

炎

ほのお

越後天然ガスの季刊情報誌

暮らしの中のちょっとイイことおすそわけ

2012
冬号



1/29(日)に開催される『秋葉っ子ふゆまつり』
越後天然ガスも写真の【ねんどキャンドルづくり】
ブースで参加予定です。
皆様のご来場をお待ちしております。

酒粕で体を温めよう

食の宅配便 … ②. ③

家中まるごとガス暖房

ガスのこと知っておこう! ④. ⑤

インフォメーション

ガス機器の正しい接続のお願い /
全国親子クッキングコンテスト結果報告 … ⑥

にいがた秋葉っ子ふゆまつり開催告知 … ⑦

投稿エピソード/「休日は何をする?」… ⑧

募集

“あなたの作品”を炎の表紙に!!

炎では、表紙を飾る“あなたの作品(写真)”を募集します。
掲載させていただく作品の一例としては、

- ・地元ゆかりのある物・風景
- ・季節感のある風景 (前の季節の写真でも可)
- ・季節を連想させる手作りのもの・育てた植物 など。

応募方法は、本誌最終ページにある編集部宛に、写真又は
写真データに作品のタイトルとコメントを添えて、
郵便またはメールでお送り下さい。
作品が見事表紙に採用された方には、当社から粗品を
進呈いたします。
たくさんのご応募お待ちしております。



a quarterly magazine of echiten-gas

発行元/越後天然ガス株式会社 炎編集部

〒956-0031 新潟市秋葉区新津4516番地

電話 0250-24-2171(代表)

冬におすすめ！
 栄養たっぷり、風邪の予防にもなる

さけかす
酒粕

県内には、たくさんの酒蔵があり工場見学可能な酒蔵もあります。日本酒が苦手な方でも、せっかく米どころ新潟に住んでいるのだから、地元の酒蔵や酒屋さんで安くおいしい酒粕を手に入れてみませんか？今まで知らなかった新潟の魅力を再発見できるかも？



❖ ❖ ❖ **1 酒粕とは？** ❖ ❖ ❖

米と米こうじと水を醸造し、発酵した固形物のもろみを搾った液体が酒で残ったものが酒粕です。一般には、平たい形で丁寧にはがし揃えたものを板粕とよび、板状にとれなかった酒粕をばら粕とよんでいます。



❖ ❖ ❖ **1 酒粕の魅力** ❖ ❖ ❖

①栄養価の高い食品

アミノ酸・ペプチド・ビタミン・食物繊維が含まれる栄養素に富んだ食品で風邪予防や便秘解消にも効果があります。あま酒や粕汁で身体をあたためましょう。

②万能調味料

旨み成分であるアミノ酸が素材の旨みをさらにUPさせます。季節の野菜で漬物や豚肉・ブリ・銀ダラの粕漬けもおいしく頂けます。

③酒粕パック

杜氏さんの手はしっとりすべすべという話を聞いたことはありませんか？食べきれない分はパックで美肌に。

酒粕パック～1回分～

◇材料◇
 酒粕 20g 精製水 20ml
 お好みのエッセンシャルオイル 1滴（なくてもOK）
 小麦粉 適宜

◇作り方◇
 酒粕を一晩、水に漬ける。ダマがなくなるまでよく混ぜる。お酒にはお肌が気になる方は、エッセンシャルオイルを一滴たらし混ぜる。もしゆるくなってしまった場合は小麦粉を少しずつ加え、かたさを調節する。

◇使い方◇
 洗顔後、顔に酒粕パックをゆめりち程度おいてからぬるま湯で洗い流す。めづまりするので洗って洗うほうが良いです。



④そのまま

食べてもおいしい！

トーストしたり、ソースやドレッシングとしてもOK。

酒粕トースト2種

◇材料◇
 酒粕 40g パン 2枚
 ①オリーブオイル 小さじ1 塩 少々
 ②黒砂糖 小さじ1

◇作り方◇
 酒粕を耐熱容器に入れ電子レンジで温める。やわらかくなったら、酒粕をパンに塗る。その上に①をかける。もう一種は②をふりかける。そしてオーブントースターで3分焼く。



チーズ風味になります

❖ ❖ ❖ **1 新潟の酒蔵** ❖ ❖ ❖

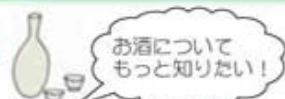
新潟県には、90ヶ所を超える酒蔵が存在します。そのうち約半数酒蔵見学することが出来ます。

見学期間が決まっていたり、予約が必要な場合が多いので、見学希望の方はあらかじめご予約の電話をいれてから、出かけた方が安心です。

酒蔵でしか買えない限定のお土産物などもあったりします。お酒の試飲ができる酒蔵もありますので、車でお越しの方はご注意ください。

注意 酒粕もアルコールが含まれていますので、妊娠中やアルコールの弱い方はご注意ください。

地元の酒蔵に聞きました!



