

炎

ほのお

2013 秋号



越後天然ガスの季刊情報誌

a quarterly magazine of echizen-gas

暮らしの中のちょっとイイことおすすわけ!



Contents

食の宅配便

たまご ①・②

ガスのことを知っておこう!

ガス温水床暖房のススメ ③・④

インフォメーション

お店紹介! 「カフェベーカリー TOWN茜」 ⑤

教室紹介! 「アンティーク風ストラップ アクセサリー教室」

全国親子クッキングコンテスト結果報告 ⑥

読者投稿コーナー

「思い出の給食メニュー」といえば ⑦

「旅先にて」

「写真が趣味」というわけではないですが、紅葉がキレイだったので撮ってみました。色づき始めの赤と緑がグラデーションになっているところがとてもいいと思っています。今頃はもう全部キレイな赤やオレンジになっているんだろうなあ…。

(江南区/通りすがりのおじさんの作品)

炎では、皆さまからの写真や作品をお待ちしております。詳しくはうら表紙面をご覧ください。

ガス会社から
食の話題を
お届けします

食の宅配便

定期
宅配

たまご

食のプロが買い求める 新鮮たまご

菅名岳を望む五泉市の田園地帯にあるキムラファーム。ポニーが草を食べ、鶏のオッコオツという鳴き声が聞こえる……そんなのどかな空気の中、キムラファームには朝からお客さまがひっきりなしに訪れます。彼らのお目当ては産みだての新鮮たまご。買い求めるのは五泉市内を中心とした一般のお客さま。中には味にこだわりを持つレストラン、旅館、菓子店など、業務用のお客さまも増えているそう。キムラファームでは養鶏場で採れたたまごを業者に卸さず、そのほとんどを直接販売しているのです。

「ここに買いに来るお客さまは、スーパーで売っている卵にはないものを求めているらしいです。業務用のお客さまもメニューや商品に責任と自信を持っている方が多いですね。鮮度の良さと味の違いはもちろんですが、どこで、どうやって生産されたか分かるからでしょう。こう話すのは副代表の木村道雄さん。代表であるお父さまが約50年前に始めた養鶏場を引き継ぎ、運営しています。

7種類の鶏から産まれた たまごを食べくらべ

「ここに買いに来るお客さまは、まな種類のたまごが並んでいません。メインは、白いたまご（ジュリア）と、赤いたまご（ポリスプラウ）。その他、新潟地鶏に、烏骨鶏、名古屋コーチンのたまごも並んでいます。驚くのは、ピンク色の卵と緑色のたまごがあること。ピンクはソニア、緑はアローカナという鶏が産んだもの。1個から買うことができるので、選ぶのが楽しくなっています。

目の届く範囲で 健康な鶏を育てる

一般的にスーパーなどで手に入るたまごは1パック10個入りで150〜200円。キムラファームのたまごは最も安いもので1玉30円と、一般的なたまごの倍に近い値段です。「たまごって、昔に比べて今は本当に安いでしょう？ 物価の優等生と言われていますが、価格が安定しているのは実は企業努力の結果なんです」。一般的な養鶏場は50万〜400万羽を飼育し、2日に数百万個のたまごを大量に生産しているのです。キムラファームでもかつては3万羽まで増やしたことがありましたが、「本当に美味しいたまごを責任を持って提供したい」と方向を転換。現在は「これが目の届く範囲の限界」とあえて1万3千羽の飼育に留めています。この数は養鶏場としてはかなり小規模なもの。

卵は栄養のカプセル。
美味しい卵はエサが
違うんです！

副代表
木村 道雄さん
【キムラファーム】



と消費地産地
にいたがた
素材!

