

Doos[☆]ど〜す

新潟で頑張る女性のための情報マガジン

11・12

2024vol.166

TAKE FREE!

ご自由にお持ち帰り下さい。



Have a <sup>米粉・米菓を
使ったレシピで</sup> RICE Christmas!

Have a 米粉・米菓を使ったレシピで ICE Christmas!

クリスマスに、たこ焼き器でパーティーはいかがですか？
お子さんと一緒に楽しく作れる！県内食材を使ったレシピを紹介！

学生を紹介する
「インターン日記」
P11でチェック！

中央大学
インターン生企画



クリスマスおにぎり

材料6個分（1～2人前）

ごはん 160g
[A] 雪国まいたけ 20g
[A] れんこん 50g
[A] ベーコン 20g
バター 5g
サラダ油 適量

[B] 塩 少々
[B] こしょう 少々
[B] みりん 大さじ1/2
[B] 醤油 大さじ1/2
[C] 飾り付け用 のり（または黒ごま）、カニカマ、パプリカ

たこ焼き器がない場合は
フライパンやトースターで
代用ができます！



作り方

1. あらかじめご飯を炊いておく。
2. [A]をみじん切りにしてバターで炒め、[B]で味をつけて少し冷ます。
3. 一口サイズのご飯をラップに広げ、炒めた具を入れて丸める。
4. 熱したたこ焼き器にサラダ油をひき、軽く焼き目をつける。
5. [C]で飾り付ける。

Point!

- きのこと嫌いなお子さんでも食べられちゃうかも!?
- 中の具や飾りつけを変えて自由にアレンジ

onigiri plate



- 米粉を使ったもちもち食感
- ツリー型にもできる
- ホイップクリームや果物でデコレーション
- あんこ以外の好きな具材を入れてもおいしい

Point!



抹茶のもっちりース

材料6個分 (1~2人前)

[A] 米粉 50g
 [A] 抹茶 小さじ1
 [A] 砂糖 3g (スティックシュガー1本)
 [A] 卵 小さめ1個
 [A] 水 100ml
 あんこ 適量
 サラダ油 適量

作り方

1. ボウルに[A]を入れて混ぜる。
2. 熱したたこ焼き器にサラダ油をひき、1の生地をたこ焼き器に流し込む。
3. あんこを入れ、生地のふちが白っぽくなってきたらひっくり返し全体を焼く。(ひっくり返す前に少し生地を足すと丸く仕上げやすい)
4. リース型にお皿に並べてデコレーション。

柿の種の さつまいもコロッケ

材料 6個分 (1~2人前)

さつまいも (芋ジェンヌ) 200g
 柿の種 30g (大粒30粒)
 [A] 塩 少々
 [A] こしょう 少々
 [A] 牛乳 大さじ2
 サラダ油 適量
 クリームチーズ (お好みで) 適量



Point!

- 揚げずに柿の種を衣にするのでヘルシーで簡単
- お子さんと楽しくできる工程がたくさん♪

作り方

1. さつまいもの皮をむき一口サイズに切って、約10分水にさらす。
2. 1を耐熱容器に移し、ラップをして600wのレンジで3分半加熱する。(様子を見て調整)
3. その間に柿の種を袋に入れ、麺棒などで砕く。(細かめがおすすめ)
4. 加熱したさつまいもをフォークでつぶし、[A]を加えて混ぜる。
5. 一口サイズにラップで丸めて柿の種をまぶす。(お好みで中にクリームチーズを入れる)
6. 熱したたこ焼き器にサラダ油をひき、軽く焼き目をつける。

HAPPY CINEMA

野口智美の
ハッピーシネマ

フリーアナウンサー・野口智美がオススメ
観ればハッピーになれる映画をピックアップ!

フリーアナウンサー 野口智美

ユナイテッド・シネマ新潟をこよなく愛する、自称・新潟のLiLiCo。バスケットボール・Bリーグのアリーナ MC や長岡花火の会場アナウンス、ラジオ番組のパーソナリティやイベントMC、婚礼司会などを担当。ブログ(野口智美のころりんご)やX(@214tomomi)、インスタグラム(214tomomi)なども随時更新中!



野口さんのお仕事は
サイトでチェック!



イベントや結婚式の司会など、野口さんにお仕事を依頼できます。
お問い合わせはこちら ▶ <http://e-niigata.info/noguchi/>

絶対に面白くないはずがない!