今回、お話をうかがったのは五泉市(旧村松)にある金鶏盃酒造(きんしはいしゅぞう)の茂野さんです。金鶏盃酒造は、創業180年以上続く、豊かな白山の伏流水“天狗の清水”を使った酒で有名な酒造です。銘柄は『越後杜氏(えちごとうじ)』『金鶏盃(きんしはい)』『村松(むらまつ)』などが有名で、全国新酒鑑評会で5年連続金賞に輝いた実績もあり、技術力も高い酒造です。最近では五泉名産の里芋と同じ名前がついた『帛乙女(きぬおとめ)』や原料に地元産のアロニア(チョークベリー)をつかったリキュール『手摘みアロニアのお酒』も人気となっています。



人気が高まっている酒粕について尋ねてみました。

「最近、酒粕がTVで取り上げられ注目を浴び、酒粕を求める声が増えてきましたが、実はどんどん酒粕のとれる量が減っているんですよ。日本酒の多くは近畿地方でつくられています、酒粕が残らないような醸造の仕方になってきているんです。酒粕は普通酒ほど残る量は少なく、いい酒になればなるほど、酒粕が多く残るんですよ。でも新潟では昔ながらの製法で、酒粕が多く残る醸造が多いですね。金鶏盃の酒粕はほのかにピンクかかった白色で、酒粕も酒と同じ淡麗な味わいと評判です。基本的には酒粕は、11月から春にかけての期間、小売店・直売所・スーパーなどで販売したり、地元の食品加工会社におろして粕漬などに加工しています。店頭で販売しているのを見かけたら、まずは甘酒や粕汁などで楽しんでみて下さい!」



**越後杜氏
大吟醸**

金賞に輝いた
自慢の一品

**越後杜氏
辛口本醸造**

長年ファンから
愛されている一品

**手摘みアロニア
のお酒**

ワインに似たスッキ
リした味わいのお酒

もっと知りたいという方には、金鶏盃酒造さんでは年3回程度イベントを行っており、次回は1/29(日)ガーデンホテルマリエールさんで「新酒を楽しむ夕べ」を開催予定です。予約制となっていますので、問い合わせはマリエールさんまで☎0250-42-1212 また春にも「帛乙女の会」を開催予定です。会場・日程など詳細未定。

※現在、金鶏盃酒造では工場見学は行っておりません。

金鶏盃酒造株式会社

事務所 五泉市本田屋863番地1
☎0250-58-7125
<http://www.kinshihai.com/>

酒粕でつくるあま酒

● 材料(4人分) ●

酒粕	100g
水	500cc
砂糖	50g
塩	ひとつまみ
しょうが	お好みで



● 作り方 ●

①鍋に手で細かくちぎった酒粕と水をいれて、半日ほど漬けておく。

②鍋を中火にかけ、砂糖を加え、沸騰する前に弱火にする。

③できるだけ蒸げないことがおいしさのポイント! アクが出たらすくって取る。

④器に入れ、最後に塩とお好みでしょうがのしぼり汁を加え、ひと蒸せしたらできあがり。

♪お好みでココアやシナモンを加えてもおいしく頂けます。

注意: お子様用には、十分に加熱しアルコールを揮発させ、ミルク割りにするとおいしく頂けます。

根菜と豚肉の粕汁

● 材料(4人分) ●

大根	100g
ごぼう	50g
にんじん	1/2本
さといも	中3個
豚バラ(うす切)	100g
水菜	適宜
塩	少々
水	4カップ強
お湯	50cc



● 作り方 ●

①酒粕と味噌とお湯を合わせて溶いておく。(ビニール袋にいれてダマがなくなるまで揉む。)

②ごぼうの皮をとりすぎないように洗ひ、ささがきにする。

③大根・にんじん・さといもは皮をむいて、短冊に切る。

④鍋に1cm幅に切った豚バラをいれ軽く炒め、②・③と塩を加え、軽く炒めたら、水をくわえる。アクが出たら取る。

⑤材料に火が通ったら、①の調味液をくわえて更にひと煮立ちしたら盛りつけ、水菜をかざったらできあがり。

家じゅうまるごと ガス暖房!!

