

アポログループをもっと知って!もっと快適に!

2025年
5月号

VOL. 259

正解者の方の中から抽選で
内池醸造さんの10
名様鮮度ボトル
醤油ギフト
プレゼント!!応募締切 / 2025年6月30日まで
(7月発送予定)APOLLO
HOT NEWS

「アポロアワード 2025」

おすすめ
レシピ

ニンジンの皮まで食べるスープ

おすすめ
情報

内池醸造株式会社

SDGs
REPORT「農福食連携」とは
レミニセンスが取り組む愛知の二つ星フレンチで味わう
食と人生の豊かさ

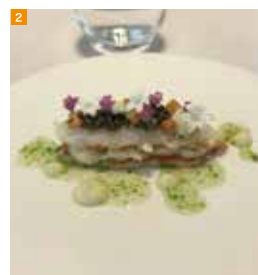
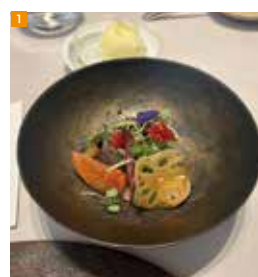
愛知県のフレンチレストラン「レミニセンス」を訪れました。店名には「余韻と記憶を紡ぐ」という想いが込められており、一皿ごとにストーリーが感じられます。芸術的な料理の数々は、食後の余韻まで計算されており、特別な時間を提供してくれました。レミニセンスは SDGs の観点から「愛ファームプロジェクト」に参画し、障がい者の皆さんが育てた農作物をメニューに取り入れています。これは、愛知・岐阜・三重の3県の飲食店が共同で実施しているものです。食の美味しさだけでなく、社会とのつながりも感じさせてくれました。二つ星レストランは、“遠回りしてでも訪れる価値のある素晴らしい料理”といいますが、まさにその価値を感じられるひと時でした。



Writer

山口幸穂 YAMAGUCHI SACHIHO

長野県出身。スタートアップ企業を中心に PR・ライターとして、複数案件に関わる。また全国のサステナブルなスポットを訪れ、その魅力を発信中。

取材協力
レミニセンス様

- 1 愛ファームで活動する、障がい者の皆さんが作るお野菜がふんだんに入った一品
- 2 お料理はどれも奥深い味わいで、記憶に残るものばかり
- 3 地下鉄桜通線車道駅近く、閑静な住宅街の中に店を構えるモダンフレンチ「レミニセンス」

local
information

宿泊予約 & 会員登録機能を実装

「福島市観光ノート」リニューアル

観光スポットや温泉、グルメ、イベント情報など、福島市の観光情報を発信する公式ウェブメディア「福島市観光ノート」に、宿泊予約機能とファミリー会員制度が追加されました。これまでは宿泊予約は外部サイトで行う必要がありましたが、観光ノート内で市内の旅館・ホテル情報を開くと、そのまま宿泊予約&事前決済が可能になります。また、無料で登録できる「ファミリー会員制度」もスタート! 会員になると、宿泊料金の永久1%割引や、お得なクーポン、観光情報を受け取れるなどの特典があります。この機会にぜひ会員登録をして、お得に福島市の旅を楽しんでください。



Writer

齋藤幸子 SAITO SACHIKO

東京都出身福島市在住、2児の母。フリーライターとして福島市の観光情報や地域情報を中心に、各種 WEB 媒体などで執筆中。

取材協力
福島市観光
コンベンション協会様

画像提供: 福島市観光コンベンション協会

福島市観光ノート
温泉・宿泊ページ

APOLLO HOT NEWS

TOPICS.01

アポロアワード 2025



全国のユニークな企業を表彰

アポログループでは「福島が笑えば、世界が笑う」をテーマとしており、社員教育の一環として全国でユニークな取り組みをしている企業を部門ごとに選び勝手に表彰する「アポロアワード」という活動を行っております。今年でなんと10回目！50社近くの企業へ実際にご訪問し、表彰させて頂きました。

