

misumi local information
magazine

「ミスマガ」

mismag

鹿児島・熊本・宮崎の皆さまへ、ミスミガスが送る情報誌

2021

春

spring

Vol.7

特集

初めての「味」に出会える
全国各地から
“春を感じる和菓子”をお取り寄せ

SNS 映え間違いなし！ サクサク食感のお花の焼き菓子

立体的な花の形をしたかわいいボーロ。北海道産の老舗製菓メーカーの白あんに牛乳や卵、アーモンドプードルなどを加えた生地を焼いたお菓子で、1枚1枚手作業で丁寧に絞っています。齒ごたえのあるサクサクとした食感と素朴な甘みがくせになり、手が止まりません。



お花のぼうろ
『コスモス&マーガレット
2缶セット』
2,900 円（税込）



Flower picnic cafe -HAKODATE-

☎0138-68-1385（店舗）

📍北海道函館市元町7-9

🕒 10：00～18：00

<https://flowerpicnic.thebase.in/>

【注文方法】 オンラインショップ

【送 料】 全国一律 590円



島根

食べるのがもったいなくなる、 かわいいイチゴのもなか

コロコロとしたかわいいイチゴの形のもなかで、通常のアんとは異なり素材の風味を残す製法で作ったコンフィチュールアんが特長です。赤い皮には、白あんにイチゴジャムを練り合わせた甘酸っぱいイチゴアん。ピンクの皮には北海道産の大納言アんがたっぷり入っていてアんこ好きにはたまりません。

吉岡製菓

☎0853-72-4566

📍島根県出雲市斐川町荏原3940

🕒 9：00～19：00

<https://www.yoshioka-japan.com>

【注文方法】 オンラインショップ

【送 料】 九州（沖縄を除く）一律 1,370円
※配送日時指定が必須です。



赤丸缶
1,512 円（税込）

東京
(銀座)

長年愛されてきた銘菓は 納得の味わい

明治23年に創業した歴史有る老舗和菓子店。大正後期に考案された「富貴寄（ふきよせ）」は、長年親しまれ愛されている看板商品。干菓子に金平糖や砂糖を絡めた落花生などを加え約30種類が詰め込まれた「赤丸缶」。フタを開けた瞬間の華やかさは驚くことながら、異なる食感や味わいが楽しめます。
※購入（お届け）の時期により干菓子が変わります

銀座 菊適舎

☎03-5658-7918

📍東京都中央区銀座5-9-17 銀座あづまビル1F

※4月15日新店舗オープン

🕒 9：30～18：00

<https://ec.ginza-kikunosya.co.jp/>

【注文方法】 オンラインショップ、電話

【送 料】 825円（税別7,000円以上は無料）



神奈川

透き通る鮮やかな色合いで、 目にも楽しく新しい食感♪

葛を使った新食感の和菓子。季節の果物と“葛”を凍らせ、シャリシャリ、もっちりとした斬新な食感に。アイスの様ですが、とってもヘルシーで、常温でも溶け出さないのうれしいポイント。彩り華やかで涼しげな見た目で、初夏を先取りしたい人にもオススメの逸品。



いちころか 9個入り
2,970 円（税込）

「くずバー」堪能セット（10本入り） 3,220 円（送料込・税込）

湘南ブルー（サイダー）、みかん、すいか、マンゴー、ブルーベリー、和梨、宇治抹茶、いちご、パイナップル、白桃

和菓子 湘南ひらつか 三秀堂

☎0463-31-6120

📍神奈川県平塚市見附町 17-21

🕒 8：30～18：45

<https://www.47club.jp/16M-000058mxl>

【注文方法】 47クラブ、電話

【送 料】 送料込以外の商品
クール便1,270円



【特集】初めての「味」に出会える

全国各地から

“春を感じる和菓子”をお取り寄せ

全国各地には、まだ出会ったことのない“美味しい和菓子”があふれています。九州を飛び出し、全国からお取り寄せした春を感じるような見た目も美しく、季節感のある和菓子をご紹介します。大切な人への贈り物や手土産としても喜ばれる、上品で華やかな和菓子ばかりです。

栃木

52年間日本一の生産高を誇る、 イチゴの産地からお届け！

完熟した「とちおとめ」のみを使い、果肉感を残すために特殊な製法で作った自家製イチゴジャム。通常より2倍の量を生クリームに混ぜ込み、モチモチのとら焼きの皮でサンドしました。滑らかなクリームの中に感じる上品な甘さと爽やかなイチゴの風味を楽しんで。



