

Doos[☆] ど〜す

新潟で頑張る女性のための情報マガジン

11・12

2025vol.172

TAKE FREE!

ご自由にお持ち帰り下さい。

Christmas Tea Time

クリスマススイーツで
冬のティータイムを贅沢に



クリスマスにぴったりなケーキとドリンクを揃えました。

お家で簡単に作れて、見た目も華やか。家族やお友達とのひとときにぴったりです。

Cheese Cake

チーズケーキ



この商品を使いました!



クリームチーズ

雪印
メグミルク
おいしい
牛乳



ケーキ用
マーガリン

材料 (15cm丸型1台分)

クリームチーズ・・・200g
砂糖・・・50g
卵・・・2個
薄力粉・・・大さじ2
雪印メグミルクおいしい牛乳・・・50ml
レモンのしぼり汁・・・大さじ2
ケーキ用マーガリン・・・20g
いちご・ブルーベリー・ラズベリー・
キウイフルーツなど・・・各適量
アラザン・粉糖・・・各適量

作り方

1. クリームチーズは室温に戻し、卵は溶いておく。
2. ボウルにクリームチーズ、砂糖を入れて混ぜる。
3. 卵を2～3回に分けて混ぜ、薄力粉をふるい入れる。牛乳、レモンのしぼり汁、溶かしたマーガリンを加えてさらに混ぜる。
4. 型にオーブンシートを敷き、(3)を流し入れ、180℃に予熱したオーブンで40分焼く。
5. 冷めたらフルーツを盛り、アラザンを散らし、粉糖を振る。

Drink menu

クリーミーホットミルク

この商品を使いました!

雪印
メグミルク
おいしい
牛乳



材料 (1人分)

雪印メグミルクおいしい牛乳
・・・200ml
ホイップクリーム・・・適量
くるみ・・・適量
ココアパウダー・・・適量

作り方

1. カップに牛乳を入れ、電子レンジで1～2分くらい様子を見ながら加熱する。
2. ホイップクリームをしぼり出し、ココアパウダーをふり、刻んだくるみをのせる。



Christmas Tea Time

クリスマススイーツで冬のティータイムを贅沢に

Petit Tarte

クリスマスプチタルト



この商品を使いました!



ナチュレ 恵
megumi



ケーキ用
マーガリン



ホイップ
植物性脂肪 40%

材料 (直径5cmのタルト型6個分)

ナチュレ 恵 megumi・・・100g
ケーキ用マーガリン・・・30g
薄力粉・・・30g
砂糖・・・30g
溶き卵・・・30g
ホイップ 植物性脂肪40%・・・30g
砂糖・・・10g
いちご・・・4粒
ブルーベリー・・・6粒
トッピングシュガー・チョコレートペン・
粉糖・・・各適量

作り方

1. ボウルにザルをのせてキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れてラップをし、冷蔵庫で2～3時間ほど水切りする。
2. タルト型にマーガリンを薄くぬって薄力粉をふり(分量外)、冷蔵庫で冷やす。
3. ボウルに薄力粉、砂糖30gを入れて混ぜ、卵と溶かしたマーガリンを加えてよく混ぜる。
4. (2)の型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで15～18分焼く。焼き上がった型からはずし冷ます。
5. クリームに砂糖10gを加えてゆるめに泡立て、水切りヨーグルトと合せ混ぜる。絞り袋に入れて(3)の上に絞りフルーツと組み合わせてツリーやサンタ、帽子などを作る。
6. トッピングシュガーを飾り、チョコペンで顔をかき、粉糖をふって仕上げる。

Present

読者プレゼント

景品番号172A

栗原さんちのおすそわけデザート6個セット

いっぱいありがとうパンナコッタ 85g 3個
今日もいいことありそうミルクジャムプリン 85g 3個



20
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/

応募方法は15ページ



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こ)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/>

テーマは『旅』最後には涙する2作品をご紹介します!

1 「TOKYOタクシー」

今年の冬は山田洋次監督と倍賞千恵子さん、木村拓哉さんで贈る奇跡と希望の物語をユナイテッド・シネマ新潟で堪能しませんか? 毎日休みなく働いているタクシー運転手の宇佐美浩二(木村拓哉)は、娘の入学金や車検代、家の更新料など次々とのかかる現実で頭を悩ませていました。そんなある日、浩二のもとに85歳のマダム・高野すみれ(倍賞千恵子)を東京・柴又から神奈川・葉山にある高齢者施設まで送るという依頼が舞い込みます。最初は互いに無愛想だったものの、次第に心を許し始めたすみれは「東京の見納めに、いくつか寄って見たいところがあるの」と浩二に寄り道を依頼します。東京のさまざまな場所を巡りながら、すみれは自らの壮絶な過去を語り始めます。たった1日の旅が、やがて二人の心を、そして人生を大きく動かしていくことになるのです。