今年も寒～い季節がやってきました。新潟の寒い冬を乗り切るための強い味方【ガス暖房機】をご紹介します。

リビング・台所などには
定番のこの暖房機!

やわらかな暖かさ

ガスストーブ

ここが
ポイント

- 停電時でも使用可能。
もしもの時にも安心です。
- 給油の手間なし
- ふく射熱でふんわりあったか
風の苦手な方にもおススメ



簡単・快適な暖房といえば

ここが
ポイント

ガスファンヒーター

- 5秒で点火。すぐに
あったかパワフル暖房
- 給油の手間なし
- イヤな臭いがない
- 空気清浄機能など多彩
な便利機能を搭載した
機種も



新築・リフォームで人気の
温水暖房

温水床暖房の3つのポイント



足もとから暖める。冷え性の方にもおすすめ
床暖房は「ふく射熱」で温めるので、陽だまりのような自然な温もり。冷え性や関節痛の方に最適な暖房です。



ホコリを舞い上げず、空気がクリーン
床暖房ならばタバコやカビなど気になるホコリを舞い上げません。お家の空気を清潔に保ちます。



お子様やお年寄りにも安全・安心な暖房
温水を使って部屋を暖めるので、暖めすぎの心配もなく、低温やけどの心配もほとんどありません。

陽だまりのような、おだやかなぬくもり

温水床暖房



温水暖房をお使いの方向けお得な料金プラン

温暖プラン 【家庭用セントラルヒーティング契約】

- 温水床暖房、温水ルームヒーターなど、ガス温水暖房機を居室でご使用されると、家全体のガス料金がお得になるプランです。
- 11月～4月にご使用量が46m³/月を超えると、ガス料金がお得になります。
(その他の期間は普通料金と同じになります。)

お問い合わせ
お申し込みは
コチラ!



越後天然ガス株式会社
TEL: 0250-24-2171

お湯で暖めた、クリーンな風が足元から広がる

温水ルームヒーター



◆ 温水ルームヒーターはとってもパワフル!
1台で14畳まで暖められます。

浴室・脱衣場のガス暖房

浴室暖房機があれば、バスタイムがより楽しく安全に
さらに雨や雪の日でも洗濯物を乾かせ、とても便利です。

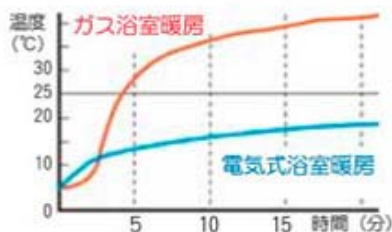


浴室暖房 パワフルなガスで浴室がすぐにポカポカ



ガス温水式の浴室暖房機の能力は電気式に比べて
約3倍のハイパワー! 一気に浴室を温めることが
できるので浴室がすぐにポカポカになります。

3倍の力ですばやく暖房・乾燥!



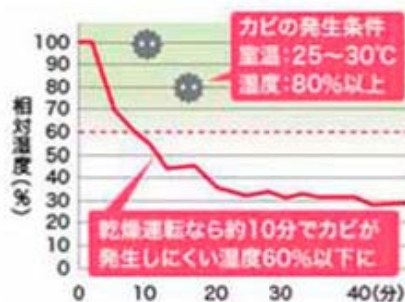
ガスの浴室暖房ならば、浴室をたったの**5分**で**25°C**まで暖める
ことができ、**ヒートショック**を未然に防ぎます。
短時間でムダ無く一気に暖房するので、1回あたりの暖房費
は約5円。電気式と比べて**半分以下の金額**で抑えられます。

★ヒートショックとは:

急激な温度変化が体に及ぼす影響のことで、室温の変化によって血管が収縮し、
血圧や脈拍が変動する状態のことをいいます。血圧の上昇が心筋梗塞や脳梗塞の
原因となり、ご高齢の方や血圧の高い方は特に注意が必要です。

