

新千歳空港シアター

おすすめ映画情報



劇場情報

〒新千歳空港国内線ターミナルビル 4F ☎ 46-4150 時 9時～22時 料 一般1800円、大学生1400円、高校生以下1000円、幼児(3歳～)1000円、シニア(60歳以上)1100円 駐 駐車場3時間無料(エンターテインメント施設利用で)

予告なく、上映作品が変更になる場合がございますのでご了承ください。

上映中

スオミの話をしよう

豪邸に暮らす著名な詩人・寒川の新妻・スオミが行方不明となった。豪邸を訪れた刑事の草野はスオミの元夫で、すぐにでも捜査を開始すべきだと主張するが、寒川は「大ごとにしたくない」と、その提案を拒否する。やがて、スオミを知る男たちが次々と屋敷にやってくる。誰が一番スオミを愛していたのか、誰が一番スオミに愛されていたのか。安否をそっちのけでスオミについて熱く語り合う男たち。しかし、男たちの口から語られるスオミはそれぞれがまったく違う性格の女性で……。



© 2024「スオミの話をしよう」製作委員会
監督：三谷幸喜
キャスト：長澤まさみ、西島秀俊、松坂桃李、瀬戸康史、遠藤憲一、小林隆、坂東彌十郎、戸塚純貴、阿南健治、梶原善、宮澤エマ
配給：東宝

セカンド上映

インサイド・ヘッド2

少女ライリーを子どもの頃から見守ってきた頭の中の感情・ヨロコビたち。ある日、高校入学という人生の転機を控えたライリーの中に、シンパイ率いるく大人の感情たちが現れる。「ライリーの将来のために、あなたたちはもう必要ない」——シンパイたちの暴走により、追放されるヨロコビたち。巻き起こる「感情の嵐」の中で、ライリーは自分らしさを失っていく…。彼女を救うカギは、広大な世界の奥底に眠る「ある記憶」に隠されていた。



© 2024 Disney/Pixar. All Rights Reserved.
監督：ケルシー・マン
キャスト：声) 大竹しのぶ、多部未華子、横溝菜帆、村上小清水亜美、小松由佳、落合弘治、浦山迅、花澤香菜、坂本真綾、中村悠一、武内駿輔、花江夏樹
配給：ディズニー

上映中

室井慎次 敗れざる者

「あの男との約束を果たせなかった——。」現場の捜査員のために粉骨し、警察の組織改革に挑むなど、波乱に満ちた警察人生を歩んできた室井慎次。27年前の「青島との約束」を果たせなかったことを悔やみ、警察を辞めて故郷・秋田に帰る。そこには、かつての想いで、少年たちと一緒に穏やかに暮らす室井の姿が……。そんな中、室井の前に突如現れた謎の少女。彼女の来訪とともに、他殺と思われる死体が発見される。そして明かされる、少女の名前は…日向杏。シリーズ最悪の犯人と言われた猟奇殺人犯・日向真奈美(小泉今日子)の娘だという、衝撃の事実が判明する。「とんでもない死体を見つけたね、室井さん——。」東北の山奥には似つかわしくない、おびただしい数の警察官、ヘリや警察車両——。「最悪」は何故室井慎次を狙うのか。穏やかな暮らしを求めた室井のまわりに、再び、事件の影が迫りくる——。



© 2024 フジテレビジョン ビーエスフジ 東宝
監督：本広克行
キャスト：柳葉敏郎、福本莉子、齋藤潤、前山くうが、前山こうが、松下洸平、矢本悠馬、生駒里奈、丹生明里、松本岳、佐々木希、寛利夫、甲本雅裕、遠山俊也、西村直人、赤ペン瀧川、升毅、真矢ミキ、飯島直子、小沢仁志、木場勝己、稲森いずみ、いしだあゆみ
配給：東宝