「室井慎次 敗れざる者」 「室井慎次 生き続ける者」

観客動員数1260万人、興行収入173.5億円という2003年に公開された『踊る大捜査線THE MOVIE2 レインボーブリッジを封鎖せよ!』が打ち立てた記録は20年以上経った今もなお、邦画実写記録の頂点に君臨しています。そんな社会現象を巻き起こした「踊る」シリーズ開始から27年。室井慎次を演じる柳葉敏郎さんを始め、プロデュースの亀山千広さん、脚本の君塚良一さん、監督の本広克行さん、音楽の武部聡志さんらが集結し、待望の続編が完成しました。現場の捜査員のために粉骨し、警察の組織改革に挑むなど、波乱に満ちた警察人生を歩んできた室井慎次は警察を辞め、故郷・秋田に帰りますが、穏やかな暮らしを求めた室井のまわりに、再び、事件の影が迫りくるのです。新潟でも撮影が行われた今作は絶対にお見逃しなく! © フジテレビジョン ビーエスフジ 東宝

「室井慎次 敗れざる者」公開中



「室井慎次 生き続ける者」
2024.11.15(FRI) 公開

「聖☆おにいさん THE MOVIE ～ホーリーメン VS 悪魔軍団」

累計発行部数1700万部を超える異色のギャグ漫画「聖☆おにいさん」。「神の子イエス」と「仏の悟りを開いたブツダ」が東京・立川の風呂なし6畳一間のアパートでふたり暮らしをしながら下界を満喫している日常を描くユニークで唯一無二の作品ですが、ゆるい日常を描くショートストーリーとは異なり、劇場映画化のために中村光さんが描いた原作エピソードは「聖☆おにいさん」史上初となる壮大な長編シリーズ。主演は松山ケンイチさんと染谷将太さん。脚本・監督は『今日から俺は!』などでもお馴染みの福田雄一さん。ゆるい日常を過ごす2人のもとにある日、招かれざる客が訪れ、衝撃の事実が伝えられます。やがてそれは、世界の命運を左右する「神×仏×天使×悪魔」が入り乱れる予測不可能な「戦い」へと繋がっていくのです…。



2024.12.20(FRI) 公開

© 中村光/講談社
© 2024映画「聖☆おにいさん」製作委員会



Happy Cinema
Present!

食品記号
166C

ユナイテッド・シネマ映画招待券 1枚10名様
Present by ユナイテッド・シネマ

応募方法は15ページ

読者コメント 楽しくて実用的な情報満載、「Doos」大好きです。前号では、ユナイテッド・シネマ新潟の映画招待券が当選しました。とても嬉しかったです、ありがとうございました。(中央区/女性) ⇒ ご当選おめでとうございます!



今月、とっておきの本。



潜入したことはありませんか？

雑誌やテレビの潜入取材や警察の潜入捜査などで、潜入という単語を見聞きすることはあっても、なかなか自身が潜入する機会は少ない。「昨日ちょっと潜入して来たんだよね」と耳にしないので、どうやら潜入は日常的にすることではないようだ。

僕もかれこれ十年は潜入していない。記者でも刑事でもないで、潜入する機会は今後も少なそうだ。むしろ、かつて潜入した経験は貴重な体験だったのかもしれない。

山沿いのホテルで密会があるとの情報を得て、僕と友人は一路、長岡市に向かった。浮気調査だった。夫の浮気現場を押さえて、離婚裁判に備えたいとの依頼を受けてから、すでにひと月が過ぎていた。そろそろ決定的な写真を収めたい。友人と手探りで始めた探偵業にとっても成果がほしい時期だった。しかし、密会場所となったホ

テルに到着して、男ふたりでどうしたものかとなった。ホテルには自動販売機の設置されたエントランスがあり、ここで言い逃れられない密会写真をレンズに収めたい反面、男がふたりでいるような場所ではなかった。ホテルの従業員から追いつめられそうだった。

考える時間もなく、背丈が低くて耳が隠れるくらいには髪の毛の長かった僕は、友人の腕を抱えてホテルに潜入した。意識して内股で歩いて、できるだけ俯いて顔を隠し、恋人と寄り添う演技をしながら自動販売機近くのベンチに座る。そして、隠し持った携帯電話のカメラを起動させた。

場違いな所に居座る不安感と、調査相手に接近する緊迫感は、潜行行為でしか味わえないかもしれない。機会があるならば、人生で一度くらいは潜入してみたい。いかがだろうか？……とは言え、なかなかその機会は訪れないので、小説で追体験をしていただきたい。

今年度の江戸川乱歩賞受賞作『フェイク・マッスル』は、まさに潜入の醍醐味を味わえる一冊である。わずか三か月でポディビルの大会で上位入賞を果たした人気アイドルに浮上した、筋肉ドーピング疑惑。週刊誌の新人記者は、社会でそのアイドルのジムに潜入したのだ。