御菓子司 榎金

☎028-650-5030 ☎0120-275-030

📍栃木県宇都宮市戸祭元町 1-1

🕒 9：00～18：00

<http://www.masukin-co.jp/>

【注文方法】 オンラインショップ、電話、FAX

【送 料】 九州（沖縄を除く）一律 1,320円
クール便の場合 +220円

電話・FAXでの注文の場合、代引き手数料+330円



生とら焼きとちおとめ2倍
5個入り
1,050 円（税込）



作り置きにも役立つ！
カンタン!!
お弁当うレシビ

春キャベツの ロールかつ

春のお出掛けにピッタリなお弁当

たっぷりの春キャベツとニンジンを豚肉で巻いた、彩りの良いロールかつが主役です。薄切り肉を使うので短時間で揚げ、食感も柔らかく食べやすい仕上がりに。キャベツは胃腸の調子を整えるビタミンUを含むので、揚げ物を食べた後の消化を助けてくれます。



Point!
巻き終わり部分には
野菜をのせず、
巻き加減は
キュッとぎつめに

- ①春キャベツは太めの千切り、ニンジンはスライサーで千切りにして塩をふってもみ、10分程おいて水気を絞り、しんなりさせる【写真A】。
②豚肉3枚を1cm程重ねて並べ、塩、コショウをふり、①の半量をのせ、手前から巻く。残りの豚肉も同様に野菜を巻く【写真B】【写真C】。
③②に薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、170度に熱した油できつね色になるまで揚げる。食べやすい大きさに切る。

材料【2人分】

春キャベツ	80g
ニンジン	20g
塩	小さじ1/4
豚ロース薄切り肉	6枚
塩、コショウ	少々
薄力粉	大さじ1
溶き卵	1/2個分
パン粉	適量
揚げ油	適量

冷めてもおいしい! ホタテ缶の旨みが味の決め手の混ぜて炊くだけ簡単調理 グリーンピースとホタテの簡単炊き込みごはん

材料【作りやすい分量】

米…2合
グリーンピース（さやから出したもの）…100g
ホタテ貝柱水煮缶詰…1缶
酒…大さじ1
薄口しょうゆ…小さじ1
塩…小さじ1/2

- ①米は洗ってザルに上げる。
②計量カップにホタテ缶の缶汁を入れ、水を加えて380mlにする。酒、薄口しょうゆ、塩を加えて混ぜる。
③鍋に①と②を入れ、ホタテの身とグリーンピースをのせる。フタをして中火にかけ、沸騰してきたら弱火にし、20分ほど炊く。火を止めて5分蒸らし、上下を混ぜる。

Point!
炊飯器で炊く際は、
内釜に米を入れ、
缶汁と調味料を先に加え、
2合の目盛りまで水を加える。

ゴマ油の香りとニラの風味が食欲をそそる漬けダレ ニラとタコの中華風甘酢漬け

材料【2人分】

ニラ…30g ゆでダコ…100g
〈甘酢〉
酢…大さじ1 しょうゆ…大さじ1
砂糖…大さじ1/2 ゴマ油…大さじ1 白炒りゴマ…大さじ1

- ①甘酢の材料を合わせ、長さ5mmの小口切りにしたニラを加えてよく混ぜる。
②ゆでダコを一口大のそぎ切りにして①と合わせて混ぜる。お弁当に入れる際は汁気をきって入れる。



Point!
作ってすぐより一晩冷蔵庫に
置いた方がタコに甘酢が染みて
おいしくなります。
余った漬けダレはサラダや豆腐に
かけるのもオススメ

Kagoshima【鹿児島】

総料理長監修のリッチなこだわりが凝縮 鹿児島県産 黒毛和牛カレー

野菜や果物をじっくりと煮込みオリジナルのスパイスを効かせた風味豊かなカレーは、総料理長が手掛けた優雅な味わい。厳選された黒毛和牛が口の中でとろければ、ホテルレストランでディナーを楽しむような“贅沢なひととき”を堪能出来るはず。鹿児島を代表するもうひとつの特産品“黒豚”を使用した「鹿児島黒豚カレー」もお取り寄せ可能です。

SHIROYAMA HOTEL kagoshima
☎0570-07-4680

📍鹿児島県鹿児島市新照院町41-1

【お取り寄せ方法】

- 公式オンラインショップ
<https://www.shiroyama-shop.jp/>
○電話での注文も可能



鹿児島県産
黒毛和牛カレー
1,296円（税込）200g

いつもとは違う味わいを♪🐘

お取り寄せカレー

子どもも大人も、みんな大好きなカレー。おうちで作るカレーも良いけれど、お取り寄せしてちょっと贅沢な味わいを楽しんでみませんか。鹿児島、熊本、宮崎の3県から注目度の高い“気になるカレー”を紹介します。