© 2025 映画「TOKYO タクシー」製作委員会

2025.11.21(FRI) 公開

2 「果てしなきスカーレット」

細田守監督が原作・脚本・監督を務める最新作が遂に公開となります。主人公は、父の敵(かたき)への復讐に失敗した王女・スカーレット。彼女は、人々が略奪と暴力に明け暮れ、力のない者や傷ついた者が〈虚無〉となり、その存在が消えてしまうという狂気の世界《死者の国》で目を覚まします。父を殺して王位を奪った叔父・クロード・ディアスもまたこの世界にいることを知り、彼女は改めて復讐を強く胸に誓うのです。そんな中、彼女は現代の日本からやってきた看護師・聖と出会い、衝突しながらも、《死者の国》を共に旅することに。戦うことでしか生きられないスカーレットと、戦うことを望まない聖。クロード・ディアスを見つけ出すために、“見果てぬ場所”を目指していく二人ですが、果てしない旅路の先に、たどり着く、ある〈決断〉とは?



© 2025 スタジオ地図

2025.11.21(FRI) 公開



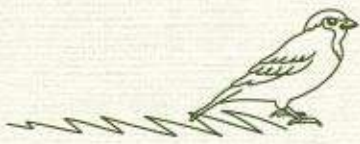
Happy Cinema
Present!

商品番号
172C

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。



読書って、面倒くさいですよ
ね…。本を読むのって、時間もか
かるし、難しいし、疲れるし…。
そんなことするよりも、ユー
チューブでショート動画を見
ているほうがおもしろいです
よね。でも読書することによっ
て得られる経験や満足感など
も捨てがたい…。そんなあなた
に、めっちゃくちゃ読みやすく、
短くて、考えさせられて、胸にも
残る、最高の小説をおすすめし
ます！

芥川賞なので、とくにエンタ
メに富んだ事件などは起こり
ません。ただ主人公が真紀さん
の家に行つて、ぐだぐだビール
を飲みながら話したり、草むし
りをしたり、子どもの相手をし
たりしているうちに、いつの間
にか終わってしまうような小
説です。基本的に二人はずっと
どうでもいい話（ふつうの創作
物だったらすべてカットされ
るような話）をしているのです
が、あるとき読書について、こ
んな会話が交わされます。

「だって、もう読むだけでいい
じゃない。何読んだって感想文
やレポート書くわけじゃない
んだし」
「真紀さんはこれからずーっと
本を読むとしてさ、いくら読ん
でも、何も残さずに真紀さんの
頭の中だけに保存されていつ
それで、死んで灰になって、おし
まい、っていうわけだ」
「だって、読むってそういうこと
でしょ」

この小説では、二人のゆるい
哲学的な会話を通して、さまざ
まな常識がひとつひとつ解体
されていきます。労働の美德、男
女の関係、家族のかたち、そして、
読書の価値などがです。読書が
面倒くさいのは、読んだあとに
感想を述べたり、なんか頭良さ
そうな意見を持たなくては
いけない気がするからなのでは
ないでしょうか？ しかし
本当は、そんなことしなくても
良いのかもしれない。読書は、
べつにえらい行為でも、かっこ
いい行為でもないのかもしれ
ません。食べるものを料理して、
着るものを洗濯し、感じる身体
で運動し、考えることを読書す
る。その儚い生活の、ほんの一部
分に過ぎないのかもしれない。
ぜひ読書のハードルを下げて、
町の本屋へお越しく下さい！



『この人の関(いき)』
作：保坂和志
1,100 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9月30日集計〕

1位	ニュースが消える日	堂場瞬一/講談社	2,310円
2位	マスカレード・ライフ	東野圭吾/集英社	2,200円
3位	70 歳からのスマホの使いこなし術 2	増田由紀/アスコム	1,650円
4位	僕には鳥の言葉がわかる	鈴木俊貴/小学館	1,870円
5位	なぜ日本人は間違えたのか	保阪正康/新潮社	990円
6位	本でした	又吉直樹/ポプラ社	1,760円
7位	介護未満の父に起きたこと	ジェーン・スー/新潮社	990円
8位	生きる言葉	俵万智/新潮社	1,034円
9位	面白すぎて誰かに話したくなる 小泉八雲とセツ	伊藤賀一/リベラル社	990円
10位	人生後半にこそ読みたい秀歌	永田和宏/朝日新聞出版	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! /



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!

