

思わずでかけたくなる「楽しい」を再発見!

No.119
コムコムマガジン
COMMUNITY×COMMUNICATION

comxcom

1

2023/Jan.

コムマガ
流

まだ間に合う!年末年始は
自分をもてなす

おせち



令和5年1月1日発行(毎月1回1日発行)
平成3年2月2日第三種郵便物認可

通巻39号

編集・制作/合同印刷(株) TEL0859-26-1116
発行/株/中海アビ放送 〒683-0852 米子市河崎610 TEL0859-29-2211

定価 100円 番組表代金は月利増減金に含まれています。



タグでつながるコミュニティマガジン!!
#comcommag
気になる場所やものをInstagramで教えてね!

新春豪華プレゼント

<板倉博商店>
板倉さんチョイスの

16,000円相当

松葉蟹

3名様



コムマガ
流

まだ間に合う！年末年始は
自分をもてなす

おせち

コムマガ流
カスタマイズおせち
メニュー相関図！

いちごモッツアレラ

出汁巻き
～明太クリームチーズ～

ガーリックハーブシュリンプ

梅クミンのにんじんラペ

ぶりの炒め煮

手毬寿司

炊飯器でローストビーフ
～バルサミコンソース～

エスニック煮たまご

栗さんとんどんら焼き

- サーモン
- きゅうり+いくら
- ぶり
- たい+大葉
- 薄焼きたまご+いくら
- いか+のり

でもそんなことは気にしない！
年末年始は、食べたい時に自分
好みのおせちを食べて、自分をもてな
してみませんか？

ちなみに一般的におせちを食べるのは、
元旦からお正月の三が日といわれ
ていますが、地方や家庭によっ
ても違いがあるようです。

仕事納めのその足で！元旦からで
も！思い立ったら作れる、簡単レシピを
先生方から伝授していただきました。
おせちが用意できている方も、1〜2
品おつまみにいかがでしょうか。

「おせちを頼みそびれちゃった」
「予定はなかったけど急におせち
が欲しくなってきた」というみなさん
に朗報です。コムマガ編集部、カスタ
マイズおせち作りに挑戦してみま
した。

現在は、名店コラボ、パティスリー
おせち、肉づくしおせち、ペットと一緒
にお正月を祝うおせち、美味しくサス
テナブルを意識したおせちなど、さま
ざまなバリエーションがあって目移り
してしまいますね。特に23年は自分好
みのオリジナルが作れるカスタ
マイズおせちが人気なんだとか。

みなさんは、年末年始用のおせち
を作られましたか？それとも購入
されたのでしょうか？実は、おせち
のトレンドは「家庭で作る時代から、
買う時代」へと、平成から続いている
そうなんです。



新作メニューも続々登場するみっくす。
研究熱心なシェフがコムマガ流おせちをプロデュース!



手毬寿司

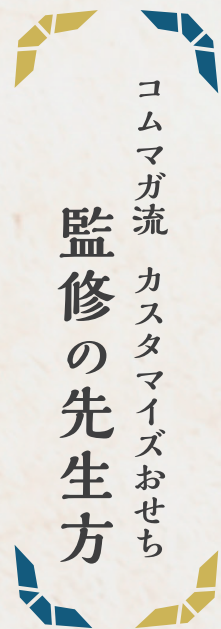


& 炊飯器でローストビーフ

鈴木シェフには、9品中8品のアイデアを出していただきました〜。そのうちの2品を誌面ではご紹介（その他はWebで公開!）。料理のポイント、注意点もわかりやすく教えてくださいました!



Goods & Cafe みっくす
鈴木直樹 シェフ



コムマガ流 カスタマイズおせち
監修の先生方

元薬局を改造したレトロな町家cafe

Goods & Cafe みっくす



Instagram



- 📍 米子市日野町7
- ☎ 0859-57-8076
- 🕒 10:00~20:00
- 📅 金曜は夜カフェ営業あり(23:00まで)
- 📌 定休日はInstagramをご確認ください。



次ページ
レシピ公開
<<<

今回のぶり
大山町御来屋産
(5kg)



お正月といえはぶり。
魚のことを熟知した板倉さんが
お刺身以外の食べ方を伝授!