甘くてまろやか、産みたてたまご

「たまごは、鶏という動物を介して産まれるもの。何よりも鶏を健康に保つことが大事なんです」。「鶏の健康＝たまごの味」である。養鶏は、こまかしのきかない世界。ましてやキムラファームは味に厳しい食のプロを相手にしているだけあって、美味しいたまごを作るこ



○余裕を持たせたケージの中で飼育。平飼いだたたまごの質にバラツキが出るのと、ケージ飼いは衛生面で使われていることが理由とのこと。

とに実直に取り組んでいます。

たまごの味は エサの質で決まる

美味しいたまごを作るとは、どのようなことなのでしょう。「たまごの味はエサで決まるんです」と木村さん。そこでキムラファームでは、独自の自家配合飼料を作って与えています。トウモロコシなどの穀物飼料をベースに、丈夫な殻を作るためカルシウム、栄養たっぷりの魚粉をミックス。お腹の調子を整え



○産みたてのたまごはブラッシングした後、大きさ別に選別。そのままお店に並びます。

るオリゴ糖や、タンパク質特有の臭みを消す木酢も加えています。そして、ビタミンや繊維質の宝庫である桑の葉ももぎ。栄養抜群の豪華な食事を食べている鶏たちは、目の輝きが違います。そして産まれたたまごは、しっかりとした卵殻の中に、甘くまろやかな卵黄とハリのある白身がぎゅつと詰まっています。

おすすめの食べ方はやはり「卵かけごはん」。生での美味しさにこだわっているの、できるだけ生で食べてもらいたいと木村さんは言います。温泉卵や目玉焼きと

いった半熟たまごも、卵黄の美味しさが引き立ちます。キムラファームのたまごは手間ひまかけた、まさに「手づくり」のたまご。だからこそ食にこだわる人や地域の人々に支持されています。



キムラファーム
五原市論瀬6363
☎0250-43-4036 (店舗直通)
☎0250-43-4302 (夜間)

営業時間：8:00～18:00
定休日：なし 駐車場：10台

たまご (ミックス)
10個入りを
抽選で20名様に
プレゼント!

※たまごの種類はたまごせくたさい



応募方法

官製ハガキ、封書又はEメールに、郵便番号、ご住所、お名前(フリガナ)、電話番号を明記(ご入力)の上、下記送り先までご応募ください。

応募締切

2013年 **12月20日(金)必着**

送り先

●郵便の方
〒956-0031 新潟市秋葉区新津4516番地
越後天然ガス株式会社
季刊情報誌ほのお
「たまごプレゼント」係

●PC/携帯の方
季刊情報誌ほのお専用Eメールアドレス
honoo@echiten-gas.co.jp

◆お客さまの個人情報等は越後天然ガス株式会社で厳重に管理し、商品の発送および発送の確認や発送ができなかった場合の上記へお問い合わせの応用に利用させていただきます。
◆当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

今年の冬からあったか快適生活！

ガス温水床暖房のススメ

朝晩の冷え込みとともに、日に日に冬の足音が近づいています。これから迎える冬本番にむけて、近年人気の高まっているガス温水床暖房をご紹介します。

ガス温水式床暖房なら 陽だまりのような暖かさ

これから本格的な冬を迎えますが、暖房器具の準備はお済みですか？さまざまな暖房器具がありますが、それぞれ長短があります。給油が大変、空気が乾燥する、子供やペットが近づかないような暖房器具から目が離せない…。そんなお悩みから解放し、お部屋を陽だまりのような温もりで包むのが「ガス温水床暖房」です。ここ10年で大幅に設置率が上昇していることから、その人気の高さが伺えます。