浴室乾燥 浴室をカラッと清潔に

換気しながら浴室全体をすばやく乾燥。
湿気やイヤな臭いを追い出し、不快なカビ
やむめりの発生も抑えることができるので
お風呂掃除の手間もグーンと軽減します。



衣類乾燥 ふんわりスピーディー

パワフルなガスの温風で
ムラなく乾かすのでシワ
になりにくく、雨の日で
もしっかり乾燥できます。
天日と同じような心地よ
い仕上がりです。



ガス温水式の乾燥はとってもスピーディー!
部屋干し独特のイヤなニオイや、花粉やホコリの付着
する心配もありません。



こちいい住まいづくりを応援!
建物工房 **すまいる**

リフォームショールーム『すまいる館』(越後天然ガスショールーム隣り)では
浴室暖房のほかにも、システムバス・浴室用いす・手すりなど、便利な商品を
多数取り揃えお待ちしております。お気軽にお越しください。



ふるいす【回転座面】
25cm~35cm内で高さ
調節ができます。



トランスファーボード
腰かけながら、浴槽の出入りができます。
浴槽をまたぐのも、らくになります。



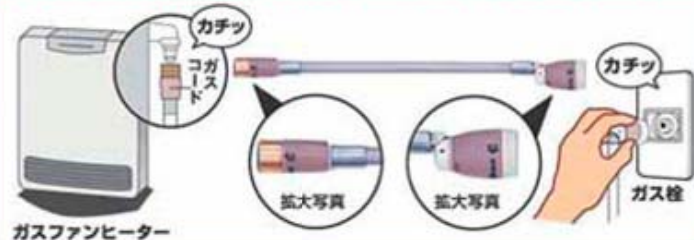
手すり
しっかり身体を支えます。

ガス機器の正しい接続のお願い

節電の冬が到来！

今年の冬は押し入れに眠っていたガス暖房を出して使われる方もいらっしゃると思われます。そこでご注意頂きたいのがガス機器の接続方法。正しい接続をして、快適な暖房をお使い下さい。

ガス栓～ガス機器は「ガスコード」でしっかり接続！



ガス栓とガスファンヒーター・ストーブは専用の「ガスコード」でお取り付け下さい。ガスコード用の機器にゴムホース等で取り付けるとガス漏れのおそれがあります。

固くて動かしにくいガス栓は、お取り換えがおススメ♪

ツマミが固くなって
動かしにくいガス栓を…



新型ガス栓に変えて
操作もラクラク♪



固くなったガス栓をベンチなどで無理やり動かすと、故障やガス漏れする恐れがございます。固くなったガス栓はお取り換えをおススメいたします。(有料)



第5回

全国親子クッキングコンテスト

結果報告

2011年11月6日、ABCクッキングスタジオにて第5回親子クッキングコンテスト・新潟県大会が開催されました。

当社管内からは、吉田史子さん、一さん親子が参加。『体にうれしく、自然にやさしい おから料理』を調理しました。

地元食材をたくさん使った料理で、味も見た目もヘルシー♪とても美味しかったです。コンテスト結果は惜しくも5位でした。

新潟県大会の優勝は、燕市の佐藤さん親子が三年連続で優勝。調理した『新潟満載ごはん』は関東中央大会でも見事優勝し、全国大会に進出しました。

(全国大会は2月5日に開催予定)

たくさんのご応募ありがとうございました。



当社管内より参加の吉田さん親子



吉田さん親子作

『体にうれしく 自然にやさしい おから料理』



優勝した燕市の佐藤さん親子



新潟県大会には10組の親子が参加



にいがた 秋葉っ子

ふゆまつり 開催



1月29日(日)に新津地区市民会館で、『にいがた秋葉っ子ふゆまつり』が開催されます。親子揃って楽しめるゲームコーナーにステージイベント、さらに今年はフリーマーケットも行われます。天気が悪くてなかなか外で遊べない新潟の冬でも、このお祭りだったら元氣いっぱい遊べます。

越後天然ガスも「ねんどキャンドルづくり」ブースで参加。たくさんの皆様のご来場をお待ちしております。



越後天然ガス ブース【ねんどキャンドルづくり】
体温で柔らかくなる口を貼り付けて、オリジナルのねんどキャンドルを作ってみませんか？
〈作成時間 20～30分程度 参加費：無料〉



楽しいコーナーが盛りだくさん！



元氣いっぱい遊ぼう!!



あのヒーローもやってくる!?