新鮮ポイント①
目の濁りがない



新鮮ポイント②
光に対する反射が綺麗



板倉博商店
店主 板倉博さん

お魚屋さん考案 ぶりの炒め煮

刺身や焼いて食べるのがおなじみのぶり。今回は、あえて「炒める」という、一番なじみがなさそうな調理法で板倉さんにレシピを考案していただきました。ぶりをさばくところも見せていただいたのでちょこっとご紹介しますよ〜。

魚のことなら気さくな店主にお任せ!

板倉博商店



Web



- 📍 境港市松ヶ枝町35
- ☎ 0859-44-0145
- 🕒 11:00~17:00
- 📅 定休日: 毎週水曜、1月1日

※ 定休日、営業時間は稀に変動することがあります。
※ 水曜日が祝祭日の場合は営業、翌日木曜日を振替休日にごさせていただきます。

- 2をジップロックなどの保存袋に入れ、空気を抜いて密封する。
- あらかじめ保温状態にした炊飯器に、沸かしたお湯1L、水道水200mlを入れ(約65-70度になる)、3を入れる。(水面から肉が浮く場合は、皿などで上からおさえる)。
- 保温状態で40分放置する(肉の大きさにより加減する)。
- 40分後に肉を取り出し、袋のまま20分ほど休ませる。
- きれいなフライパンに少量の油をひき、強火で表面に香ばしい香りをつける。(火を通すためではないので、強火で表面だけ一気に!)
- 好みの厚さにカットして盛り付け、仕上げに黒胡椒をふる。



ニコがポイント!



肉は常温に戻しておくことで、低温調理時に中心部分まで火が入る。

炊飯器でほったらかし〜♪

楽々低温調理!



全体が浸かるように、重石代わりに耐熱の皿をのせて。

バルサミコソースの作り方

- 肉を焼いたフライパンに再び火をつけ、ソースの材料を入れる。ヘラなどで、フライパンにこびりついた旨みも取る。
- 焦げないように混ぜながら、とろみがつくまで弱火で煮詰める。

バルサミコ酢に、はちみつ
の甘味、醤油の塩味を加
えることで、バランスのよ
いソースに! 鍋肌の旨味も逃
さずこそげ取って。



バルサミコ酢が苦手な方
は、下味の段階で、多めに
塩をふってあげば、仕上げ
の黒胡椒だけでも充分
おいしい!



肉を取り出した後も再度表面を
焼くと、汁気や臭みも取れ、肉の香
ばしさも出る。

刺身にするよ!



ニコがポイント!

刺身でも食べられる新鮮なぶり。
厚めに切って存在感を出そう。



片栗粉をしっかりまぶす。旨味を閉じ
込め、調味料に絡みやすい。



水っぽくなるのを防ぐため、あらかじ
め、野菜を炒めておく。ぶりも単
独で炒めた後、合わせる。



「柵ごと皮をひくのが難しかったら、細かく
ブロックに分けて皮をひく方がチャレンジしや
すいよ」と板倉さん。①の写真のように、斜めに
包丁を入れ、②皮の手前ではがすようにそぎ
切る方法でコムマガメンバーもできました〜!



解体
できたよ!

ぶりを捌くよ!



5kgのぶりも板倉さんの手にかかれば、あっという
間にカマと柵に解体されていきました。一つ一つ、
説明しながらさばいていただきました。途中、その
辺にあった宅急便の用紙をメモ代わりにして(笑)。

手毬寿司

材料(種類や分量はお好みで!)

刺身
酢飯(人肌以下に冷ましておく)

トッピング用(種類や分量はお好みで!)

野菜(きゅうり、柚子の皮、大葉など)
いくら・うす焼きたまご・わさび・のり

作り方

- 1 刺身は水分をペーパーで拭き取る。(一口サイズに合わせてカットしてもOK)。
- 2 野菜はピーラーなどで薄くスライスし、1同様、水分を拭き取る。
- 3 酢飯はゴルフボールくらいの大きさにぎっておく。
- 4 ラップを敷いて、ネタをのせ、その上に3をのせてラップの口をひねる。ネタと酢飯がなじむまで、5分くらいそのままおいておく。
- 5 ラップをほどき、トッピングで飾り付けをして完成!