11/6(水)公開

ヴェノム ザ・ラストダンス

ジャーナリストのエディ・ブロックに地球外生命体シンピオートが寄生したことで生まれたヴェノムは、強靱で真っ黒な肉体と鋭い牙を武器に、長くのびる舌で人を喰らう恐るべき存在でありながらも、エディと一心同体となって強敵カーネイジを倒し、世界の危機を救った。エディとヴェノムは深い信頼関係で結ばれたバディとなり、見事なチームワークで敵を倒していく。そんな彼らは、シンピオートを極秘に研究する施設に侵入したことで特殊部隊に追われる羽目になってしまい、さらには新たな脅威が地球外から飛来する。



※11月1日(金)～11月5日(火)「第11回新千歳空港国際アニメーション映画祭」が開催されるため、新千歳空港シアターでは11月6日(水)より公開となります。
© 2024 CTMG. © & ™ 2024 MARVEL. All Rights Reserved.
監督：ケリー・マーセル
キャスト：トム・ハーディ、キウエテル・イジョフォー、ジュノー・テンブル、リス・エバンス、ペギー・ルー、アラナ・ユバック、スティーブン・グレアム
配給：ソニー・ピクチャーズエンタテインメント

あんどやー

「その通り、そうだね」という意味。相手と話しているときによく使われるらしい。「あいづち」みたいなものでしょうか。



キューちゃんの



今日は何の日?

10月18日は「冷凍食品の日」

「れいとう(10)」の語呂合わせと、-18℃以下に保てば冷凍食品の品質を維持できるとされていることから日本冷凍食品協会が1986(昭和61)年に制定したんだ。「食慾の秋」でもあることから、冷凍食品の販売促進のためのPRが行われるんだって。



いろいろなさつまいも

旬を食べよう!

皆さんはさつまいもの品種をどれくらいご存知でしょうか? スーパーで売られているさつまいもの品種をピックアップしました!



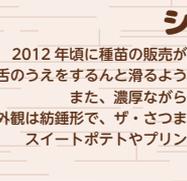
紅あずま

紅あずまは、最近まで日本で一番作られていた最も人気のある品種のひとつ。食感と甘みのバランスが良く、「ホクホク」とした食感としっとりした部分の両方を味わえます。ほかの品種に比べて保存性に優れ、長期間美味しさを保つことができるのが特徴です。



紅はるか

2019年に全国シェアNO.1に躍進した「紅はるか」。その高い糖度と滑らかな食感から、急速に人気を集めました。生でも甘く、加熱するとさらに甘みが増します。ねっとりした食感と、鮮やかな黄色の肉色も特徴的で、貯蔵性が高く時間とともに甘みが増すため、焼き芋や干し芋に最適です。



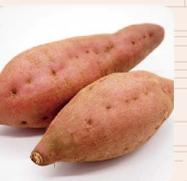
シルクスイート

2012年頃に種苗の販売が始まった、比較的新しい品種。舌のうえをすんと滑らかな、独特の滑らかな食感です。また、濃厚ながら上品な甘さも特徴の一つです。外観は紡錘形で、ザ・さつまいも! というようなフォルム。スイートポテトやプリンなどのスイーツにも最適です。



安納芋

一般的なさつまいもは細長いものが多いですが、安納芋はコロコロ丸い形をしています。水分量が多く糖度が高いため、加熱すると蜜があふれ、ねっとりとした食感になり、甘みが増すのが特徴です。



なると金時

あっさりとした甘さのさつまいもを食べたい方は「なると金時」がおすすめです。甘さの主張が強すぎないので、味噌汁の具材や、天ぷら、煮物などお料理に重宝します。また、食物繊維の多さは芋類の中でもトップクラス。ビタミンも多く、美容と健康に最適な品種です。



甘味アップ! さつまいもを追熟してみよう!

買ったさつまいもを食べたときに、思ったよりも甘くない…とがっかりしてしまった経験はありませんか? さつまいもは最適な温度で保存することで、栽培したときよりも甘みが増します。これはさつまいもに含まれるでんぷんが酵素によって分解され、糖質に変化するためです。これを追熟といいます。手にしたさつまいもをワンランク上の味を楽しみたい方は、ぜひやってみましょう!



追熟の方法

- 温度は 13~15℃
- 湿度は 85~90%
- 一つずつ新聞紙に包む
- 2週間ほどで甘くなります