

Doos[☆]ど〜す

新潟で頑張る女性のための情報マガジン

9・10

2025vol.171

TAKE FREE!

ご自由にお持ち帰り下さい。

おうちで楽しむ
秋のごちそう
レシピ



秋のおうちで楽しむ のごちそうレシピ

秋の味覚を贅沢に楽しめる
おすすめレシピをご紹介します。
ほっとひと息つきたい日に
ぜひお試しください。



カマンベールチーズと さんまの炊き込みご飯

この商品を使いました

雪印北海道100
カマンベールチーズ



材料（4人分）

米・・・2合
昆布
（5×10cmくらいのもの）・・・1枚
さんま・・・1尾
しょうが・・・1片
【A】酒・・・大さじ2
【A】しょうゆ・・・大さじ1
【A】だし汁・・・320ml
雪印北海道100
カマンベールチーズ・・・1個
みつば・・・適量

作り方

1. 米はといでざるにあげる。さんまは内臓と頭、尾を落として洗い、2等分に切る。しょうがはせん切りにする。
2. 炊飯器に米、昆布、しょうが、さんまを入れ、【A】を加えて炊飯する。
3. 炊きあがったら昆布を取り出す。さんまの身をほぐしながら骨をとり、さっくりと混ぜる。チーズを食べやすい大きさにちぎって加えてふたをし、10分ほどむらす。
4. 茶碗に盛り、みつばをのせる。





この商品を使いました



雪印北海道バター

雪印メグミルク
おいしい牛乳



きのこ栗のクリーミースープ

材料（2人分）

雪印メグミルク
おいしい牛乳・・・400ml
エリンギ・マッシュルーム・
しめじ・・・合わせて250g
たまねぎ・・・1/2個
じゃがいも・・・1個
甘栗（皮むき）・・・50g
雪印北海道バター・・・20g
【A】顆粒スープの素・・・小さじ1/2
【A】薄力粉・・・小さじ1
塩・こしょう・・・各少々
イタリアンパセリ
（みじん切り）・・・適量

作り方

- 1.きのこは食べやすく切り、ほぐす。たまねぎはみじん切り、じゃがいもは1cm角に切る。【A】に牛乳を少しずつ加えて溶きのばしておく。
- 2.鍋にバターを溶かし、中火で（1）のきのこ野菜を炒める。
- 3.しんなりしたら合わせた【A】を加える。フツフツしたら甘栗を加えて弱めの中火にし、5分ほど煮て、塩、こしょうで味をととのえる。
- 4.器に盛り、イタリアンパセリをふる。



この商品を使いました



雪印北海道バター

とろける
ナチュラルチーズ
クッキング用



秋の味覚のオーブン焼き

材料（4人分）

鶏もも肉・・・100g
かぼちゃ・・・中1/4個
さつまいも・・・中1本
しめじ・・・1パック
まいたけ・・・1パック
雪印北海道バター・・・10g
塩・・・小さじ1/2
こしょう・・・適量
とろけるナチュラルチーズ
クッキング用・・・70g

作り方

- 1.かぼちゃとさつまいもは食べやすい大きさに切り、やわらかくなるまで茹でておく。しめじ、まいたけは小房に分ける。鶏肉は一口大に切る。
- 2.フライパンにバターを溶かし、鶏肉を炒める。しめじ、まいたけを加えてさらに炒め、塩、こしょうで味をととのえる。
- 3.（1）と（2）を合わせて耐熱皿に入れ、とろけるチーズをのせて、トースターでチーズが溶けるまで焼く。

読者プレゼント 景品番号171A

6Pチーズ 雪印北海道バター入り

雪印こんがり焼けるとろけるスライス グラタン風味(7枚入り) 1セット 30名様



ご紹介したレシピは
Webサイトでもご覧いただけます

雪印メグミルクレシピサイト
www.meg-snow.com/recipe/



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!



