

おかげさまで akyrise 22周年

皆さまに支えられ、akyriseは
22周年を迎えることができました。
どうもありがとうございます！

2026年も
よろしく願い
いたします！



ベカオ



記者



DJ mah

しまーす！



てことでベカオさん、22周年を迎えた2025年、ベカオさんにとってどんな一年でしたか？
実は私ね、密かに「巡りの茸出汁スープ100日チャレンジ」したんですよ！誰にも頼まれてないのに。え？なんで？
茸好きだし、毎日スープを飲み続けたらいいことあるかなって。で、どうでした？肌ピカピカ？
それがね、味が私好みじゃなかったのよね。他のスタッフが美味しそうに飲んでるのが不思議なくらい。ま、味覚は人それぞれだからね。
ほほう（記事にしているのかコレ…）
でも旨味はあるし、料理に使ったら化けそうだったから、色々作ってみた、これがドンピシャだった！
よかった、ではそれを中面で紹介しましょうか！（安堵のため息）
よし！「巡りの茸出汁のスープ」の裏技紹介しちゃいますか！！

商品が、お家に入れず迷子になっています…

ご不在等でお届けできなかった商品が、akyriseに戻ってきてしまうケースが増えています。スムーズなお届けのため、以下の点にご協力ください。

❑事前にわかるご不在は、マイページで解決！

マイページから簡単にお届け日の変更ができます。

❑急な不在は、不在票を確認！

ポストの不在票に気づいたら早めに再配達のご連絡を。

❑大型連休前は、メールをチェック！

お届けスケジュールや定期便変更締切日が通常と異なるためメールを確認して早めに手続きをお願いします。



幕の内がわ新聞

2026
Vol. 01

（発行）
2025年12月1日

アンケートも
よろしく！



「幕の内がわ新聞」とは、自称フリージャーナリストの記者がakyriseの内がわを暴いてモノ申す隔月新聞。中面漫画のベカオファクションが、ゼルダのオマージュであることに気づいてくれる人がいたら嬉しいなと願いながら新聞制作に勤しむ毎日。

年末年始のご注文は余裕を持ってお願いします！

年末年始の営業 2025年12月28日(日)～2026年1月4日(日)はお休みさせていただきます。

12/26 (金)	12/27 (土)	12/28 (日)	12/29 (月)	12/30 (火)	12/31 (水)	1/1 (祝)	1/2 (金)	1/3 (土)	1/4 (日)	1/5 (月)	1/6 (火)
～15:00 年内発送					休み						

〇12/26(金)15時までの通常便注文は、年内に発送いたします。

〇12/26(金)15時以降及びお休み期間中の通常便注文は1/6(火)以降の発送となります。＜1/5(月)の当日出荷便を除く＞

両替
レート
25%UP

ポイントの両替はこの時期がおトク/
フォレ両替レートアップキャンペーン
2025年 12/1(月)10:00 - 15(月) WEB 23:59
TEL 17:00

今回逃した方もご安心ください

2026年もキャンペーン開催予定
次回の日程はこちらから
確認できます！

DJ mahの
ラジオ
ブース

DJ mah
ディー・ジェイ・マア
(akyriseスタッフ)



アンケートで
いただいたお声を
ご紹介します。

9月より始めましたがお肌が柔らかくなってきたような感じがします！香りに癒され、石けんの泡にも癒されてます！
あと酵素玄米、レンジでチン！で気軽に食べれるのは有難いです♪我が家では、朝食や夕食のワンプレートにちょうどいい量だなあと思いました！玄米の中に小豆が入っているのが、味の変化と食感がとても良いと思います！ありがとうございました！新聞は、活字の量やイラストがほのぼのしていて読み易かったです！(sacco様)



sacco様！とても勢いのある嬉しいお声、どうもありがとうございます！酵素玄米は手軽なだけでなく、食感が楽しめますよね！またご意見お待ちしております！！

次号は涼草シリーズの特集を予定してます！ぴーちゃん様、日中の塗り直し方法は、ただ今情報を収集整理してますので、もう少しだけお待ちください！(お声、しかと受け取ってます)



今号のアンケートへの協力ありがとうございます！
回答後のページで次回のフォレ両替レートアップキャンペーンの日程を早出しでお知らせします！ぜひチェックしてね。



PDFで
公開中！

幕の内がわ新聞は
WEBでも読めます

noteでも
深ぼり中！



ベカオがこだわる理由



だって、名前しが聞いたことのないような貴重な茸をはじめとして13種の茸が入ってるのよ?