コムマガが流・カスタマイズおせち
その他のレシピはWebで!



丸められるものなら

なんでもOKのお気楽さ!

刺身や野菜は、しっかり水分を取らないと剥がれやすくなるので、必ずやってね!



白身と酢飯の間に大葉を挟むと透けて見えて綺麗!その他、アイデア次第で色とりどりの手毬寿司ができちゃう。

炊飯器で ローストビーフ

～バルサミコソース～

材料(作りやすい分量)

牛もも肉(かたまり) 300g
塩(下味用) 3g(肉の1%)
にんにく(すりおろす) 1片
オリーブオイル 適量

バルサミコソース

バルサミコ酢 大さじ4
はちみつ 小さじ1
醤油 小さじ1と1/2
塩 少々
黒胡椒(仕上げ) 少々

作り方

- 1 牛もも肉全体に塩、にんにく、オリーブオイルをすり込み、ラップをして1時間ほど常温におく。
- 2 フライパンに軽く油をひき、中火～弱火で全体に焼き目をつける。一面20秒程度で2周が目安。(このフライパンでソースを作るので洗わずにとっておく!)

新春豪華プレゼント

<板倉博商店> 板倉さんチョイスの

松葉蟹



16,000円相当 3名様

※イメージ写真

応募締切

必着

1月20日(金)

募集要項

[Web]

中海テレビ放送公式サイトより応募フォームにしたがってアンケートにお答えください。

[はがき]

住所・氏名・年齢・連絡先・アンケート(①今後取り上げて欲しいテーマまたは今気になっているもの②com×comマガジンへのご意見・ご感想)のお答えを記入の上、中海テレビ放送までお送りください。

送り先/〒683-0852 鳥取県米子市河崎610 中海テレビ放送「com×comマガジンプレゼント」係

中海テレビコムマガジン 検索

※厳正な抽選のうえ当選者を決定いたします。当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

※撮影時のみマスクを外し撮影を実施しています。



お魚屋さん考案 ぶりの炒め煮

材料(作りやすい分量)

ぶり切り身 250g
大根 1/4(短冊切り)
人参 1/3(短冊切り)
しめじ 1パック
白葱 1本(ななめ切り)
生姜 1片(千切り)

調味料

水 200cc
だしの素 大さじ1
酒 大さじ1
みりん 大さじ1
醤油 大さじ1
塩・胡椒 適量

作り方

- 1 ぶりの切り身を一口大に切り、片栗粉をしっかりとまぶす。
- 2 しめじは石突を取ってほぐす。その他の野菜も切っておく。



冷めてもおいしい

ぶり料理★

- 3 塩・胡椒以外の調味料を合わせておく。
- 4 熱したフライパンに油をひき、野菜を炒め、火が通ったら皿に取っておく。
- 5 4のフライパンに油をひき、ぶりの切り身を炒め、野菜を入れて軽く塩、胡椒をふる。
- 6 調味料を加え、とろみがつくまで煮詰めてできあがり。



取材中、視線を感じる(?)と思ったら、松葉蟹さんたちがじっとこちらを見つめていました(笑)。

イベントレポート



11月6日『選ばれるデザイナーへの道』の著者、上司ニシグチさんにデジタルハリウッド STUDIO 米子に來校いただき『上司ニシグチさんに聞く、新しい時代の複業スタイル』を開催しました。

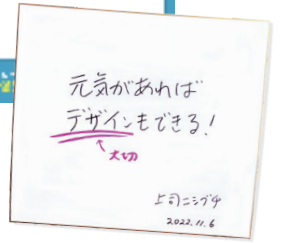
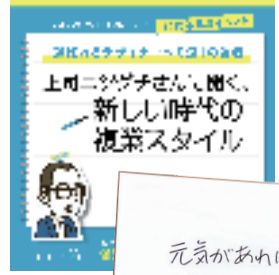
セミナーは「これからの働き方とキャリアについて考えるきっかけとなり“少し先の未来”を想像できるようにする」とゴールを掲げてスタート。