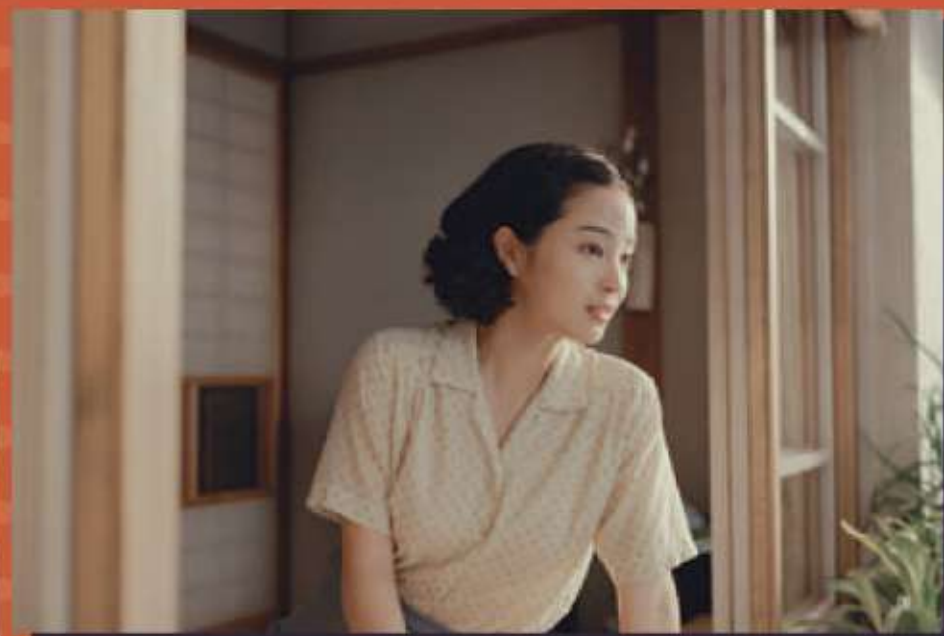
イベントや結婚式の司会など、野口さんにお仕事を依頼できます。
お問い合わせはこちら ▶ <http://e-niigata.info/noguchi/>

原作の小説と合わせて鑑賞して欲しい超大作!

1

「遠い山なみの光」

2017年にノーベル文学賞を受賞した小説家カズオ・イシグロさんの原点となる長編小説デビュー作が遂に映画化されました。監督・脚本・編集を務めたのは「蜂蜜と遠雷」や「ある男」で日本アカデミー賞を受賞している石川慶さん。主人公の悦子を広瀬すずさんが演じる他、二階堂ふみさんや吉田羊さん、カミラ・アイコさん、松下洸平さん、三浦友和さんらが共演というのも見逃せません。日本人の母とイギリス人の父を持ち、大学を中退して作家を目指すニキは、長崎で戦争を経験した後、イギリスへ渡った母の悦子の半生を作品にしたいと考えるようになります。娘に乞われ、ずっと口を閉ざしてきた過去の記憶を語り始める悦子。それは戦後間もない長崎で出会った、佐知子という女性とその幼い娘と過ごしたひと夏の思い出でした。しかし、その物語には心揺さぶる〈嘘〉が隠されていたのです。



© 2025 A Pale View of Hills Film Partners

2025.9.5(FRI) 公開

2

「ブラック・ショーマン」

こちらにも累計発行部数が1億冊を突破するヒットメーカー・東野圭吾さんによる小説「ブラック・ショーマンと名もなき町の殺人」が映画化。超一流マジシャンで、巧みな人間観察能力を持ちながら、金にシビアで、謎を解くためには、息を吐くように嘘をつくという、超個性的な主人公・神尾武史を福山雅治さんが演じ、武史の姪であり、実父が殺されたことをきっかけに、武史とバディを組み奔走する神尾真世を有村架純さんが演じます。卓越したマジック(＋手癖の悪さ)とメンタリスト級の巧みな人間観察&誘導尋問を武器に、武史は、姪・真世と共に、大切な家族が殺された殺人事件の謎に挑みます。手段を選ばず、手品のように華麗に謎を解く武史ですが・・・。「コンフィデスマンJP」シリーズを手掛けた田中亮監督のミステリーエンターテインメント大作をユナイテッド・シネマ新潟で是非、御堪能ください。



© 2025 「ブラック・ショーマン」製作委員会

2025.9.12(FRI) 公開



Happy Cinema
Present!