読み始めたら続きが気になる展開と、主人公のユニークな語り口、さらにはミステリ的な驚きも盛り込んだ、最高にエンタメな小説は、きっと潜入欲を満たしてくれるはずだ。

さて、浮気調査を終えた僕と友人が、新潟県の離婚率が全国で最も低いことを知るのはそのすぐあとでした。探偵業には向かない土地であったことをここに記しておきます。



『フェイク・マッスル』
著：日野瑛太郎
1,980円

萬松堂

所在地／新潟市中央区古町通6番町958番地
TEL／025(229)2221 FAX／025(229)4331
営業 平日／10：00～19：00
日曜・祝日は10：00～18：00(18：30)
定休日／元日のみ
<https://banshodo.net/>



“萬松堂”売り上げ Best10

[2024年9月30日集計]

1位	ニュースのあとがき	大越健介／小学館	1,870円
2位	70歳からのスマホの使いこなし術	増田由紀／アスコム	1,650円
3位	新潟古町100選	古町セッション／パレードブックス	1,540円
4位	盲導犬と地球を歩く	内田素子／自然食通信社	1,760円
5位	迷惑な終活	内館牧子／講談社	1,870円
6位	新装版 京都 ものがたりの道	彬子女王／毎日新聞出版	1,430円
7位	半藤一利の遺言 戦争と平和、そして「わが越後」	小原広紀／新潟日報メディアネット	880円
8位	穢れた聖地巡礼について	背筋／KADOKAWA	1,430円
9位	ショートケーキは背中から	平野紗季子／新潮社	1,870円
10位	「長生きする人」の習慣、ぜんぶ集めました。	工藤孝文／青春出版社	1,177円

投稿大募集!

めざせ!新潟の達人

掲載作品にはこのマークが付きます!



各コーナー 1 回掲載されるごとに「初級・中級・達人」とステップアップ。
一緒に DooS と新潟をたのしみませんか!

我が家の常識

知られることのない
家庭だけのきまり
習慣・常識を公開!

寝る準備万端!

夜ご飯前に必ずお風呂に入る!
なので夕方4時からお風呂です。
18:30には寝る体制になってます笑
(西蒲区/あつあつおなべ)



新潟への想いを川柳に乗せて

がた一句

「新潟」をテーマとした自由な川柳です!

稲刈られ
もうすぐ敷かれる
白絨毯
三条市/かにみそ

風に揺れ
いなほがダンス
オータムタム
東区/マイ

紅葉の
お弥彦様で
宮参り
阿賀野市/
グリーンエメラルド

うちの旦那は

お気軽に旦那さん
エピソードを送ってね!

ここが嫌!でもこんなところは良い。旦那さんの話を募集!

トレーニングは子どもと一緒に

以前からランニングや筋トレに
励んでいた夫。今では子どもを
高い高いしたり、くるりんさせたり
して、子どもでトレーニングして
います。子どもも夫もとっても
楽しそうで、見ているこちらも
頬が緩んでしまいます。

(見附市/ぐーふいー)

忘れ物が得意・・・。

この間は、ついに玄関に、
自分のお気に入りのクー
ラーバックごと、お弁当を
忘れていきました。

(長岡市/ねこ)



トマトの食べ方が・・・

ダンナは、トマトをそのま
ま食べる時、砂糖醤油で食
べます。おかげで子どもも
砂糖醤油で食べるのが普
通だと思ってます。ちなみ
に、私は塩で食べます。

(胎内市/うたちゃん)



新潟の達人になると「達人認定証」をプレゼント!

作品は紙面に掲載いたします。さらに達人達成(3回目の投稿掲載)で、後日「達人認定証」をお届けします!

※合わせて粗品を進呈いたします。

募集中のコーナー

▶「がた一句」「我が家の常識」「うちの旦那は」

投稿方法

応募フォームはこちら



13ページの応募はがき②～⑫を必ずご記入のうえ、右記の投稿フォームかメールまたは、はがき、FAX でご投稿ください。

※コーナー名とペンネームの記入をお忘れなく!