ガス温水床暖房の仕組みは、ガスの熱源機で作った温水を床下に循環させて、暖めるというもの。エアコンやファンヒーターが温風の「対流」で暖めるのに対して、床暖

ガス温水床暖房の

7つの
メリット

空気がきれい！

温風が出ないので、ホコリやハウスダストを舞い上げず、空気の乾燥も気になりません。二オイもなく空気がきれいな暖房です。

家族が集まる！

床からのふく射熱が部屋全体を暖めます。どこでも快適だから家族のコミュニケーションが深まります。

集中力がアップ！

足もとから暖める暖房足熱の暖房。頭がポットしないので、勉強や読書に集中できます。お子さんの勉強部屋にも最適。

活動的になる！

暖房器具が要らない床暖房なら、お部屋もスッキリ、広々。部屋全体が温かいから自然に活動的になり、家事や身支度もはかどります。

ぐっすり眠れる！

音や風がなく、空気を乾燥させない床暖房なら、朝までぐっすり眠れます。冬の寒い朝もタイマーセットで快適温度に暖めます。

簡単で手間いらず！

簡単なタイマー操作で起床時や帰宅時のお部屋はあったか。暖房器具がないので掃除や収納の手間もありません。

安心できる！

コードに足を引っかけたり、うっかりやけどの心配がないのも床暖房の魅力。お子さんものびのびと遊べます。

「ふく射熱」の相乗効果で人もお部屋も暖めます。ふく射熱とは熱線が物体に当たって熱となるもので、太陽が地球を暖めるのと同じ原理。エアコンやヒーターよりも低めの温度で設定していても、十分に暖かく、「陽だまりのような暖かさ」と表現されるのはこのためです。

空気を汚さず 体にやさしい

室内で燃焼しないことも床暖房の大きなメリット。熱源機が外にあるので、換気の必要がありません。また、風を起こし空気をかき混ぜて暖める暖房機と違い、チリやほこりを舞い上げないので、ダストアレルギーの方にも安心して

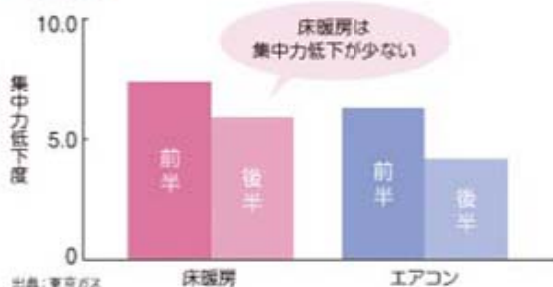
使っていただけます。

ガス式のメリットとしては、電気式に比べて温度ムラが少なく、パワフルな熱源で立ち上がり早いことにあります。おすすめの使い方は朝の起床時の1時間前にタイマーをセットしておくこと。起きる頃にはお部屋がすっかり暖まり、寒い朝も快適に一日を始められます。



for
キッズ
ペーパー

集中して勉強できるお部屋に。

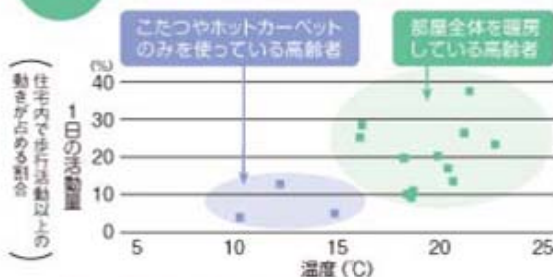


ガス温水床暖房を特におすすめしたいのは、赤ちゃんやお子さま、高齢者、ペットのいるご家庭です。お子さまにとつてのメリットは、のびのび動き回れるお部屋になるということ。実際の調査からも、床暖房の部屋のほうがエアコンの部屋より活発に動くことがわかっています。また、床暖房の部屋は勉強する環境としてぴったり。頭

家族のことを考えたら、やっぱり床暖房

for
シニア

ずっと元気に。いつも行動的に。



寒足熱の状態を作り、頭がボーッとしないから勉強がはかどります。乳幼児だけでなく小学生や中学生、受験生のお子さまがいるご家庭にもメリットいっぱいなのです。赤ちゃんやお子さまと同様に高齢者も、床暖房で部屋全体を暖房しているほうが、一日の活動量が増えています。暖房器具のコード類に足を引っかける心配もなく、行動範囲が狭くならないので、いきいき元気に過ごせます。ペットを飼っているご家庭では

for
ペット

ペットにもやさしいガス温水式。

ガス温水式	約39°C
電気式	約44~46°C



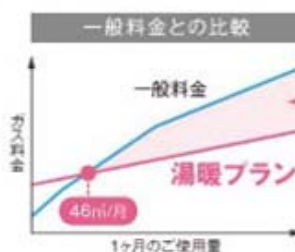
「床の上で寝てしまっても低温火傷をしないの?」と心配される方がいらつしやいますが、温度が40°C以上にならないので、暖まり過ぎることもありません。このようにガス温水床暖房は体感できる暖かさのほかに、目には見えないメリットがたくさん。多くのご家庭から「床暖房にして良かった」という声が寄せられるのも納得です。