集品記号
171C

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



今月、とっておきの本。



もしもみなさんが小説を書くとして、「夜空に月があった」というような場面を書くときに、どう書きますか？

いきなりそんなことを聞かれても困るかもしれませんが・・・、考えてみると少し面白いかもしれません。

場面や文脈によってさまざまな表現が可能になると思いますが、そもそも「夜空に月があった」という状況を言葉で説明するのは、とても難しいですよ。そのまま「夜空に月があった」と書いてもいいのですが、それだけでは単なる情報なので、無機質な感じもします。（それが良いという人もいるかもしれませんが。）「月がわれわれを見下ろしていた」と主語を反転させて書いたり、「見上げると夜空の天幕にぽっかりと光の穴が・・・」などと書くのも、いかにも詩的すぎて嫌味な感じがするかもしれません。（それが良いという人もいるかもしれません。）

芥川龍之介は『秋』という短編のなかで、「夜空に月があった」という場面を、「月は庭の隅にある、痩せがれた檜（ひのき）の梢（こずえ）にあった」と書きました。こうして書くと、まるで月が一羽の夜鳥であるかのように、一気に有機的なものになります。私たちと月との物理的な距離（約38万キロメートル）が、芥川の言語により操作され、急に数メートルの距離まで縮まってしまったかのようにです。優れた言語表現というものは、ちょうど『呪術廻戦』における領域展開のように、それを展開する術者のイメージや解釈によって再編された擬似的な現実空間に、読者を引きずり込むことができます。

脳のために組み換えたりしています。たとえば「人生」や「日本」といった概念も言葉だし、「楽しい」や「悲しい」などといった感覚も言葉です。言葉にできないものがあつたとしたら、私たちはそれを認識することはできません。私たちは言葉でものを考え、言葉で世界を認識しているのです。（トラウマなどが言語化によって治癒してしまうのも、同じメカニズムだと言われています。）多くの書物に触れ、自身の書き言葉を豊かにしていくことは、より自由な領域を開くために、不可欠なことではないでしょうか。

萬松堂では、芥川龍之介も呪術廻戦も取り扱っております。読書の秋の季節、ぜひ書店に立ち寄って、さまざまな言葉に触れてみてください！



『呪術廻戦』
作：芥見下々
484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
営業時間 平日／10：00～18：00
日曜・祝日は10：00～18：00
定休日／元日のみ
<https://banshodo.net/>



“萬松堂”売り上げ Best10

[2025年7月31日集計]

1位	日本人拉致	蓮池薫／岩波書店	1,034円
2位	独断と偏見	二宮和也／集英社	1,100円
3位	生きる言葉	俵万智／新潮社	1,034円
4位	こっそりスマホの達人	岡嶋裕史／NHK出版	1,540円
5位	クロエとオオエ	有川ひろ／講談社	2,200円
6位	僕には鳥の言葉がわかる	鈴木俊貴／小学館	1,870円
7位	93歳、あとは楽しげに生きる	樋口恵子／講談社	1,650円
8位	アウト老のすすめ	みうらじゅん／文藝春秋	1,540円
9位	それいけ！平安部	宮島未奈／小学館	1,760円
10位	皇后の碧	阿部智里／新潮社	1,980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! /



STEP



STEP



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!

どんな時でもこれは絶対!

どんなに機嫌が悪くても、けんかして
も、家を出発する時は笑顔で
「いただきます!」を言う
(北区/はるまき 🌱)



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!

夏野菜
楽しんだあとに
食欲の秋
新発田市/ぼんたん 🌱

やまもりの
えだまめすぐに
からっぽに
中央区/まめまめ 🌱

十全茄子
主な産地は
新潟県
三条市/アスパラ 🌱

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!

きれい好きな旦那

うちの旦那さんはきれい好きで掃除機をかけてくれますが、2時間かけっぱなしで、モーターがついに壊れてしまいました!!
(中央区/うちのまめちゃん 🌱)

ラーメン大好き!