これからの働き方を模索している方に向けてヒントを沢山いただきました。

なかでも「何事もまずやると決めたら、できる環境を整えること」。この言葉が響いた参加者が多かったようです。やりたいことはあるけど時間が作れていなかったり、環境を整えないままやっていてと言う声がありました。

理想的な働き方と収入の構造について、上司ニシグチさんの戦略を聞けるなど、ここだけの特別トークも繰り広げられ、濃い内容のセミナーになりました。

10周年イベントはまだ続ききますので、詳しくはWebのイベント情報ページをチェックしてください！



デジハリイベント情報
Webサイトにて公開中



STUDIO米子イベント情報

「Webデザイン良賢見本帳」の著者 久保田涼子さんから学べる!

はじめての! Webデザイン体験会

10周年記念イベント

1月22日(日) 14:00~16:00

① デジタルハリウッド STUDIO米子
② 0120-110-047
③ 無料
※終了後、交流会を予定

申込はこちら

「ワクワクするモノ・時間・場所を生み出す」をテーマにものづくりを行うクリエイターであり、デジタルハリウッドSTUDIOの講師でもある久保田涼子さんをお迎えします。Webデザインの考え方を知り、Webデザインの作り方を体験してみませんか? パソコンなしでOK!

講師: Webプロデューサー 久保田涼子氏

未経験から Webデザイナーに 転職するためには?

1月15日(日) 14:00~16:00

① デジタルハリウッド STUDIO米子
② 0120-110-047
③ 500円

今から準備できること

申込はこちら

未経験から Webデザイナーを目指す方向けに、必要なスキルや勉強方法をお話します。今年こそはWeb業界で働いてみたい! 未経験だけど私もWebデザイナーになれるかな? そう思う方はぜひ、新年のこと始めにセミナーを聞きに来てみませんか?

講師: フリーランスWebデザイナー 桂藤 陽子氏

10周年を迎えたSTUDIO米子。卒業生は500人弱! 一体どんな人が受講しているのでしょうか。

STUDIO米子の
スタッフ・竹歳が話を聞きました。

竹: STUDIO米子を受講したきっかけを教えてください。

藤: 独学で学んでいたWebデザインをもっと本格的に勉強したくなって、スクールを探していました。直接質問ができるところが良かったのと、通える距離にあったので決めました。

竹: 実際に受講してどうでしたか?

藤: 日々楽しく受講していましたね。Webデザインの勉強ができていたり、自分のイメージしたものが形になっていくのが嬉しかったですね。困った時には、すぐにトレーナーさんに相談できたのも良かったです。

竹: 受講する前と後で自分の中で変化はありましたか?

藤: Webデザインのスキルが上がったことはもちろんですが、STUDIO米子で出会う人と関わっていくうちに、人と話をするのが好きになりました。STUDIO米子には幅広い年齢の方が通われていて、声をかけてもらいうちに、自分も話ができるようになったんです。

竹: 卒業後はどんな活動をされていますか?

藤: 転職に向けて今は実績作りをしています。知り合いのショップカードや、名刺を作ったり、卒業後も制作を続けています。

竹: 受講を考えている人に一言お願いします。

藤: まず一歩踏み出すことが大切かなと思います。自分はパツと進もう!と思うタイプだけど、中には「どうしよう」と思う人もいますが、一歩踏み出してみたいとわからないことでもあります。僕の好きな言葉に「現状維持は退化」というのがあるんです。自分がそこでじっとしてても、時間は進んでいくし、周りも進んでいくのでだんだん差が開いていく。でも人生は1回きりで、多分思ったより活動できる時間って短いと思うんです。やりたいなと思った時にやった方がいいと思いますよ!