メール

doos-k@doos.jp

FAX

025-290-5778

※パケット通信料はお客様負担となります。

読者コメント

いつも買い物に行く夫が私の代わりにこの冊子を持って帰ってきてくれます。レシピも載っており、楽しみにしています。
(中央区/女性) ⇒ ありがとうございます! 素敵な旦那さんのエピソードもぜひ送ってください〜(^ ^)/

味付けは
ドレッシング
だけ

かんたん 時短レシピ

秋冬
限定



秋冬限定商品として毎年人気のすりおろした黄金しょうがとゆず胡椒をあわせた「ピエトロドレッシング和風しょうが」を使用した馴染みのある2品をご紹介します。

材料 (2人前)
大根 400g
米のとぎ汁 適量(1.5L程度)
水 300cc
ピエトロドレッシング和風しょうが 大さじ4
ピエトロドレッシング和風しょうが(仕上げ用) 大さじ1
ねぎ(お好みで) 適量

作り方 (約60分)
① 大根は2cm幅の輪切りにし、皮をむいて面取りをする。
② ①を米のとぎ汁でやわらかくなるまでゆでる(目安:15~20分程)。
③ ②でゆでた大根を手鍋に入れて水とドレッシングを加え、落としぶたをして弱火で煮る(目安:15~20分程)。火が通ったら、そのまま冷まして味をしみこませる。
④ 器に③を盛り、仕上げ用のドレッシングをかける。お好みで刻んだねぎをちらして出来上がり!



01 大根のしょうが煮

煮物の味付けも簡単!
あつあつの大根としょうがの
素朴な味わいで気分もほっこり



02 豚のしょうが焼き

下味いらずの手間いらず!
定番のしょうが焼きも
一本で風味豊かに仕上がります

材料 (2人前)
豚こま切れ肉 140g
小麦粉 適量
たまねぎ 100g
水 45cc
キャベツ 4枚
ミニトマト 2個
オリーブオイル 大さじ2
ピエトロドレッシング和風しょうが 大さじ3
ピエトロドレッシング和風しょうが(仕上げ用) 適量

作り方 (約30分)
① たまねぎはくし切りにする。
② フライパンにオリーブオイルを熱し、①を加えて中火で加熱する。焼き色がついてきたら、小麦粉をまぶした豚肉を加えてさらに加熱し、水とドレッシングを加え、とろみがつくまで加熱する。
③ 器に②を盛り、千切りにしたキャベツと半分に切ったミニトマトを添える。仕上げ用のドレッシングを全体にかけたら出来上がり!

Present!

今回紹介した「ピエトロドレッシング和風しょうが」含む
詰め合わせを**5名様にプレゼント**

ピエトロドレッシング 和風しょうが (280ml)
ピエトロ×Soycle 畑生まれのボロネーゼ (130g)
ピエトロPATFUTTE フライドオニオン&ナッツ (70g)

景品番号
166A

応募方法は15ページ



今回紹介したレシピは
WEBサイトでも
ご覧いただけます

【公式】ピエトロレシピサイト
www.pietro.co.jp/recipe/



11

2024
November



sun		mon		tue		wed		thu		fri		sat	
10/27		10/28		10/29		10/30		10/31		1		2	
3 文化の日 山古志産業まつり 長岡市山古志支所		4 振替休日 大ちゃん誕生日おめでとう		5 お取り越し 三条市本町 三条別院 11月6日(水)まで開催		6		7 立冬		8 大安		9	
10 芳賀君お誕生日おめでとう		11 としみちゃんのお誕生日です。		12		13		14 『生涯学習推進センター』 映画鑑賞会→詳細は13ページ		15		16	
17		18		19		20 大安		21		22 小雪		23 勤労感謝の日	
24 『生涯学習推進センター』 映画鑑賞会→詳細は13ページ		25		26 大安		27		28		29		30	
12/1		12/2		12/3		12/4		12/5		10 S M T W T F S 6 7 8 1 2 3 4 5 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31			

【Doosカレンダーに記念日を載せませんか?】 皆さんの大切な記念日を掲載いたします! 投稿方法は15ページをご覧ください。



sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
1 大安	2	3	4	5	6	7 大安 大雪
		🌸 可愛い部長、 ハピハピ		🌸 付き合った日賢一&聖子		
8	9	10	11	12 『生涯学習推進センター』 映画鑑賞会→詳細は13ページ	13 大安	14 まさしハピバさみのパーティー
15	16	17	18	19 大安	20	21 冬至
		🌸 美典君お誕生日おめでとう ございます！		🌸 くみこさん誕生日おめでとう		
22 『生涯学習推進センター』 映画鑑賞会→詳細は13ページ	23	24	25 大安	26	27	28
🌸 ふみこさん誕生日おめでとう						
29	30	31	1/1	1/2	1/3	1/4
1/5	1/6	1/7	1/8	1/9	1 S M T W T F S 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	

きょうは dara dara のめしこき! raku raku

「今日のご飯なににしよう」「今日は作るのめんどくさい」なんてときに頼りになるのがお惣菜や冷食、レトルト食品!
このコーナーでは、ウオロクさんや街のお惣菜屋さんのおいしいお惣菜や冷食、レトルト食品などをご紹介します!