Kumamoto【熊本】

じっくり煮込んだ馬スジがたっぷり UMADELI 馬スジのカレー

熊本阿蘇のふもとで育った馬肉を専門に取り扱う名店。じっくりとやわらかくなるまで煮込んだ馬スジをたっぷり入れた満足度の高い“馬スジカレー”は、お肉の甘みとほんのりと香るスパイスのハーモニーを楽しめます。オンラインショップでは馬刺しはもちろん馬肉ハンバーグなどのお総菜も販売しています。

馬肉専門店 菅乃屋
☎0120-129-834
📍9:00～17:00（平日のみ）



UMADELI
馬スジカレー
756円（税込）210g

【お取り寄せ方法】

- 公式オンラインショップ
<https://www.suganoya.com/>
※楽天ショップあり
○電話での注文も可能

Miyazaki【宮崎】

お肉の旨みを感じるホホ肉が主役 ホホ肉カレー

自社農場で育てたオリジナルブランド豚「あじ豚」を使用。口の中でホロッとくずれる柔らかな食感のホホ肉が主役の贅沢な逸品。お肉の旨みが溶け出したオリジナルカレーソースも味わい深くごはんが進みます。他にもとろけるナンコッ入りの“ナンコッカレー（560円）”ボリュームたっぷりの、“ハンバーグカレー（560円）”も人気です。

ゲシュマック
☎0983-27-0878
📍宮崎県児湯郡川南町大字川南23028
📍10:00～18:00
📍毎月第2水曜

【お取り寄せ方法】

- 公式オンラインショップ
<https://www.geschmack-shop.com/>
○電話での注文も可能



ホホ肉カレー
560円（税込）170g



気分もスッキリ！ 仕事の合間にリフレッシュ

デスクワークが続くと頭がズーンと重たく感じる、仕事のストレスで心がモヤモヤするなんてことも…。今回は仕事の合間にデスクでできる、気分転換にもなるストレッチを紹介します。肩甲骨まわりや首の緊張をほぐし、副交感神経の働きを促すことで気分もスッキリするはずです。



首の緊張を解消

首を真横にひねって、頭と鎖骨をつなぐ[胸鎖乳突筋]を縦に真っすぐにしたらスタート。[胸鎖乳突筋]の上部(耳の後ろ)と下部(鎖骨)を軽く指で押さえ、その状態で頭を前や後ろにゆっくりと倒し、[胸鎖乳突筋]をストレッチ。左右同様。