うちの旦那はラーメン大好きなのですが、必ずおなかをこわします。それでも負けずにラーメンを愛します!
(加茂市/RinRin 🌱)



さつまいもが好きすぎて...

うちの旦那はさつまいもが大好き。毎年さつまいもを自宅の小さな畑で作っています。最近はさつまいもの収穫まで我慢が出来ないのか、連日のように大学芋を買ってきます。
(長岡市/秋茄子 🌱)



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

「めざせ!新潟の達人」が大好きです。皆さんの旦那さんが個性的で素敵です。いつも読むのが楽しいです。(新発田市/女性) ⇒ 嬉しいコメントありがとうございます!これからもたっぷりお届けしますので、お楽しみに!

店主直伝！ おうちで簡単プロの味

vol.04



安くて料理が美味しいと評判の、新潟駅前の某スナック。
取材はNGだけど... ママがこっそり教えてくれた"神レシピ"を特別公開

テキトー漬け



材料(2~3人分)

好きな野菜(大根・人参・きゅうりなど) ... 好きなだけ
海鮮浅漬けの素 適量

作り方

- 1.大根・人参・きゅうりなど、余った野菜を短冊切りにしてジップロックへ入れます。
- 2.「海鮮浅漬けの素」を適量入れます。
- 3.ジップロックの上から全体を10秒くらいもみこみます。
- 4.30分放置して水が出たら味見して、しょっぱすぎたら水で調整します。
- 5.冷蔵庫でさらに半日置けば、もっとしみておいしくなります。

万能調味料！「海鮮浅漬けの素」

国産の昆布、するめ、海苔など磯の旨味が凝縮された万能調味料です。漬物には、白菜・きゅうり・大根・なすびなどと相性抜群！他にもおかゆやお茶漬け、チャーハンにも使えます。

万代島鮮魚センターで購入できます！

新潟の魚介グルメが集結する「ピアBandai」内にある鮮魚センター。新鮮な海産物や加工品、お土産品が揃う地元民御用達スポットです。お得な旬の魚介、魚屋ならではの加工品や珍味が揃うお店です。



ネットからも
購入できます



万代島鮮魚センター
〒950-0078 新潟市中央区万代島2-2
みなとのマルシェ ピアBandai内
TEL 025-256-8555 / 0120-544-855
<https://www.sakana-bandai.com/>





sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
8/31	1	2	3	4	5	6 葛塚まつり 📍新潟市北区 葛塚 📅9月8日(月)まで開催
7 白露	8 大安	9 大安	10 二百二十日	11 『生涯学習推進センター』 映画鑑賞会⇒詳細は13ページ	12 与板十五夜まつり 📍長岡市 与板市街 📅9月14日(日)まで開催	13 第39回ブルーノートジャズオーケストラコンサート 📍長岡リリックホール
14 大安	15 敬老の日	16	17	18	19	20 大安 彼岸
カダヤ、誕生日おめでとう						
21 『生涯学習推進センター』 映画鑑賞会⇒詳細は13ページ	22	23 秋分の日 秋分	24	25 大安	26	27 第24回米百俵まつり 📍長岡市 大手通
28	29	30	10/1	10/2	10/3	10/4
貴大君誕生日!				弥生なぎ7さい		
10/5	10/6	10/7	10/8	10/9	8 S M T W T F S 3 4 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	



sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
9/28	9/29	9/30	1 大安	2	3	4
5	6	7 大安	8 寒露	9	10	11 宵の竹灯籠まつり 場村上市 小町・安善小路周辺 期10月12日(日)まで開催
12 新潟シテイマラソン 場デソカビツグスワンス タジアムスタート	13 スポーツの日 大安	14	15	16 『生涯学習推進センター』 映画鑑賞会⇒詳細は13ページ	17	18 岩船大祭 場村上市 岩船地区 期10月19日(日)まで開催 ひろさんHBD!
19 大安	20 秋土用入	21	22	23 大安 霜降	24	25 越後みしま 竹あかり街道 場長岡市脇野町本町通り
26 『生涯学習推進センター』 映画鑑賞会⇒詳細は13ページ	27	28	29 大安	30	31	11/1
11/2	11/3	11/4	11/5	11/6	11 S M T W T F S 1 2 3 4 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	



応援したい、 この街が 好きだから。

CHUBU
SKETTT.
PROJECT

一咲かせよう、みんなで



中部地方企業

募集期間

50社限定!