ウオロク 今回のおすすめお惣菜

蟹の味が濃い! 濃厚! 紅ずわい蟹 クリームコロッケ

ウオロクのカニクリームコロッケがリニューアルしました。北海道産の牛乳と生クリームの濃厚なホワイトソースに蟹の水揚げ量日本一の紅ずわい蟹の産地、鳥取県堺港産の蟹を使用。隠し味にカニみそを加え、濃厚な味に仕上げました。



販売店：県内ウオロク各店舗

読者の皆さまの おすすめ! お惣菜・冷食・レトルトを募集しています!

こんな時には絶対これを買う! このアレンジがおすすめ! などエピソードやアレンジレシピを募集。

皆さまのお気に入りのお惣菜を教えてください! 一緒に新コーナーを盛り上げましょう!

投稿方法

右のQRコードより下記の内容をお送りください。

①ペンネーム ②おすすめのお惣菜・冷食・レトルト ③購入場所

④エピソードやアレンジレシピ ⑤写真

メールでのご応募は件名に「おすすめお惣菜」と明記してお送りください。

プレゼント応募とは異なりますのでご注意ください。



✉ doos-k@doos.jp



PICK UP!

ここにしかない、仕事に出会おう！

新潟の求人情報サイト「にいがたJOB-EXPO」に掲載されている企業をご紹介します。
他の求人サイトにはない、個性的な企業の中からPICKUP!ここで新しい働き方探してみませんか？

カトウ・サイン工業株式会社

看板のチカラで街を元気づけます！

当社は大正3年(1914年)に創業し、2024年には110周年を迎えました。看板・サインの製作設置の分野で信頼と実績を重ねてきました。私たちは、視覚的にわかりやすく効果的に情報を伝えることで社会に貢献し、街と人々を結びつけ活性化させるお手伝いをしています。

仕事内容

当社は、看板を製作設置する業務を行っています。看板はほとんどがオーダーメイドであり、モノを作る楽しさにあふれた仕事です。自分が手掛けた仕事が街中に増えていくことにやりがいを感じられます。お店やビルの顔ともいえる看板で新潟の街を明るく彩りましょう。

所在地：新潟県新潟市東区山木戸8丁目4-18

詳しい求人情報は、QRコードからチェック! >>



インターン日記 /

今回の特集「Have a RICE Christmas!」は中央大学のインターン生が考えました！
企画内容の検討から、レシピを考えたり、実際に作ってみて写真を撮ったり、レイアウトを考えたりしました。3人という少ない人数でZoomでの作業でしたがとても素敵な企画ができました。



このメンバーで
企画しました!



S.Iさん

多くのアイデアの中から、読者の興味を惹かせるとともに伝えたい情報を選ぶのもかなり難しかったです。グループワークの重要さや期限内に仕事をする事など社会に出てもしっかりと重宝されることを学びました。



S.Yさん

今までよりもクオリティーの高いものが求められていて、発表会までたくさんの壁に直面しました。今後もたくさんのインターシップに参加し、高いクオリティーが求められる環境で自分の経験値を上げていきたいです。



N.Oさん

悩み過ぎて苦しくなっている時よりも、楽しい時の方がうまく進むことも今回感じたので、何事も楽しむことを大切にしようと思いました。自分の力量に合った計画を立て、その計画通りに実行する力をつけたいです。

家族みんなで
食べたい!

全国のおいしいもの集めました!

厳選 いちば

誌面に載せきれない厳選商品は
Webサイトでチェック!

スマホからタップで簡単に注文できます



※10月17日時点での情報です。販売が終了している場合がございます。ご了承ください。詳しくは申し込み電話番号にてお問い合わせください。

食欲の秋!! こだわりのだしおでんはいかがですか?

1袋 600g **720円** (税込)

送料 770円 (税込)
代引手数料 330円 (税込)

3袋以上ご購入で **送料無料**

5袋以上ご購入で **送料無料**

代引手数料無料

カレーうどんつゆ進呈



かつおの水揚げ日本一の老舗鯉節
メーカー新丸正・堅魚屋(かたうおや)
より、贅沢だしおでんのご紹介です。
鯉節と昆布でだしをとり、塩と清酒の
みでととのえた、こだわりの贅沢おで
ん。だしまで飲み干してしまうほど
すっきりとした優しい味わいです。



贅沢
だしおでん

●お申し込みはお電話で ●受付時間9:00~17:00(定休日:土・日・祝)