コロナ前からの習慣

家に帰ってくると手洗い・うがい基本。
コロナ前からの習慣のおかげか誰も
コロナにならず今まできました。
ちなみにインフルエンザもです。
(20年くらいかな)
(新発田市/メガネウサギ 🍌)



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!

高めだが
やつぱり新米
新潟産
長岡市/もしかあんにや 🍌

イタリアン
食べた戻る
こども時代
中央区/みい 🍌

帰省人
新潟駅で
迷子です
阿賀野市/もくすけ 🍌

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!

大好物はアイスクリーム

わが家の旦那様はアイス
クリームが大好物。外出
しても家にいても毎日食
べます。でも太らないから
羨ましいです。
(上越市/サリー 🍌)



健康を気にしているが...

健康を気にしてパンやヨーグ
ルト等作れるものを手作りし
ようと励んでいます。ですが、
毎日お酒はやめられず気が済
むまで飲んでいきます。これじゃ
健康になれないよ。
(中央区/おほほ 🍌)

一緒に神社仏閣巡り

いつも一緒に神社仏閣巡り
をして御朱印集めに連れて
行ってくれるので感謝してい
ます。1日には必ず地元の神
社にお詣りに行きます。
(村上市/すばこ 🍌)



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。

こんな特集を載せて

舞台などのイベント・ラーメン・新潟のへぎそば特集・米菓比べ・レンジでできる簡単レシピ・遊歩道の紹介・福袋・秋の紅葉スポット特集・新潟のスーパーにしか売っていない商品・クロスワードパズル・昭和の懐かしいごはんレシピ

味付けは
ドレッシング
だけ

かんたん 時短レシピ

材料
(2人前)

豚もも肉(スライス)..... 1パック(260g)
レタス 100g
ピエトロドレッシング グリーン和風しょうゆ... 大さじ4

作り方
(約10分)

- ① ラップの上に、豚もも肉を広げ、その上にレタスを広げる。手前からくるくる巻き、ラップのまま包丁でひとくちサイズに切り、ラップをはずす。
- ② 耐熱容器に並べドレッシングをかけ、ラップをして電子レンジで加熱する。(目安: 500W3分~3分半)
- ③ 豚もも肉に火が通ったら器に盛りつける。



Renewal!

この秋、より芳醇なりんご酢を使い、香りも後味もフルーティでさわやかにリニューアルした「ピエトロドレッシンググリーン和風しょうゆ」を使用したかんたんレシピを2品ご紹介します。



01 豚肉のレタス巻き

ラップで肉巻きも簡単！
レンジ加熱で酸味が飛び、
さっぱりした味わいに。

ツナときのこの旨みがおいしい、
ほくほくの炊き込みごはん♪
お好みで追いドレもおすすすめです！



02 ツナときのこの炊き込みごはん

材料
(2~3人前)

米 2合
ツナ 1缶(140g)
ぶなしめじ 1/2袋
まいたけ 1/2袋
青ねぎ 適量
ピエトロドレッシング グリーン 和風しょうゆ... 大さじ5

作り方
(約15分)

- ① 炊飯器に洗った米、ドレッシング、ツナ缶の汁を入れ、2合の目盛りまで水を加えて軽くまぜあわせる。その上に、ほぐしたツナ缶の身とときのこを入れ、通常通りに炊く。
- ② 炊きあがったら全体をほぐし、器に盛りつける。
お好みで小口切りにしたねぎをちらして出来上がり！
※調理時間は15分+炊飯時間

Present!

今回紹介した
「ピエトロドレッシンググリーン和風しょうゆ」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 グリーン和風しょうゆ (280ml)
ピエトロパットフッテ フライドオニオン&ナッツ (70g)

景品番号
172B

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

2025
November



sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
10/26	10/27	10/28	10/29	10/30	10/31	1 弥彦菊まつり 彌彦神社境内 開11月24日(月)まで開催
2	3 文化の日 山古志産業まつり 長岡市山古志支所	4 大安	5 お取り越し 三條市本町 三條別院 開11月6日(木)まで開催	6	7 立冬	8 のんちゃんハッピーバースデー
9 学びびアTOYANO 2025 彌県立生涯学習推進センター 内コンサート・体験コーナー等	10 大安	11 良い一日でありますように。	12	13 『県立生涯学習推進センター』 映画鑑賞会→詳細は13ページ	14	15
16 大安	17	18	19	20	21 大安	22 小雪 猫のおばさん誕生日おめでとう
23 勤労感謝の日 『県立生涯学習推進センター』 映画鑑賞会→詳細は13ページ	24 振替休日	25	26	27 大安	28	29 温泉記念日 まもるくんお誕生日おめでとう
30	12/1	12/2	12/3	12/4	10 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	