2025 6.1^{SUN} ▶ 2026 5.31^{SUN}

GMO
PAYMENT GATEWAY

jekí
デジタルマーケティング

PR TIMES

CROWD
WORKS



Prime Net

vector
ANTIL

GJC
Global Japan Corporation

Shuumatsu
WORKER

地方出身タレントが地元企業の広告塔になるPRプロジェクト

ツクル

あらゆる広告用素材を
制作物に活用

素材活用で売上向上・事業成長

トドケル

高橋愛さんが
自らあなたの会社をPR

ブランディング向上で採用・認知強化

ササエル

事業に勢いをもたらす
DX推進を支援

業務効率化によるコスト削減

詳しくは特設サイトをチェック
<https://chubu-project.skettt.com>

スケット 中部プロジェクト

検索



Wunderbar.

株式会社Wunderbar 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町3-5 Spark SHIBUYA 10F

中部プロジェクトへのお問い合わせ・お申し込みはコチラ

「CHUBU SKETTT. PROJECT」パートナー 株式会社プライムネット ☑ kikaku@prime-gr.jp ☎ 025-290-5777 (担当: 高山・伊野)



こんな特集を載せて

リラクゼーション施設の特集・コーヒー焙煎をして販売している店の特集・うどんの美味しい食べ方・浴衣のたしなみ・旬の魚の簡単レシピ・おすすめ公園特集・枝豆レシピ・みんなの夏休み計画・夏を乗り切る簡単レシピ・きのこ料理 10

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

お店の味と香りを目指し、
更に美味しくなりました!

焼鳥屋さんのような 醤油の香りが引き立つ

甘さを抑えたすっきりとした味で、口に入れた瞬間に炭火の香りと旨みが広がり、最後に醤油の香ばしい香りが鼻に抜けていくのが特徴です。ごはんのおかずやおつまみによく合う一品です。



【ウオロクの本格炭火醤油焼鳥】

※時期や店舗によっては、取り扱いが無い場合がございます

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

秋のごちそう
をご紹介します!



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



※8月4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。

赤字覚悟! 広告特別価格でご提供します

3,980円 (税込)

●お届け内容
神戸牛肩ロースすき焼き
しゃぶしゃぶ用200g
●賞味期限
冷凍で3ヶ月
解凍後3日(要冷蔵4℃以下)

まとめ買いで割安に! 3セット購入で

9,999円 (税込) 送料 無料

お申し込みはお電話から!!

☎050-1881-0599

受付時間/10:00~18:00 (水曜定休)

■お届け:ご注文から4~5日前後。■お支払時期:代金引換は商品到着時にお支払いください。後払いは振込用紙到着後、14日以内に支払ってください。(振込用紙は商品到着後10日以内に郵送にてお届け)■返品:未開封に限り商品到着後2日以内。公式ショップ内お問い合わせフォームよりご連絡ください。(送料・手数料はお客様負担。)、商品の製造には万全を期しておりますが万が一不良品がございましたら商品と費用弊社負担にてお取替えさせていただきます。■代引手数料330円~1100円(税込)、NP後払い手数料209円(税込)■お預かりした個人情報は商品・DM発送以外の目的では使用しません。■1~2セットの場合は別途1070円(税込)~1840円(税込)の送料がかかります。

株式会社ミートマイテック 〒919-2225 福井県大飯郡高浜町宮崎 86-5-1



神戸牛
肩ロースすき焼き
しゃぶしゃぶ用
200g

神戸牛

東は米沢牛。西といえば

※画像はイメージです。



神戸牛とは、古くから兵庫県(但馬地方)で生産される但馬牛を素牛として、兵庫県内の熟練した農家が、高度な肥育技術を駆使してつくりだした最高級牛肉です。神戸牛の肉質は、細かくて柔らかく、肥育すると脂肪が筋肉に細かく入り込み、筋肉の鮮紅色と脂肪の白色が鮮やかに交雑する最高級の「霜降り肉」となります。

秋の旨み
たっぷり!