卒業生の声

File 1

走り続けるデザイナー

Webデザイナー専攻
(2022年11月卒業)

藤下 竜樹

藤下さんとの
インタビューを
Webにて公開中



▲ 架空サイト: Pizzeria Spazio



▲ 卒業制作: ポートフォリオサイト

デジタルハリウッドSTUDIO米子 2月生募集のご案内

Webデザイナー専攻(6ヶ月)

未経験からWeb業界への転職や、在宅でのお仕事を始めたい方におすすめのコースです。Webサイトの企画、デザイン、コーディングの知識を学ぶことができる他、現役クリエイターからの直接指導も受けられます。

申込締切 1月22日(日)まで

10周年記念キャンペーン

入学金 3万円OFF (12ヶ月版) AdobeCC

どちらかをプレゼント!

受講申込で入学金3万円OFFまたはAdobeCC(12ヶ月版)が選べます。1月22日(日)までに受講申込みをされた方が対象。

※詳細は、デジタルハリウッドSTUDIO米子のInstagramまたは公式サイトへ!

Instagram

STUDIO米子の最近の様子はInstagramへ

Instagramはこちら



Mail

STUDIO米子の最新情報はメルマガにて配信中!

メルマガの登録はこちら



Web site

STUDIO米子の受講風景や卒業生の声はSTUDIO米子公式サイトへ

公式サイトはこちら



米子市角盤町1-55-2 中海テレビ放送センタービル2F
火~金曜日 12:00~22:00/土日祝 10:00~20:00/月曜定休

0120-110-047

com.com 06

2023/



January

公式サイトのWebページでは、冊子の特集で載せきれなかった情報を紹介中。Instagramやfacebookでも取材中の様子を随時アップしています。
「#comcommag」で検索して最新情報をチェックしてね！

Webページ

facebook

Instagram



@commaga2018



今月の気になるイベント情報をご紹介します！

Event Schedule

新型コロナウイルスの影響でイベントが中止になる可能性があります。事前に各イベントのお問い合わせ先にご確認の上ご参加ください。

SUN 01	皆生温泉神社 初詣 ※12/31(金) 23:30~1/1(土) 1:00 年越しイベント開催 店 皆生温泉神社 0859-34-2888 ④ 無料 (皆生温泉旅館組合)	SUN 15	未経験からWebデザイナーで転職するためには？ ~今から準備できること~ 14:00~16:00 店 デジタルハリウッドSTUDIO米子 0120-110-047 ④ 500円 / STUDIO定員20名(オンライン可) ※詳細はP6へ
SUN 01	展望室から初日の出を見よう 7:00~9:00 【日の出時刻】7:12頃 店 夢みなとタワー 展望室 0859-47-3800 ④ 無料 ※日の出時刻は早朝のため、公共交通機関を利用の場合は事前にご確認ください。	TUE 17	1月のランタイムレコードレクチャー講座 「管弦楽曲の楽しみ方」と「チャイコフスキー 交響曲第5番 短調作品64」鑑賞 12:15~14:00 店 米子市淀江文化センター 大ホール 0859-39-4050 ④ 無料 ※当日受付可
SUN 08	鳥取オペラ協会 令和4年度公演事業「オペラ ニューイヤーコンサート」 開場13:30 開演14:00~16:00 店 米子コンベンションセンター 小ホール 0858-23-6095(鳥取オペラ協会) ④ 一般/1,000円 高校生以下/500円(未就学児無料)	SUN 22	令和4年度米子市美術館特別企画展「満田晴穂 JIZAI」 10:00~18:00(最終入館は17:30まで) 店 米子市美術館 第1・2展示室 0859-34-2424 ④ 一般/500円(前売400円) 大学生以下/無料 ※水曜日休館
SUN 08	Brass Ensemble Frohlichen Freunde プラスアンサンブル “ブレイリッヘンフロインデ” Concert Vol.7 開場13:30~ 開演14:00~ 店 米子市公会堂 大ホール 090-7378-4741(山崎) ④ 一般/1,500円 高校生以下/500円	SUN 22	「Webデザイン良質見本帳」の著者久保田涼子さんから学べる! 「はじめての!Webデザイン体験会」 14:00~16:00 店 デジタルハリウッドSTUDIO米子 0120-110-047 ④ 無料/定員15名(オンライン不可) ※詳細はP6へ
WED 11	第37回春の山陰民謡展 10:00~19:00(最終日は17:00開場) 店 米子天満屋4階催場 0859-34-8813 ④ 無料	SUN 29	米子市民劇場2023年1月例会劇団NLT公演『ミュージカルO.G.』 開演18:30~ 店 米子市公会堂 大ホール 0859-33-8695 ④ 会員制のためお問合せください (米子市民劇場 事務局)
SAT 14	さなめ寿劇場 其之六 14:00~16:00 ※12/10(土)チケット発売 店 米子市淀江文化センター 大ホール 0859-39-4050 ④ 一般/800円 高校生以下/400円(未就学児無料)		