CHECK POINT!

ご存じですか? 冬季のガス料金がおトクになる「湯暖プラン」

一般家庭の居室にて温水床暖房や温水ルームヒーターをご利用のお客さまは、家庭用セントラルヒーティング契約「湯暖プラン」がおすすめ。冬期間(11~4月分)のガス料金がとてもおトクになります。また、コンロや給湯器など、すべてのガス機器に対して適用されるので家中のガス料金がまるごとおトクになります。

※当社のガスをご利用いただいているお客さまが対象です。



この分がおトク!!

11~4月分のご使用量が46m³/月を超えると、ガス料金が一般料金よりもおトクになります。

例えば、11~4月分のガス使用量が1,000m³の場合約15,800円おトクになります。



●新潟市江南区茜ヶ丘

カフェカーリー タウン 茜ヶ丘

カフェカーリー TOWN 茜

地域住民の憩いの場になればと、2011年4月にオープン。パンコナーと広々とした喫茶コーナーからなり、焼きたてのパンやサンドイッチをその場で食べるのができます。パンを購入すると、飲み物はなんと100円に。特にサンド類はポリネシアがあるので、飲み物をプラスするだけで立派なランチになりそう。オーナー夫婦はかつて市内中心部で喫茶店を経営。モーニングセットやホットケーキ、ナポリタンやオムライスなど軽食メニューも充実しています。

ベーシックな
パンのほか、
お惣菜パンも
ありますよ。

パンとコーヒーを楽しみながら、ゆったり、のんびり。



data
新潟市江南区茜ヶ丘6-16
☎025-385-5157
営業 7:00~19:00
休 無休
駐 8台



これもおすすめ!

具材がたっぷり入ったボリューム満点のサンド類、サンドイッチ(250円)のほか、コッペサンド(160円)、ホットサンド(150円)など種類も豊富。



◆越後天然ガスのシヨールームでの教室は、ペンタントやイヤリング、ブローチなど、毎回材料や作るものを変えています。また、おうちでもチャレンジできるように材料は100円シヨールアップや手芸店で簡単に手に入るものを使用しています。参加者の皆さんは手先が器用な方が多く、飲み込みも早くて教え甲斐がありますね。何となく、みんながワイワイと作品を作るのは楽しいもの。コーヒーを飲みながら、出来映えを見せ合う時間も楽しいですね。

◆私が制作しているアクセサリーは「レジン」という樹脂を使つたもの。ネイルアートでも使われているもので、ビーズやラインストーン、シール、押し花など、様々な素材を閉じ込めることができるんですよ。とっても簡単なのに見栄えがするし、材料の組み合わせでアイデアが無限に広がるのも魅力ですね。

ようこそ、シヨールームへ!

シヨールームイベント(講師紹介)



集中して
作業すると、
ストレス発散に
なりますよ!
一緒に楽しみ
ましょう!