あごが上がらないように。筋がピンと引っ張られているように感じればOK

Point

鎖骨を押して 肩甲骨を動かす

イスに座り左手の指先を右の鎖骨(肩に近い場所)に置き、後ろに押し込むように力を入れる。肩甲骨が後ろに動き背筋が伸びた姿勢に。右も同様に。心地よい程度繰り返す。



Point

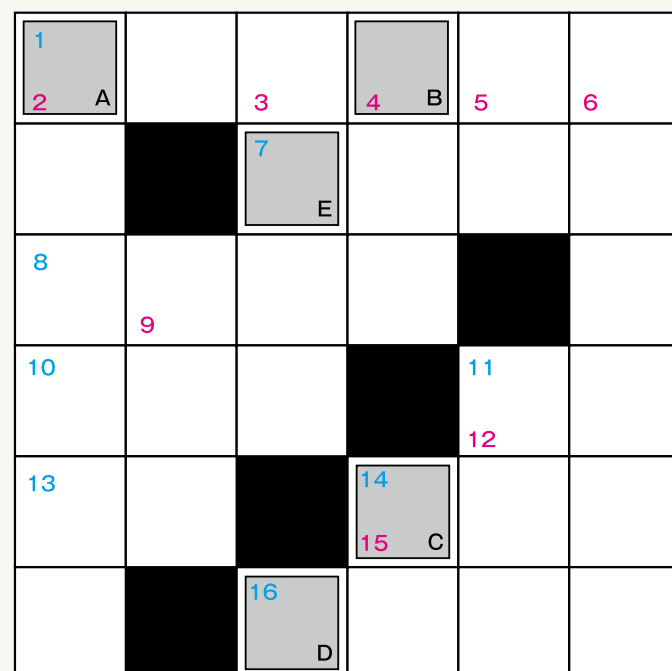
手を添えるのは肩に近い鎖骨。

左右同様。心地よい程度に繰り返す。

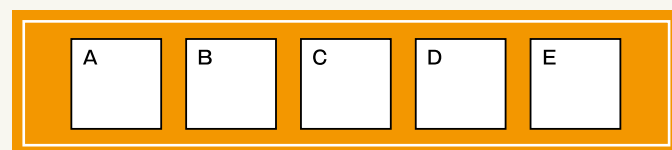


【取材協力】パーソナルトレーニング専門スタジオProgress(プログレス)宮交シティ店 TEL.0985-71-1214
(滋井邦晃 / 代表・ALTA認定マスタートレーナー、身体の本質プロジェクト認定IS-Coreスペシャリスト)

crosswordpuzzle



answer



前回の答え / かがみもち

※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、一部内容を変更しております。

Panasonic

New

全自動おそうじトイレ

「アラウーノ」がさらに進化。

暮らしの質を高める機能を幅広く搭載

今回の商品

Panasonic アラウーノ S160 シリーズ

●品番 XCH1601WS ●希望小売価格 284,900 円 (税込)

New 便器にも手洗いにもふれずにトイレを使えます。

※イラストはイメージです。便器本体の寸法はL150です。



※1 自動洗浄は座った場合のみ。着座時間が10秒以上50秒以内であれば小洗浄を行います。
※2 クローズ洗浄モードは出荷時「切」です。本体ボタンもしくはアプリで設定可能です。

●品番 XGH7EXKLWN
●希望小売価格 184,250円(税込)
※画像はイメージです。

New 従来品(※)より進化した機能の一例 (※) 従来品=S141

1 ノズルがステンレス仕様になり、清潔性がアップ。



2 便座の継ぎ目がなくなったのでおそうじのしやすさが向上。



3 洗浄力はそのままだに、節水性能がアップ。

1 回あたりの使用水量

わずか ※ わずか
小 3.6L 大 5.0L

※ハネガードなしの場合。

他にも

- 本体上部から簡単に洗剤の補充ができる
- 低水圧でもしっかり排水
- 「アラウーノアプリ」で、トイレの使用状況やお手入れ時期を確認できる

パナソニック 2021年新モデル Xシリーズ



ナノイーX

搭載

エオリア

AIが様々な情報から
最適運転。
自動で快適&節電へ。



CS-221DX 6畳用 希望小売価格118,000円(税込) CS-401DX2 14畳用 希望小売価格528,000円(税込)



エオリアアプリを使って さらに快適に！

AIフィードバック機能

(エオリア アプリご利用時のみ)

自動運転に対する体感(快適/暑い/寒い)を入力することで、AIがあなたの好みを学習。次回の運転にフィードバックし、かしこく運転します。

あなたの好みを学習し
エアコン制御をアップデート



タップするだけで
簡単フィードバック



天気予報連動

(エオリア アプリご利用時のみ)

気象情報提供会社の天気予報(気温情報)から、お部屋の温度上昇/低下を先読み。未来の室温に応じた冷やし方/暖め方に、自動で調整します。



株式会社
ウェザーニューズ



世界最大規模の民間気象サービス企業。
世界約50か国で、24時間365日、精度の高い気象情報を提供。

おへや学習機能高度化

(エオリア アプリご利用時のみ)

エオリア アプリを使えば、お部屋の冷えやすい/暖まりやすい等の傾向を、より細かく学習することができます。



AI先読み空気清浄

(エオリア アプリご利用時のみ)

AIが、気象情報提供会社から気象データを自動で取得して分析。未来の汚れを先読みして自動で空気清浄をスタートします。



世界初



ナノイーXが部屋の温度を快適にしつつ有害物質を抑制



PM2.5に含まれる
有害物質を分解



主要なアレル物質
を抑制



菌やウイルス
を除菌・抑制



生活5大臭・加齢臭
を脱臭



日本の主要な
花粉を無力化



アオカビ・アカカビ
などを抑制



お問い合わせはお近くのミスミガス各店へ



鹿児島・熊本・宮崎の皆さまへ、ミスミガスが送る情報誌

misumi local information
magazine 「ミスマガ」

mismag

2021
春 spring
Vol.7

季刊 [年4回発行] 発行/株式会社Misumi ガス小売事業部

〒891-0183 鹿児島県鹿児島市御本町7-20 Tel.099-260-2202 Fax.099-260-2305 <http://kk-misumi.jp/> E-mail:misumigas@kk-misumi.co.jp



misumi