



たんぽぽ



いよいよ師走です！
不景気とコロナの波
で暗くなりそうですが
なんとか笑顔で
2022年を締めくりたい
ですね。
コロナとインフルエンザ
には気を付けて！！

がんばろう！熊本 2022 / 12月 Vol.264号

熊本市南区田井島 2-1-14

TEL096-378-3644

http://www.futagamigs.com



有限
会社

二神石油ガス

信頼と実績

おかげさまで創業 60年

FUTAGAMI

寒い夜には ホットワイン

夜は冷えることが多くなりましたが、今年は節電の冬
なのだそうです。寒さ厳しい夜は心も体も温まるホット
ワインはいかが？クリスマスシーズンの定番ドリンク
でもあります。安価なワインでもおいしく、体はポカポカ
よく眠れそうですね。

12月

ホットワインとは？

その名の通り温めて飲むワインのことです。日本ではあまりなじみのない飲み方
ですが、ヨーロッパでは冬の定番の飲み物としてよく知られています。
基本的には果物やスパイス、ハチミツなどで味や甘みをつけて飲むのが一般的
で、ワインの渋みが少し苦手という方でもおいしく飲むことができます。
ドイツではクリスマスの季節の定番の飲み物とされており、近年日本でもクリ
スマスの時期になるとイベントなどでよく目にするようになりました。ちなみに、『ホ
ットワイン』というのとは和製英語であり、英語では『モルド・ワイン』、ドイツ語では
『グリューワイン』、フランス語では『ヴァン・ショー』と呼ばれます。

ホットワインの効能

ワインによる効能、さらにそれを温めることで効能はアップします。ただし、
健康に効果があるとはいえ、アルコールですので飲みすぎないことは必須。
温めてアルコール分を飛ばしてもお酒に変わりはないので、子供や妊産婦、車
を運転する人は飲めません。ご注意ください。

(効能)

・血流促進・動脈硬化防止・リラックス効果・新陳代謝が高まり冷え症改善・風邪
予防・免疫カアップ・安眠・ポリフェノールの抗酸化作用により、活性酸素を抑え
ます

熊本のクリスマスマーケットでホットワインを飲む！

ここ数年開かれている「熊本クリスマスマーケット」。もちろんこちらでも特製の
ホットワインが販売されます。屋外での夜のイベントもホットワインを飲めば
ポカポカ温まるのでしょう。数に限りがあるようですが、特製のマグカップも販売
されるということです。

◎熊本駅アミュひろば 11/25(金)～12/25(日)

平日17:00～22:00 土日11:00～22:00

◎花畑公園広場 12/9(金)～12/25(日)

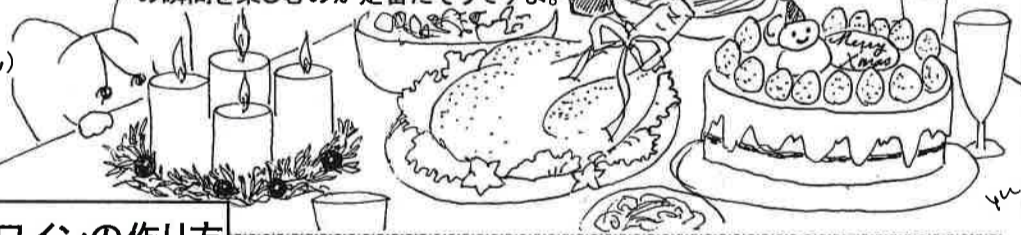
平日16:00～22:00 土日11:00～22:00

ペットは常に抱っこまたはケージ内であれば入場OK(下には下ろせません)



ドイツの冬の風物詩

ドイツ語で「燃える・熱を帯びる」という意味を持つ「グリュー(Glüh)」の名前の通り、
冷えた体をポカポカ温めてくれるので、寒い季節にピッタリな飲み物です。
ドイツでは、クリスマス前の4週間、各地で大々的なクリスマスマーケットが開かれ
ます。クリスマスのオーナメントや木のおもちゃなどの工芸品から、ファーストフード
やお菓子などおいしい食べ物の屋台が立ち並び、場所によっては子どもの遊び場
も設けられるなど、まさに老若男女問わず楽しめるビッグイベントになるんだそう。
そんななかでも、ひときわ賑わいを見せるのがグリューワイン。クリスマスマーケ
ットの主役といっても過言ではないほどの名物です。日照時間が短く冷え込むヨー
ロッパのクリスマスマーケットでは、グリューワインはなくてはならない飲み物なの
です。クリスマスらしいデザインの可愛くて暖かいマグカップを片手に、家族や友人と乾杯
の瞬間を楽しむのが定番だそうですよ。



ホットワインの作り方

◎スパイシーホットワイン(2人前)◎

材料:赤ワイン 250ml はちみつ 大さじ1
オレンジ 1/2個 シナモンスティック 1本
クローブ 7個

作り方:1)オレンジは1cm幅の半月切りにします。
2)鍋に1と赤ワイン、はちみつ、シナモンスティック、
クローブを入れ中火で加熱します。
3)2の沸騰寸前に火から下ろし、ザルなどでこして
完成です。



◎オレンジとシナモンのホットワイン(2人前)◎

材料:赤ワイン 500ml はちみつ 大さじ3 オレンジ 1/2個 レモン 1/2個
シナモンスティック 2本 クローブパウダー ふたつまみ

作り方:準備)オレンジとレモンはよく洗っておきます
1)オレンジとレモンは皮つきのまま1cm幅の
いちよう切りに。
2)鍋に赤ワイン、はちみつ、シナモンスティック、
クローブパウダーを入れ中火で熱し、沸騰
直前で火からおろします。
3)カップに注ぎ完成



◎白いホットワイン(2人前)◎

材料:白ワイン 300ml 100%りんごジュース 150ml きび砂糖 大さじ3
レモンスライス 3～4枚 シナモンスティック 2本 カルダモン 5粒
クローブ 2粒

作り方:1)材料をすべて鍋に入れて火にかけ、沸騰直前まで温める。
2)グラグラ沸騰させないよう、弱火で2～3分煮て火を止め、蓋をして
10分置く。
3)茶こしを通してグラスに注ぎ入れ、温かいうちにいただきます。

◎ジンジャーホットワイン(3人前)◎

材料:赤ワイン 450ml はちみつ 大さじ2～3 しょうが(スライス)
1かけ分(約15g) シナモン(スティック) 1と1/2本
レモン(スライス) 2枚

作り方:1)鍋に赤ワインとはちみつを入れ、よく混ぜる
2)残りの材料をすべて入れ火にかけ沸騰させない程度に煮て完成

2022 ふたご座流星群

12/13夜～12/14明け方にかけてと12/14夜～12/15明け方にかけて
多くの流星が見られそうです。

予想極大時刻は12/14 22:00頃。広範囲で見られる
と思われるので空の広い範囲を見渡しましょう。

また、暗闇に目が慣れる15分は最低でも観測しまし
う。防寒対策、安全確認を忘れずに☆☆☆☆



☆天体観測中☆

！寝転んで見るのがイバンです！