☎050-1869-6429

株式会社新丸正
〒425-0064
静岡県焼津市三和1384-1

当社でのお買い物が
初めての方限定企画

●お届けは、ご注文から10日以内を予定しております。 ●万一の配送事故による、汚損・破損・品質不良につきましては、商品到着後8日以内にご連絡ください。責任をもって対処させていただきます。商品の性質上、お客様のご都合による返品・交換はご容赦くださいますようお願い申し上げます。 ●お客様からいただいた個人情報は、商品の発送とサービスのご案内以外には一切使用いたしません。



Webサイトでも、家族で食べたくなる逸品をご紹介します。
ぜひ右上のQRコードからチェックしてくださいね♪



香り豊かに広がる、常陸牛の贅沢な味わい

最高級ブランド常陸牛
希少メスウシA4等級切落し

(1パック)通常価格4,320円(税込)を

2,800円 (税込)

クール便1,040円(税込)

3パック以上お買い上げで
送料無料

「常陸牛」は、指定生産者の情熱と長い
期間培われた改良や確かな技術に支えら
れた高級ブランド牛です。メス牛は全体
の約20%しか流通していないため手に入
れるのが困難です。甘い脂・豊かな風味・
きめ細かな肉質の常陸牛のおいしさをぜ
ひご賞味ください。



250g
1パック

賞味期限1年



三ツ星レストラン肉卸
創業63年の目利きが厳選!!

●お申し込みはお電話で ●24時間受付

☎050-1869-7514

株式会社たまき家
〒151-0071
東京都渋谷区本町4-43-5

●商品お届けまで約7日 ●お支払は代金引換(代引手数料お客様330円負担) ●食品につきお客様都合による返品はお受けできません。ご了承ください ●お預かりした個人情報は商品の発送・サービスのご案内のみに使用いたします。

❖厳選いちばコメント❖ 今回は、「家族と食べたい逸品」をご紹介します! 寒い日は温まるおでんはいかがでしょう? 年末年始にはすすき焼きを家族で食べるのもいいですね(^^) ぜひご賞味ください!(スタッフY)

あなたの“学び”をお手伝い
新潟県立生涯学習推進センター
11月・12月の映画ビデオ鑑賞会

上映会の定員と運営方法は下記のとおりです。
※定員各日 186 名(先着順・申込不要)
※鑑賞には当日 13:00 ～配付する整理券が必要

整理券の配付については、ホームページ「ラ・ラ・ネット」<https://www.lalanet.gr.jp/>
または、電話 ☎ 025-284-6110 にてご確認ください。

期日	13時開場(13時30分上映開始)	内容
11月14日(木)		【レイチェル・カーソン 感性の森】(制作年 2008 年 / 55 分) 著書『沈黙の春』をきっかけにアメリカ政府をも動かしたレイチェル・カーソンの余生を再現。 【フロズンプラネット Vol.3】(制作年 2011 年 / 48 分) 変容する極地の“今”を伝える。
11月24日(日)		【おじいさんと草原の小学校】(制作年 2010 年 / 103 分) 84 歳の老人マルゲは学ぶことの楽しさを体験し、独立戦争の兵士として戦った若かりし日の悪夢がよみがたっても勉強を続ける。実話をもとに手がけたヒューマンドラマ。
12月12日(木)		【笑う 101 歳 × 2 笹本恒子 むのたけじ】(制作年 2017 年 / 91 分) 日本初の女性報道写真家と伝説のジャーナリスト。女と男。カメラとペン。二人の生き方を見つめた希望のドキュメンタリー映画。
12月22日(日)		【マダム・イン・ニューヨーク】(制作年 2012 年 / 134 分) ごく普通のインド人主婦が、家族に内緒でニューヨークの英会話学校に通い始めたことをきっかけに人生の新たな喜びを見出していくさまを描いたインド発の女性ドラマ。

【会場】新潟県立生涯学習推進センターホール／新潟市中央区女池南 3-1-2(県立図書館複合施設)
【定員】各日 186 名(先着順・申込不要)・整理券を当日配付・無料 【お問い合わせ】☎ 025-284-6110

(切り取り線)

