- 今年の干支。



答え A B C D E F

◎はがき

〒381-2224 長野市川中島町原530-2
中島新聞店クロスワード係

◎メール
office@nakajimashinbun.com



今が
旬!

長野県は長芋の産地で、今がおいしい季節です。そして、北信地方では節分に、山かけを食べる風習もあるので、長芋とマグロの刺身を入れて、信州版の恵方巻を作つてみました。片手でくるっと簡単に作れます。

そして、海の幸の旬の食材といえば、「カキ」ですね。海のミルクと言われるほど栄養満点。今回は簡単に作れいろいろなお料理にも使える、「カキのオイル漬け」を紹介します。冷蔵庫で保存すれば1か月くらいはおいしく召し上がれます。

信州の節分を
丸ごとくるつと!

信州版 恵方巻き

材料
4人分・4本分

- すし飯…1合
- 焼きのり…2枚
(半分に切る)
- まぐろ…80グラムくらい
(約15cmで、1cm角の拍子木切り)
- しょうゆ…大さじ1
- わさび…小さじ1~2
- 長芋…60グラムくらい
(約15cmで、1cm角の拍子木切り)
- 青のり…適量
- たくあん…40グラムくらい
(約15cmで、1cm角の拍子木切り)
- カニ風味カマボコ…適量
- キュウリ…1/2本
(4等分に切る)
- ピーナツ…20グラム
(包丁で刻む)



作り方

- ① しょうゆにわさびを溶き、まぐろを漬けておく。
- ② 長芋に青のりをまぶす。ピーナツを刻む。
- ③ ラップの上にのりをのせ、すし飯を広げ、手前の方にまぐろ、長芋、たくあん、カニ風味カマボコ、キュウリ、ピーナツ、をのせて、くるんと巻く。ラップで形を整える。(写真参照)



恵方巻は1本休まず食べなくてはならないといわれているので、このハーフサイズがぴったりです。のりを半分に切ってのり巻きを作るのがポイントで、半分にするとだれでも簡単にのり巻きができます。

このみの ホームページでモレーニピ公開中!
ハートピア キッチン WEB
<http://nakajimashinbun.com/kitchen/>



浜このみさん

〈クッキングコーディネーター〉
〈フードジャーナリスト〉
〈konokono キッチンスタジオ主宰〉

新聞社勤務をへてフリーライターに。レシピ開発のほか、料理取材、料理本の編集、コラム等を手掛けるなど「食とメディア」「食と人」のコーディネートを中心に仕事の場を広げる。「このみのベジめし」「いちどで覚える フライパンレシピ」(以上信濃毎日新聞)など著書多数新聞、雑誌等でレシピを連載。長野放送「土曜はこれダネッ!」「ふるさとライブル」レギュラー出演。他テレビ番組、CM等に出演。その他、おいしい講演会(演題は多種多様)、イベント、企業、団体での料理教室デモンストレーション開催。塩尻市出身、長野市在住。

さらにおいしく!
旬のカキを



材料

作りやすい分量
小瓶に4個くらい

- カキ…500グラムくらい
(小麦粉をまぶして洗う)
- 小麦粉(カキを洗う用)…適量
- オイスタークリーミングソース…大さじ2
~漬けるオイル~
- サラダ油…適量
- 赤唐辛子…小瓶に各1本
- ローリエ…小瓶に2枚くらい
- ニンニク…1片(薄切り)



作り方

- ① きれいに洗ったカキはペーパーなどでよく水気を拭き取っておく。
- ② フライパンにカキを入れて、強火で空いたりする。
- ③ 白いエキスが出てくるのでそれもほとんどなくなるまで炒める。(写真参照)



驚くおいしさの
カキのオイル漬け

- ④ オイスタークリーミングソースを入れ、全部カキに吸収させる。
- ⑤ 瓶にカキを器の半分くらいまで入れ、赤唐辛子、ニンニク、ふたをするようにローリエを加え、サラダ油を瓶のふちまで注ぐ。
- ⑥ すぐに食べてもおいしいが、冷蔵庫で1カ月くらいは保存できる。



本当においしいので1瓶くらい簡単に食べてしまします。プレゼントにはラッピングするといいですね。炒めたキノコにトッピングしておつまみにしたり、もちろんそのときの油はこの瓶の中の油を使います。また、この油とニンニク、赤唐辛子を使うと、カキのペペロンチーノスパゲティになります。オイルも無駄にならずに最後まで使えます。分量が多い場合は半量にして作ってもいいでしょう。