秋の味覚たっぷりの贅沢グルメを集めました!
WEBサイトでもご紹介していますので、
右上のQRコードからぜひチェックしてください♪

贅沢な味わい

国産大麦100%

小麦不使用



●賞味60日 ●包装なし
●アレルギー特定原材料(卵・乳)
●本品本体サイズ 約7×14×5cm
●重さ約400g



わけあり大麦栗テリーヌ 1本

品番 9448

食品ロス削減に
ご協力ください

ワケあり

61%
以上OFF

4,800円 (税込5,184円)

2本から
送料 無料

ひと家族様 3本まで

1,833円 (税込1,980円)

ぜひ一度ご賞味ください!ご注文は今すぐ!

●お電話(受付時間 24時間)

☎050-1881-0726

大感謝キャンペーン!!



大麦栗テリーヌのお得便
通常1セット
10,100円のところ
4,980円 (税込5,378円) 詳しくはお電話にて

※おかけ間違いにご注意ください。
お支払い:専用振込用紙(コンビニ・郵便局共通)にて、商品到着後7日以内にお支払いください。初めてご購入の方で合計金額が1万円以上の場合、お支払いは代引きとさせていただきます(代引手数料弊社負担)。
●ご注文受付後2週間以内のお届け。●日時・配送会社の指定不可。●沖縄県への発送は税込1,650円の送料がかかります。●包装・のし・紙袋なし。●開封後の交換・返品は原則不可。お客様都合による返品は商品到着後8日以内に送料お客様負担(元払い)にてお願いいたします。●内容やパッケージは変更になる場合があります。●ギフト配送不可。●各種割引券、他のキャンペーン対象外。●お等価定期コースのご案内をさせていただきます。※お客様の個人情報は厳重に管理のもと当社が利用しません。詳しくは当社公式オンラインショップのプライバシーポリシーをご覧ください。

株式会社 大麦工房

〒328-0005 栃木県足利市大月町3-1

大麦の可能性を広げています

おおむぎ工房

大麦栗テリーヌ

大麦と
ホワイトチョコの
しっとり生地

栗をぜいたくに
練りこみました



テレビCMで
今!大人気!!

小麦を一切使用しておりません

1本で
水溶性食物繊維
6300mg
*1 レタス可食部 215g 1個として計算

1本で
乳酸菌
600億個
ヨーグルト
6kg分
*2 乳等食品に基づきヨーグルト100gあたりの乳酸菌数を10億個として換算

申込番号 S-702

厳選いちばコメント

今回は少し贅沢な一品をご紹介します。和牛に海の幸、秋ならではのスイーツはいかがでしょう?ぜひご賞味ください。

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
9月・10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
9月11日(木)	【四大文明 エジプト】(制作年 2000 年 / 59 分) ワークマンズビレッジの発掘やピラミッド建設再現CGなど、最新の発掘調査の成果を織り込みながら、自然と共存しながら繁栄した文明の全貌を紹介している。	
9月21日(日)	【ホーム・スイートホーム】(制作年 2000 年 / 110 分) 痴呆症の元オペラ歌手・山下宏。壮麗な岩手山とグループホーム「おぼんでがんす」を舞台に、心優しき日本人たちのふれあいと再生のドラマが繰り広げられる。	
10月16日(木)	【もういちど】(制作年 2014 年 / 95 分) たい平は落語家修行をあきらめ絶望のうちに独り長屋に流れ着く。そこで出会った心を閉ざした少年貞吉にひょんなことから落語を教えることに。	
10月26日(日)	【ドキュメンタリー映画 小三治】(制作年 2009 年 / 104 分) 2014 年重要無形文化財保持者(人間国宝)に認定された柳家小三治に密着取材した記録映画。上野・鈴木での「歌ま・く・ら」の公演やプライベートな場面も収録。	