～お問い合わせ先～

にいがた秋葉っ子ふゆまつり 実行委員会
あおぞらクラブ TEL0250-23-4493

2012年 新潟市補助事業

にいがた 秋葉っ子 ふゆまつり



場所:新津地区市民会館
日時:1月29日(日)
10:30～15:30
(但し、ゲームコーナーは、15:15で終了致します。)

手作り品
バザー

豆まき

キャンドル作り **入場無料!**

主催: にいがた秋葉っ子ふゆまつり 実行委員会
後援: 新潟市/秋葉地区社会福祉協議会
お問い合わせ: にいがた秋葉っ子ふゆまつり 実行委員会
あおぞらクラブ内
TEL/FAX 0250-23-4493



投稿テーマ

読者投稿コーナー

「休日は何をしますか？」

ふだんから欲しい物、やりたい事を紙に書き出しています。そうすると、不思議と日頃から意識でき、一つ一つ買ったり実行したりと項目が消えていきます。

その中でもたいへんな事、重労働な事が残るので、それは主人の休日をお願いしています。例えば庭木の手入れ、2階から荷物を降ろしてもらおう、ソファをどかしての掃除などです。

休日になるとそれらの項目も消えていくので私の気持ちもスッキリ。ストレス解消です！

(あーちゃんさん)

「紙に書き出す」というのは1つ1つ確実に物事を実行できるのでとても良い習慣ですね。さぞかし年末年始の項目は大量だったのではないのでしょうか。

(編集部)

休日は新聞の記事をすべて読みます。

普段はなかなか出来ないもので、時間はかかりませんがすべて読みます。以前はテレビ欄しかみませんでした(笑)

(フーさん)

私も普段はスポーツ欄くらいしか読まないの、ぜひ一度「新聞全部読み」にチャレンジしてみたいと思います。意外と貴重な情報が入りやすい気がします。

(編集部)

休みの日には普段手抜きになっていることを重点的に仕上げます。家事が多いです。料理も結構力を入れます。出来合いの惣菜ではなく、材料から吟味します。選択は普段から小まめにやっています。カーテンなどの大きめのものを片付けます。家事をやっていると休みの日はあつと言う間に終わってしまいます。考えるに主婦は主婦でかなりの労働をしています。認めてほしいと思います。

(T・Hさん)

料理に洗濯、そうじ、そのほかにもいろいろ、家事は休日もなく主婦の方にとっては毎日お仕事されているようなものですね。たまには外食などで息抜きするのも良いですよ。

(編集部)

放送大学の学生です。土日の休日には、たいはい新潟大学の医師学部構内にある新潟学習センターで一日を過ごしています。興味のある科目の勉強をしたりしています。趣味の英会話もネット配信でやっています。学生控室もありません。そこで学友とお昼を食ったり、お茶をしたりします。勉強よりも仲間との語らいが楽しいです。放送大学には幅広い年齢層の学生がいます。人生経験など、様々なことを学んでいます。

(K・Hさん)

休日にもかかわらず学習センターで過ごされるなんて熱心ですね。勉強だけでなく、人との交流も楽しそうですね。


(編集部)

楽しいエピソード募集しています！

今回の投稿テーマ テーマは「卒業したいこと」といえます。

投稿コーナーではみんなに知らせたいとおきのエピソードをお待ちしております♪
送り先は、郵便、PC、携帯どれでもOKです。表紙写真の投稿も同様の送り先からどうぞ！
(尚、郵送頂いた写真は返却いたしませんので、ご了承下さい。)

- 応募締切 平成24年2月29日(水)の消印有効
- 応募方法 官製ハガキ、封書又はE-Mailアドレスに、ご住所、お名前を明記(ご入力)の上、テーマに沿った原稿を添付して、応募締切日までに、郵送もしくは、送信下さい。 ※掲載される際に匿名やペンネームを希望される場合はその旨をお知らせ下さい。

- 送り先  〒956-0031 新潟県新潟市秋葉区新津4516番地
越後天然ガス株式会社 営業部
季刊情報誌 ほのお「読者投稿」コーナー係
季刊情報誌 ほのお 専用E-mailアドレス
honoo@echiten-gas.co.jp



ご投稿のお客様には粗品を進呈させていただきます。

尚、投稿者の皆様から頂きました個人情報はこちらで責任を持って管理いたしますと共にお客様の承諾を得た場合以外には第三者への配布、開示は致しません。