郵便はがき

9500087

お手数ですが
85円切手を
お貼りください。

新潟市中央区東大通2-3-26 プレイス新潟2F
株式会社 ピーアイティ

DooS編集局
2024年11・12月号 vol.166プレゼント係

①ご希望プレゼント

166A・166B・166C 希望

②ふりがな			
③お名前			
④電話番号	()	⑤性別	女・男
⑥ご住所	〒		

個人情報の取り扱いについて

●株式会社ピーアイティ・DooS編集局は応募者本人の承諾無しにハガキに記載された個人情報等を、第三者機関に提供・委託することはありません。●このハガキはプレゼントの発送を目的とし、連絡先の明記が無いものは対象外と致します。●個人情報に関するお問い合わせは、下記までお願いします。
■株式会社ピーアイティ・DooS編集局 TEL025-243-1739 受付時間・平日9:00～18:00(土日・祝日・年末年始を除く)

(切り取り線)

【新潟市中央区】

ウオロク馬越店 様
ウオロク神道寺店 様
ウオロク関屋店 様
ウオロクデッキィ 401 店 様
ウオロク鳥屋野南店 様
ウオロク女池店 様
カーブドッチとやの 様
新潟駅万代口観光案内センター 様
新潟県立生涯学習推進センター 様
新潟県立図書館 様
萬松堂古町本店 様
ピア Bandai 様
本間印舗 様

【新潟市東区】

ウオロク空港通店 様
ウオロク中野山店 様
ウオロク牡丹山店 様

【新潟市西区】

ウオロク内野店 様
ウオロク上新栄町店 様
ウオロク大学前店 様
新潟ふるさと村案内所 様

【新潟市南区】

ウオロク白根大通店 様

【新潟市北区】

ウオロク葛塚店 様
ウオロク豊栄店 様
ウオロク松浜店 様

【新潟市秋葉区】

ウオロク新津店 様
新潟市新津美術館 様

【新潟市江南区】

ウオロク亀田店 様

【新潟市西蒲区】

ウオロク巻店 様
カーブドッチワイナリー 様

【村上市】

ウオロク村上店 様
ウオロク村上東店 様

【胎内市】

ウオロク中条店 様

【新発田市】

ウオロクコモ店 様
ウオロク住吉店 様
ウオロク東新町店 様
ウオロク緑店 様
エフエムしばた 様

【聖籠町】

ウオロク次第浜店 様

【阿賀野市】

ウオロク岡山店 様
ウオロク水原店 様

【五泉市】

ウオロク五泉店 様

【燕市】

ウオロク燕店 様
ウオロク吉田店 様

【三条市】

ウオロク興野店 様
ウオロク東新保店 様
三条市中央公民館 様

【長岡市】

ウオロク要町店 様
ウオロク北山店 様
ウオロク長岡店 様
ウオロク蓮湯店 様
お好み焼き中しま 様
長岡市立北地域図書館 様
長岡市立中央図書館 様

【見附市】

ウオロク見附店 様

【柏崎市】

ウオロク柏崎店 様
ウオロク桜木店 様

【魚沼市】

ウオロク魚沼店 様

【上越市】

ウオロク上越店 様



(切り取り線)

アンケートにお答えください。該当するものを○で囲んでください。

7 あなたの年代を教えてください。

・ 10代以下 ・ 20代 ・ 30代 ・ 40代 ・ 50代 ・ 60代以上

8 DooSをご存知でしたか？

・ 知っていた ・ 知らなかった

9 興味のあった記事には○を、面白くなかった記事には×をつけてください。
(いくつでも)

- ・ Have a RICE Christmas !
- ・ ハッピーシネマ
- ・ 今月、とっておきの本。
- ・ めざせ新潟の達人
- ・ かんたん時短レシピ
- ・ きょうはめしこぎ
- ・ にいがた JOBEXPO
- ・ インターン日記
- ・ 厳選いちば
- ・ ウオロクレシピ

10 DooSの入手場所を教えてください。(店名まで書きください)

※例・ウオロク神道寺店

11 今後、DooS で取り上げてほしい話題を教えてください。
また、DooS 編集局へのメッセージをお書きください。

□ 公式SNSでメッセージの掲載を許可します。(個人情報掲載しません)
同意いただける方は上記にチェックをお願いします。
※個人特定されない範囲で、メッセージの一部または全部を店頭またはホームページにて紹介させていただく場合がございます。

12 DooSに投稿する情報をお書きください。(募集内容は6ページ)

コーナー名

がた一句 我が家の常識 うちの旦那は

ペンネーム(10文字以内)

投稿内容

(切り取り線)

今月のプレゼント

応募締切

2024年11月30日(土) 当日消印有効

ピエトロ賞

新発売

景品記号
166A

ピエトロドレッシング他 詰め合わせ



- ・ピエトロドレッシング 和風しょうが / 280ml
- ・ピエトロ × Soyole 畑生まれのポロネーゼ / 130g
- ・ピエトロ PATFUTTE フライドオニオン&ナッツ / 70g