【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
2025年9・10月号 vol.171プレゼント係

①ご希望プレゼント

171A・171B・171C・171D 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を、第三者機関に提供・預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、下記までお願いいたします。
■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
ウオロク小針南店 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
ウオロク小船店 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

(読み方)

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)

・お家で楽しむ秋のごちそうレシピ
・ハッピーシネマ
・今月、とっておきの本。
・めざせ新潟の達人
・店主直伝！おうちで簡単フロの味
・きょうはのめしこぎ
・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。(店名までお書きください)

※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いたします。
※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誌面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

2025年9月30日(火) 当日消印有効

雪印メグミルク賞

景品記号
171A

6Pチーズ 雪印北海道バター入り
雪印こんがり焼ける とろけるスライス
グラタン風味 (7枚入り)

1セット **30** 名様



【発送について】個人情報には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】雪印メグミルク株式会社

新潟県立近代美術館賞

景品記号
171B

コレクション展 第3期
親と子のワクワク美術館
ちょっとかわ〜い絵 招待券

1枚 **10** 名様

【開催会場】新潟県立近代美術館 TEL 0258-28-4111
【開催期間】2025年9月9日(火)～2025年12月7日(日)

【詳細はホームページ】<https://kinbi.pref.niigata.lg.jp>

新潟市美術館賞

景品記号
171D

開館40周年記念 長坂コレクション
はじめましての西洋絵画 招待券

ペア **10** 組様

【開催会場】新潟市美術館 TEL 025-223-1622
【開催期間】2025年11月1日(土)～2026年1月12日(月祝)

【詳細はホームページ】<https://www.ncam.jp/>

ハッピーシネマ賞

景品記号
171C

ユナイテッド・シネマ 映画招待券
(新潟県内はDEKKY401のみ)

シネマ情報は4ページ

1枚 **10** 名様

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

※パケット通信料は
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「9・10月号 vol.171 プレゼント係」

メール doos-k@doos.jp
FAX 025-290-5778

応募方法

2026 1月・2月記念日募集

【応募締切】2025年10月31日(金) 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もあります。

※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。



皆さんの記念日を1・2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。

メール応募 doos-k@doos.jp 「記念日」係まで

DooS7・8月号当選者倍率

DooS7.8月号のプレゼント当選倍率は約3.7倍でした。当選した方々おめでとうございます！3.7人に1人は当選しますので皆さんにも当たるチャンスがあるかも…！？たくさんのご応募お待ちしております♪

ウオロクレシピ



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

© CGC JAPAN CO.,LTD.

秋鮭のきのこあんかけ

材料 (2人分)

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 生鮭 (切身) …… 2切れ | だし汁 …… 3/4カップ |
| しめじ …… 1/2パック | みりん …… 大さじ1/2 |
| 生しいたけ …… 2個 | 酒 …… 大さじ1/2 |
| しょうゆ …… 大さじ1/2 | しょうゆ …… 大さじ1/2 |
| 酒 …… 大さじ1/2 | 塩 …… 小さじ1/6 |
| しょうが汁 …… 大さじ1/2 | 片栗粉、水 …… 各小さじ2 |
| 片栗粉 …… 適量 | しょうが汁 …… 小さじ1 |
| サラダ油 …… 適量 | 細ねぎ(長さ5cmに切る)… 4〜5本分 |

作り方

- 1 生鮭は 3〜4 等分のそぎ切りにし、A をふって全体になじませ、室温に 20 分おく。
- 2 しめじは小房に分ける。しいたけは石づきを取り、幅 2〜3mm に切る。
- 3 鮭の汁気を軽くふき、片栗粉をまぶす。フライパンに油を深さ 1cm ほど入れて強めの中火で熱し、鮭を 4 分ほど揚げ焼きにする。
- 4 鍋に B を入れて強めの中火でひと煮立ちさせ、2 を加えてサッと煮る。C を混ぜた水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、しょうが汁、細ねぎを加えてサッと煮る。
- 5 器に鮭を盛り、4 をかける。

ウオロク 特製あん

コクのある甘めのあんは、どこか懐かしい…
50年以上続くウオロク伝承の味。

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
10月31日(金)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! ▶▶