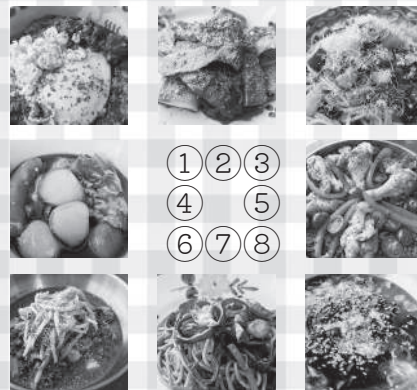
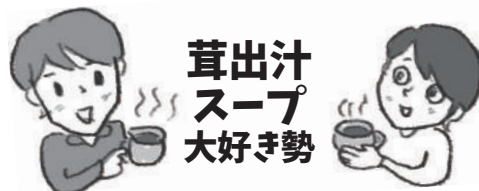
食べなきゃ損でしょ～

昆布エキス粉末、シイタケエキス、キノコミックス、エリンギ粉末、アガリクス粉末、冬虫夏草粉末、マイタケ粉末、ハナビシ粉末、シイタケ粉末、ヒメマツタケ粉末、ハツタケ粉末、ヒメマツタケ粉末、抽出エキス、ベニシ果实、アサ種子、ナメコ果实、ショウガ、カボチャ、トリン、ごま(ごまを含む)



キノコ教? キノコオタク? さあ?

お湯で溶かしただけのスープも
簡単で美味しいのにね～



- ① 茸スープの粉で味付けしたメネメン
- ② エリンギとマイタケのトマトソースのパッケージ
- ③ スズキーニと茄子の和風パスタ
- ④ プンモジャとタンミョンのトッポッキ風スープ
- ⑤ 茸のスープのパエリア
- ⑥ 茸のスープの坦タッポッキ
- ⑦ ナポリタン
- ⑧ わかめスープ



茸出汁スープと相性がいいのは、トマト系とバター醤油味。ちなみに1位はごぼうの土っぽさが滋味深くて美味でした♡

「枸杞と素とハト麦のバー」販売終了のお知らせ

一部のお客様に好評だったバーですが、安定した供給体制の維持が難しくなった為、やむを得ず販売終了とさせていただきますこととなりました。美養膳シリーズは今後も見直しをしながら、より皆様に愛される商品に進化できればと思っています。



他にも色々作りしました!



世界の料理にも挑戦しました!

巡りの

ベカオ流

茸出汁スープ アレンジ大全

料理で化ける?
旨味凝縮粉末



商品ページはこちら↑



ベカオオススメ
第1位

チキンとごぼうと茸のトマト煮

手羽元や鶏もも肉にしたなら
よりリッチな味になりそう!
スープが余ったらパスタソースにするのもおすすめです。

- ① フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクとスライス玉ねぎを炒める
- ② スライスした人参、ごぼうとキノコ類を①に加えて炒める
- ③ 鶏むね肉を食べやすい大きさにカットし、②に入れ色が変わるまで焼き、「巡りの茸出汁スープ」を1包を入れる
- ④ ③にトマトジュースとローリエを加えて、煮込んだら出来上がり



材料:分量はお好みで!(超アバウトベカオ流)
巡りの茸出汁スープ、鶏むね肉、玉ねぎ、人参、ごぼう、しめじ、マイタケ、エリンギ、トマトジュース、オリーブオイル、ニンニク、塩、砂糖、ローリエ

ベカオオススメ
第3位

茸のフリッタータ

茸出汁スープの粉で味付けした茸ソテーをスクランブルエッグと混ぜてトーストに載せるだけ。オムレツにしても◎



野菜不足を補うためにアボガド載せたら相性抜群でした。ぜひ試してみてください

ベカオオススメ
第2位

茸出汁の茄子パスタ

茄子とプチトマトを炒め茸出汁スープをイン。バターと胡椒で味を整え、オリーブオイルとオレガノを最後にかけました!



これは美味しかった!!
茸とバターの風味にコクがあって最高!



今号はカラーでお見せできず残念!