これらの取り組みは、明るく楽しい話題を福島から発信することも目的の一つとして、毎年力を入れて行っております。

お問合せ 株式会社アポロガス

TEL:024-542-1122

エコレシピ

今月の
お料理

ニンジンの皮まで食べるスープ

作り方

- よく洗った人参を1本ずつラップでつつむ
- 500Wの電子レンジで8～10分ほど加熱する
- ニンニクを粗いみじん切りにする
- 鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニクを入れる
- 加熱した人参は、芯だけくりぬいてざっくりと刻む
- 刻んだ人参をミキサー
(ミキサーが面倒な方は、粗く切った人参をそのまま鍋に入れてもOK)
- 鍋に人参・水・コンソメを入れ、しばらく煮込んだら完成！



POINT! ☆彩りに乾燥パセリ適量



- ・にんじん 2本 (300g)
- ・にんにく 10g ほど
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・水 350cc
- ・コンソメ 大さじ1
- ・黒こしょう 適量



つゆでもない、だし醤油でもない和食の基本となる新たな定番調味料が新発売!!

おすすめ 商品 あじびた醤油

希望小売価格 ¥600

醤油・味噌を造りはじめてから160年余の老舗企業「内池醸造」さん。「第65回全国味噌鑑評会」では「特別醸造蔵出し味噌 極」が全国味噌工業協同組合連合会 会長賞を受賞。また、今までなかった合わせ調味料「あじびた醤油」を新発売。ぜひご賞味ください。



内池醸造株式会社

TEL.024-554-6581

〒960-0101 福島県福島市瀬上町西上新田1-7
※ 毎週日曜日



PRESENT CROSSWORD PUZZLE

答えて応募しよう!

読者プレゼントクロスワード

ミソの鍵

- ある一つの物事に対して、着実に努力する様子
- 食べ物を作ったり、食べやすくしたりすること
- 歩く時に体を支える道具
- 木にとまり、木に穴をあける鳥は
- フィルターでこすこと
- 物事の起源 英語で〇〇〇をたどる
- 背中がかゆい時に使う〇〇の手

タテの鍵

- 物の売買をすること (会社の〇〇先)
- 〇〇〇〇つけがたい
- 川や海で竿を使ってする趣味
- 幼稚園や保育園に通うこと
- クリスマスに飾る木は (クリスマス〇〇〇)
- 距離の単位のひとつ
- 米をたいたり、湯をわかしたりする金属製の道具

正解者の方の中から抽選で
内池醸造さんの

10名様 鮮度ボトル
醤油ギフト
プレゼント!!

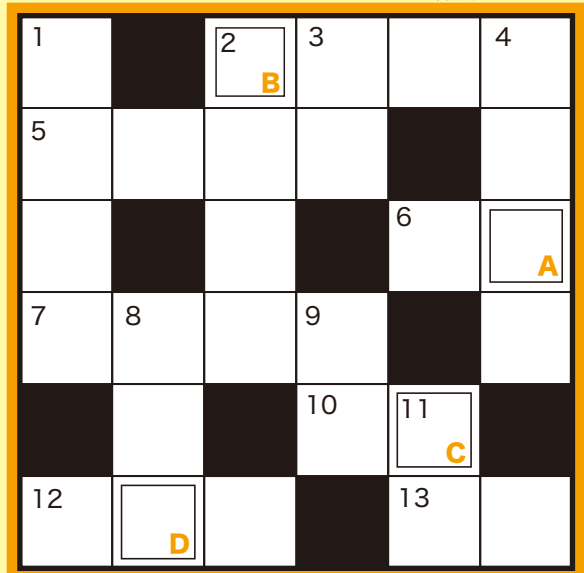


応募締切 / 2025年6月30日まで

答え記入欄

A	B	C	D

出典元: クロスワード JP



クロスワード 読者プレゼントへの応募方法

アポログループのLINEページからご応募頂くか、はがきに
① 応募月、② 答え、③ 郵便番号、④ 住所、⑤ 氏名、⑥ セッカドーム
応募月の感想をご記入の上、セッカドームクロスワード係
までお送りください。
(〒960-8251 福島市北沢又字上日行壇 3-36)

【LINE からの申し込み方法】

- ① 右のQRコードより、LINE お友達追加
- ② LINE ページへ「セッカドーム」とメッセージを送信
- ③ 「クロスワードプレゼント応募フォーム」からご応募ください

・当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



【お問合せ先】080-3137-5623