1セット **5**名様

発芽大豆ミート「Soycle (ソイクル)」を使った植物性の食材のみ使用したパスタソース「ピエトロ × Soyole 畑生まれのポロネーゼ」と、秋冬限定商品として毎年人気の、すりおろした黄金しょうがとゆず胡椒をあわせた「ピエトロドレッシング和風しょうが」、万能トッピング「PATFUTTE フライドオニオン&ナッツ」(ひまわりの種・かぼちゃの種・アーモンド・松の実入り)の3品セット

ドレッシング活用レシピは7ページ

【商品詳細は通販サイトで】 <https://www.pietro.co.jp/>

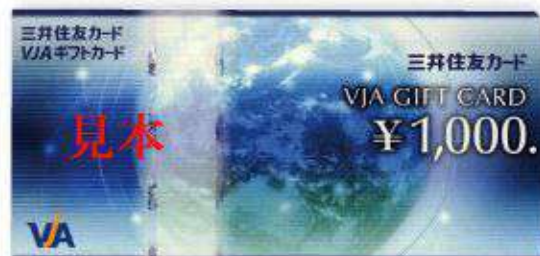
【発送について】個人情報はDooS編集部及び、景品提供企業が管理しますが、提供企業から景品発送の場合は、案内等が届くことがあります。【提供元】株式会社ピエトロ

DooS賞

景品記号
166B

VJAギフトカード 1,000円分

1枚 **3**名様



ハッピーシネマ賞

景品記号
166C

ユナイテッド・シネマ 映画招待券
(新潟県内はDEKKY401のみ)

1枚 **10**名様



シネマ情報は4ページ

応募方法

13ページ添付はがきの①から⑪までを必ずご記入の上、下記の投稿フォームかメールまたは、はがき、FAXでご応募ください。厳正な抽選により、景品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

※応募の際、ご住所は番地まで正しくお書きください。プレゼントが迷子になります。

プレゼント応募フォームはこちら

※バケット通信料は
お客様負担となります。



〒950-0087 新潟市中央区東大通2-3-26 プレイス新潟2F
ピーアイティ DooS 編集部「11・12月号 vol.166 プレゼント係」

メール doos-k@doos.jp
FAX 025-290-5778

2025 3月・4月記念日募集



皆さんの記念日を3・4月号のDooSカレンダーに掲載してみませんか？下記メール宛または、14ページ応募はがきメッセージ欄に記念日を書いて、ご応募ください。

【応募締切】2024年12月31日(火) 消印有効

※応募の際、必ず日付とメッセージ(10文字程度)をお書きください。※記載もれの場合は掲載できません。

※内容によっては掲載できない場合があります。
※携帯電話の絵文字はご利用できません。
※個人情報はプレゼント及びカレンダー掲載以外の目的では使用しません。



メール応募 doos-k@doos.jp 「記念日」係まで



ウオロクレシピ



<https://cgc-kitchen365.jp/>

© CGC JAPAN CO.,LTD.

ぶりしゃぶ

材料 (2〜3人分)

ぶり (しゃぶしゃぶ用) ……	200〜300g	水 ……	4カップ
水菜 ……	200g	昆布 ……	10cm
にんじん ……	1/2本	酒 ……	大さじ2
カットわかめ (乾燥) ……	2g		
(紅葉おろし) 大根 ……	10cm		
(紅葉おろし) 赤唐辛子 (種を取る) …	1本		
ポン酢しょうゆ ……	適量		

作り方

- ① 水菜は長さ 3cm に切る。にんじんはピーラーで薄く削る。わかめは水に 5 分ほどつけて戻し、水気をきる。鍋に材料の水と昆布を入れて 15 分ほどおく。
- ② 紅葉おろしを作る。大根は菜箸で 1 カ所穴を開け、赤唐辛子を詰める。おろし金で円を描くようにすりおろす。
- ③ 1 の鍋に酒を加えて中火にかけ、にんじんや水菜、わかめをお好みのタイミングで加える。ぶりをサッとくぐらせ、紅葉おろしとポン酢しょうゆをつけて食べる。



詳しくは店舗スタッフにお尋ねください。

コジカ 電子マネー=CoGCa

年会費・カード発行手数料無料
現金でもポイントがたまる!
500ポイント貯まると
500円分のお買物券を発行!



次号DooSは
12月31日(火)頃発行予定

※ 都合によって発行日が
遅れる場合もあります。

※数に限りがあります。お早めにお持ちください。



DooSはWEBからも読めます! プレゼント応募もカンタン



スマホから簡単にバックナンバーがご覧いただけます。今すぐチェック! ▶▶