🍁みえちゃん誕生日おめでとう！

【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
11/30	1	2	3 大安	4	5	6
		誕生日おめでとう	可愛い部長、ハッピー！			
7 大雪	8	9 大安	10	11 『県立生涯学習推進センター』映画鑑賞会⇒詳細は13ページ	12	13
		ゆみちゃんお誕生日おめでとう！				
14	15 大安	16	17	18	19	20 大安
21	22 冬至	23	24	25	26 大安	27
『県立生涯学習推進センター』映画鑑賞会⇒詳細は13ページ						
28	29	30	31	1/1	1/2	1/3
1/4	1/5	1/6	1/7	1/8		

1	S	M	T	W	T	F	S
	4	5	6	7	1	2	3
11	12	13	14	15	16	17	10
18	19	20	21	22	23	24	17
25	26	27	28	29	30	31	24

Artificial Intelligence Chatbot



「CHUBU SKETTT. PROJECT」
公式アンバサダー 高橋愛

愛とAIで

あなたの会社 にやさしいDXを

はじめての
AIチャット



月額 **13,200円** (税込) ~

専門知識
不要で
かんたん導入

自動応答で
業務
効率アップ

1か月から
使える手軽さ

性格や
話し方が
設定可能

セキュリティ
対策も万全

\\ 社内業務・顧客対応で活躍！チャットボットの活用シーン //

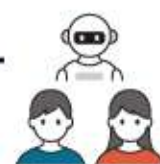
カスタマー対応に

WebサイトのURLを
登録するだけで自動回答

資料登録で
FAQにも対応



オリジナルキャラクター
設定で親しみやすく



社内・関係者向けに

マニュアルや
規則を登録してAIが回答

教育・引き継ぎを
効率化



ナレッジ共有で
属人化を防止



無料トライアル受付中！

株式会社プライムネット
〒950-0087 新潟県新潟市中央区東大通2-3-26 プレイス新潟2F
TEL. 025-290-5777 (平日9:00~18:00) 担当: 伊野・畠山



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

サクッと噛むたび とろける濃厚な ベシャメルソース

サクッと噛むたび口のなかでとろける濃厚なベシャメルソース。海老の香りと四種類のチーズのコクがごはん、パンどちらでも美味しくお召上がり頂ける一品です。



【4種チーズと海老香るグラタンコロッケ】

※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

全国のおいしいもの集めました!

ほっと温まる
美味をご紹介!

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3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。

贅沢静岡おでん

720円 (税込)

送料770円 代引手数料330円

3袋以上で 送料無料

5袋以上で 送料無料

さらに **+代引手数料無料**

「静岡おでんの粉30g」プレゼント!

今すぐお電話から 受付▶9時~17時(土曜・日曜・祝日休業)

050-1881-4998

●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・品質不良などにつきましては、商品到着後8日以内にご連絡ください。責任をもって対応させていただきます。●商品の性質上、お客様の都合による返品・交換はご遠慮くださいますようお願い申し上げます。●北海道、沖縄、離島への発送は行っておりません。●お客様からいただいた個人情報、商品の発送とサービスの案内以外には一切使用いたしません。

堅魚屋(かたうおや)株式会社新丸正 〒425-0064 静岡県焼津市三和1384-1

贅沢 静岡おでん

だし香る

鰹節屋がつくった

かつおの水揚げ日本一の焼津の老舗鰹節メーカー新丸正・鰹魚屋より、静岡の鰹節屋だからできるおでんが完成。3種の削り節(鰹、宗田鰹、鯖)を鰹節屋が考えた黄金比で混合した醤油ベースのだしに、大根、ゆでたまご、こんにゃく、黒はんぺん、焼きちくわ、牛すじ、さつま揚げを染み込ませた贅沢な仕上がり! 具材も大き目カットで、満足感のあるボリューム。一度食べたらやみつきに!

しっかりしみた鰹出汁が口の中でジュワツと広がる!

大根
牛すじ
こんにゃく
ゆでたまご
焼きちくわ
さつま揚げ
黒はんぺん

上記7品が入っています。湯煎で5分してからお召し上がりください。

内容量 560g 賞味期限 製造日より常温1年(未開封)

温めても常温でもおいしい!

体の芯までポカポカに!

今回は寒い冬を乗り切る心も体も温まる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

染みわたる味わい

本場の黒豚専門店の味をご自宅で!!