アクセサリー小物作家
加藤 美代子 先生

ネイリスト時代に、ネイルアートの平法を応用してアクセサリー作りを始める。現在はイベント会場でのアクセサリー教室やセミナーを中心に活動中。



越後天然ガスシヨールームでは、料理のほかにも、ガーデニング、アートフラワー、アロマテラピーなど、暮らしを少し豊かにするカルチャー教室を開催しています。この日は加藤先生による「アンティーク風ストラップ作り」。シールやレースを使って可愛いストラップ2種を作りました。「新しいことに挑戦したくて応募しました」「みんなで作るのが楽しいですね」と参加者の皆さん。個性豊かな作品を仕上げ、楽しいひとときを過ごしました。

みんなで楽しく作品づくり!
カルチャー教室 in
越後天然ガスシヨールーム





第7回
「ウズガス」
全国親子
クッキング
コンテスト
結果報告

2013年11月3日、新潟市食育・花育センターにて第7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。応募総数234通の中から選ばれた10組の親子による新潟県代表を決める大会で、優勝親子は11月24日に行われる関東中央地区大会に出場できます。大会当日は参加親子のご家族やお友達など多くの観衆の中、熱戦が繰り広げられました。

弊社の代表として、小須戸の高橋葉子さん・咲さん親子が参加し、「わが家の大好き新潟ごはん」で出場しましたが、惜しくも準優勝でした。参加した咲さんは「また来年もリベンジしたい!」ととても悔しがっていました。地元や季節の食材をふんだんに使ったメニューで、見た目もすばらしく大変おいしい料理でした。



わが家の大好き新潟ごはん(4人分)

梅ごはん

- 材料
- うるち米2合 ●梅干2個
 - 大葉2枚 ●白ごま適量
 - ちりめんじゃこ大さじ2

作り方
梅干を入れてご飯を炊く。炊き上がった梅干から種を取り出す。梅をつぶし、白ごま・ちりめんじゃこを入れて混ぜ、最後に大葉を散らす。

栗きんとん

- 材料
- さつまいも400g
 - 菜の甘露煮200g
 - 黒ゴマ適量

作り方
サツマイモを茹で、裏ごししたものを菜の甘露煮のシロップと合わせる。菜の甘露煮を入れ、ラップで茶巾絞りにし、最後に黒ゴマをかける。

柿の酢の物

- 材料
- 柿4個 ●きゅうり1/2本
 - 大根1/2本 ●わかめ適量
 - ミニトマト4個

作り方
大根・きゅうりを塩でもんでおく。柿の中身をくり抜き、その中に酢で和えた柿、わかめ、ミニトマトを入れる。

丸ごとたまねぎ

- 材料
- 玉ねぎ(小)8個 ●ブロックベーコン80g
 - ブロッコリー4切れ、ミニトマト4個
 - パプリカ1個、コンソメ適量

作り方
玉ねぎをアルミホイルにくるみ、200℃のオーブンで10分焼く。鍋にオリーブオイルを入れベーコンを炒める。そこに焼いた玉ねぎを入れ、水から煮る。茹でたミニトマト、ブロッコリー、パプリカを添えて盛り付けをする。

海老しんじょうのお吸い物

- 材料
- 海老100g ●たまり小適量
 - はんぺん60g ●かいわれ適量
 - 枝豆適量 ●ゆずの皮適量

作り方
海老、はんぺん、しょうがの絞り汁、片栗粉を10秒間フードプロセッサーにかける。8等分にしてラップにくるんで丸め、枝豆を加えて蒸す。お椀にてまりんどろし上がった海老しんじょうを入れて、だし汁を注ぐ。最後にゆずの皮・かいわれを添える。

読者投稿
コーナー

投稿テーマ

「思い出の
給食メニュー」
といえよ

👑 サッパリとしたきゅうりとわかめとみかんのサラダが思い出に残っています。野菜にみかんは合わない気もしますが、これが意外に合うんです！ 酢のすっきりとした味にみかんの甘い後味がとても合います。気になる方はぜひ試してみてくださいでしょうか。(へこほらちゃん)

私はなんでみかんが入っているのか疑問でした。酢豚の中のパイナップル的な感じで、今思うと、苦手としていたみかん入りサラダも残さずに食べるべきでした。(編集部)