話題の店舗を要チェック！

New Shop

新型コロナウイルスの影響で営業時間が変更される場合があります。

境港市 10月 OPEN

漁港回転寿司
鮭かば

おいしい海の幸が大集結



境水道沿い<HATONOVA 三光丸 境港>の敷地内にある鮭かばは、境港の新鮮なネタが堪能できる回転寿司屋です。お醤油やお茶に至るまで山陰のものを使っているこだわりがあります。一度も凍らせていない「完全生まぐろ」のしっとりとした食感と、濃厚な旨味がたまりません。テイクアウトも可能なので、お正月の集まりなどに、境港の特産が詰まった華やかなお寿司はいかがですか？



〒 境港市相生町 33
 ☎ 0859-20-2667
 火曜日
 @sushikaba1016
 11:00-15:00(水~月曜日)
 17:00-20:30(金~月・水曜日)

米子市 10月 OPEN

伊在(izai)
上福原店

日本酒好き必見!



日本酒と創作食が楽しめる伊在の2号店。明るい店内で大山を見ながら、ゆったり食べる海鮮丼1,800円(税込)や鳥取和牛のひつまぶし2,800円(税込)などの豪華ランチは格別!ディナーは日本酒の裏メニューもあるので、日本酒好きなら、是非スタッフさんに聞いてみて。フードメニューも「これ絶対日本酒に合うやつ〜」と飲みたくてウズウズするものばかりですよ!



〒 米子市上福原317-2
 ☎ 0859-58-5322
 日曜日の夜、月曜日
 @izaikamifuku
 11:00-14:30(予約不可)
 18:00-22:00(予約可)

米子市 11月 OPEN

トクイニコ

エッグタルト専門店



ポルトガル発祥のエッグタルトを、地元米子の食材で焼き上げました。香ばしくてバリバリのパイ生地を食べ進めると、次はクリームのゾーンへ。程よい甘さと、バター絶妙な味わいが口の中に広がります。手軽なサイズでひとつ200円(税込)。手土産にしたら喜ばれること間違いなしの一品です。



〒 米子市東倉吉町136
 不定休(Instagramで告知)
 @toquiny_co
 10:00~18:00
 (売り切れ次第閉店)

コムコムマガジン 2023年1月号

2023年1月1日 発行

編集・文・デザイン・取材
 桂藤陽子 渡部容子 細田香織 竹歳由香里 大森千絵 林原ゆか 柿木彩矢
 発行/(株)中海テレビ放送 制作/コムコムマガジン編集部
 本誌を無断で複製・複製・転載することは、著作権法上の例外を除き、禁止されています。

【お問い合わせ】

株式会社 中海テレビ放送
☎ 0859-29-2854デジタルハリウッドSTUDIO米子
米子コンテンツ工場
☎ 0859-39-2030

コムコムマガジン編集部



米子コンテンツ工場はデジタルハリウッドSTUDIO米子を卒業した、クリエイターたちで構成されたクリエイターチームです。特集ページの企画・取材・制作まで、メンバーたちで選り抜いた場所を、独自の視点と面白さで掲載中!特集にして欲しい情報はプレゼントアンケートやSNSで募集中です!

produced by
 米子コンテンツ工場 digital
 hollywood
 Studio