六白黒豚しゃぶしゃぶ鍋セット

【1セット/2~3人前】

- 六白黒豚300g×1パック
- 特製だし1800ml×1パック
- ラーメン130g×1
- 薬味(柚子胡椒・黒胡椒)

賞味期限:冷凍2週間

3,980円 (税込)

送料無料

初回限定特別価格

鹿児島より直送

ジューシー!! 溢れだす旨み!!

●お申し込みはお電話で ●受付時間9:00~20:00(土日祝休み)

専用ダイヤル **050-1881-5001**

かごしま黒豚 お白亭

ユニオン産業(株)

〒890-0046
鹿児島県鹿児島市西田2丁目12-34
ホテルユニオン1F

●商品はお届けまで約7日。 ●お支払いは代金引換(代引手数料当社負担)。 ●冷凍でお届けいたします。 ●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❖ 心も体もポカポカに温まる冬に食べたいグルメをご紹介します。体の芯から温まって、寒い冬を元気に乗り切りましょう。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
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13日(木)		【アフリカ BBC オリジナル完全版 vol.1】(制作年 2013 年 / 97 分) ネイチャー・ドキュメンタリーの世界最高峰 BBC EARTH が未知なる大陸アフリカに挑む最新超大作。BBC EARTH の過酷な挑戦を玉木宏がナレーションで伝える。
11月23日(日)		【ハルをさがして】(制作年 2015 年 / 93 分) 震災後の福島を舞台に、4 人の中学生のひと夏の経験と成長を描く。ノボルは、思いを寄せる千恵子に「福島に残してきた愛犬ハルと一緒に探してほしい」と頼まれて…。
12月11日(木)		【泣いて笑って涙してポコアポコ】(制作年 1996 年 / 53 分) 福井千佳子は、障がいを抱えながら空き缶を拾いお金に替えて 5 年間で 100 台の車椅子をお年寄りに贈った。苦難の努力と母親の力強い生き方を周囲の励ましと共に描く。
12月21日(日)		【シェーン】(制作年 1953 年 / 118 分 / 日本語字幕) 雄大な自然が広がる西部開拓時代のワイオミングを舞台に、流れ者シェーンと開拓者一家の交流や悪徳牧場主との戦いを描いた名作西部劇。

【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11・12月号 vol.172プレゼント係

①ご希望プレゼント

172A・172B・172C・172D 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
ウオロク小舟店 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

(読み取り用)

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)

・ クリスマススーツ特集
・ 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。(個人情報は掲載しません)
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11月30日(日) 当日消印有効

雪印メグミルク賞

景品記号
172A

栗原さんちのおすそわけデザート 6個セット

- ・いっぱいありがとうパンナコッタ 85g 3個
- ・今日もいいことありそうミルクジャムプリン 85g 3個

1セット **20** 名様



【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】雪印メグミルク株式会社

ピエトロ賞

景品記号
172B

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グリーン 和風しょうゆ 280ml
- ・ピエトロパットフッテ フライドオニオン&ナッツ 70g

1セット **5** 名様



【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

ハッピーシネマ賞

景品記号
172C

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

DooS賞

景品記号
172D

VJAギフトカード 1,000円分



3 組様

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

※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.172 プレゼント係」

メール doos-k@doos.jp
FAX 025-290-5778

応募方法

2026 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。

メール応募 doos-k@doos.jp 「記念日」係まで

【応募締切】2025年12月31日(水) 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。





ウオロクレシピ



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

© CGC JAPAN CO.,LTD.

さばとかぼちゃのピリ辛甘酢炒め 材料(2人分)

さば(半身).....	大1枚	A	しょうゆ.....	大さじ1
かぼちゃ.....	1/6個		砂糖.....	大さじ1
塩、こしょう.....	各少々		酢.....	大さじ1
片栗粉.....	適量		酒.....	大さじ1
サラダ油.....	大さじ1		トーバンジャン.....	小さじ1/2
細ねぎ(小口切り).....	適量			

作り方

- ① さばは骨を取り、ひと口大のそぎ切りにする。塩をふって5分ほどおき、水気をふいてこしょうをふり、片栗粉をまぶす。かぼちゃは幅1cmのくし形切りにする。Aは混ぜる。
- ② フライパンに油大さじ1/2を弱めの中火で熱し、かぼちゃを2〜3分焼く。焼き色がついたら返し、水大さじ1をふってふたをして、2分ほど蒸し焼きにし、取り出す。
- ③ フライパンをきれいにして、油大さじ1/2を中火で熱してさばを2分ほど焼き、返して1分ほど焼く。かぼちゃを戻し入れ、Aを加えて炒める。器に盛り、細ねぎをのせる。



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(水)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! ▶▶