👑 思い出の給食メニューは海藻サラダです。わかめなどたっぷりの海藻にトマトがたくさん入っていて、さっぱりしていて美味しかったです。恥ずかしがり屋の私も勇気を出しておかわりに行った程でした。母に家でも作ってもらいましたが、なかなかあの味が出せませんでした。あれは誰の味付け何でしょう？ もう一度食べたいな！時々思い出します。(ヤシロタ小)

給食の料理って家庭ではなかなか再現できませんよね。何か特別な味付けがあるわけではないと思いますが、やっぱりおいしいですよね。また給食食べたいです。(編集部)

👑 やっぱカレーライス！ウズラの卵が一人ひとり入っていたのが印象的。我が家のカレーもウズラの卵入りカレーをよく作ります。(みるく)

ウズラの卵入りカレーって給食ならではのですね。お店でウズラの卵が入っているカレーってなかなかないです。私も給食カレーをリスベクトして、家で家のカレーライスはウズラの卵が入っています。(編集部)

👑 給食はおいしくていつも楽しみにしていたのですが、唯一、豚レバーのピーナツ和えはまずくて不人気で、逆に思い出に残っています。今では、鉄分豊富な豚レバーが好きなので分らないものです。(世だんこ)

名前聞いただけでまずいってわかるメニューですね。子どもの頃苦手だったものが大人になってからおもしろく感じることもありますが、たまたまならなぜそんなものを給食メニューにしたのか意味不明です。(編集部)

👑 くじらの巻田揚げです。小学生の時何も食べるのがないので給食が一番の楽しみでした。本当に懐かしい味です。(ひかりちゃん)

時代を感じますね。食用目的による揚げが禁止になって以降、クジラを食べるといふ習慣があまりない現代においてなかなか味わえない味ですからね。ちなみに私は焼肉屋でクジラを食べた事があり、脂が非常にジューシーでした。(編集部)

おすすめイベント情報!

第23回 寒九の水汲み

寒の入りから9日目(寒九)。雪の積もる「管名岳」中腹にある、通称「どっばら清水」(往復約1時間)まで登り、山のくぼみから湧き出る水を汲みます。参加者全員に、自分が汲んでできた新酒「寒九の水仕込生原酒」4合瓶一本を発売前にプレゼントされます。

- 日 時 / 平成26年1月13日(月・祝)
 - 募集人数 / 300名
 - 申込締切 / 1次締切 平成25年12月 9日(月)
2次締切 平成25年12月16日(月)
- ※1次募集で定員に達したら募集を締め切らせて頂きます。
※当日申込は不可です。
- 申込・問い合わせ / 越後登山会各会員店または越後登山会事務局TEL0250-43-3187

御礼

夏号の版だんこ
プレゼント企画にたくさんの
ご応募をいただき
ありがとうございました。

楽しいエピソード募集しています!

今回の投稿テーマ「私のプチ自慢」といえよです。

投稿コーナーではみんなに知らせたいって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。

応募締切 平成25年12月20日(金)の消印有効

応募方法 官製ハガキ、封書又はEメールに、ご住所、お名前を明記(ご入力)の上、テーマに沿った原稿をご応募ください。
※掲載される際に匿名やペンネームを希望される場合はお知らせください。送り先 郵便の方: 〒956-0031 新潟市秋葉区新津4516番地 越後天然ガス株式会社
季刊情報誌ほのお「読者投稿」コーナー係

PC/携帯の方: 季刊情報誌ほのお専用Eメールアドレス honoo@echiten-gas.co.jp

採用させていただいたお客さまにはクオカード(500円分)を進呈させていただきます。

あなたの
作品が
炎の表紙に!地元ゆかりの
ある物、風景季節感のある風景
(どの季節でも可)季節を連想させる手づくりのもの、
育てた植物

など...

応募方法、送り先は投稿コーナーと同じです。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お送りください。採用された方には、当社からクオカード(500円分)を進呈させていただきます。たくさんのご応募お待ちしております。

● 尚、ご投稿の皆さま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、お客さまの承諾なしに第三者への配布、開示は致しません。

次号は…1月下旬発行予定です。