

# 炎

ほのお

2013 春号



越後天然ガスの季刊情報誌

a quarterly magazine of echigo-natural-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

牛乳 ..... ①.②

### ガスのことを知っておこう!

ふっくら・つつや! ガスで直火炊きごはん ..... ③.④

### インフォメーション

お店紹介! 「昭和基地一丁目 C57」 ..... ⑤

教室紹介! 「家庭料理教室 さちこ」

秋葉っ子ふゆまつり開催・おすすめイベント情報 ..... ⑥

### 読者投稿コーナー

「今年見た(見たかった)初夢」といえば ..... ⑦

## 「大輪の花」

我が家のほたんもこんなにきれいに咲いてくれたらいいのになあ…。  
(牡丹と薔薇さんの作品)

炎では、皆様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

牛乳

75℃殺菌  
SEMI  
720  
日牛乳

## 酪農がさかんな 江南〜秋葉地域

新潟県江南区に本社工場がある塚田牛乳株式会社は明治34年創立、今年で112年目を迎える「超」のつく老舗企業。新潟県内全域に販売網を持ち、新潟市域では学校給食に採用されていることから私達にとってもなじみの深い牛乳メーカーです。現在の一日当たりの生産量は約25トン。原乳は全て新潟県産を使用しています。約半分は旧横越町〜旧新津市エリアから調達し、その他は阿賀野市など近隣地域から調達しているそうです。

意外な話ですが、阿賀野川周

辺地域は昔から酪農が盛んで、その発展には塚田牛乳が深く関係しています。この地域の農家は稲わらを飼育に使い、牛ふんは堆肥として活用するなど循環型農業を目指したのでしょうか、昭和に入ると、経営に酪農を取り入れるようになりまし。この時、農家に酪農を指導したのが塚田牛乳の創業者、塚田甚太郎だったのです。



## 生産地からすぐ加工 これが美味しさの秘密

生乳の生産量は順調に増え、本社工場を旧横越町に移転。その理由は「新鮮さ」を追い求めた結果でした。「牛乳の美味しさは鮮度が命なんです」と話すのは専務取締役の岩原さん。「漁港や魚市場の近くで食べる刺身やお寿司が美味しいのは、活きがいいからですよね。牛乳も同じことが言えるんです。一番美味しいのはまさに搾りたての時。でもそのままでは安心して飲めませんから、生産地に近いところで殺菌などの加工をします」。さらに塚田牛乳がこだわっているのは低温で時間をかけて殺菌すること。

私は来年で70歳になるんですよ。特に歯が健康だと歯医者さんにほめられました!

専務取締役  
岩原 正明さん  
[株式会社 塚田牛乳]

塚田牛乳では原乳の約30%を低温殺菌牛乳として加工しています。「低温殺菌は75℃で15分かけて殺菌していきます。時間も手間もかかるのですが、生乳の風味がそのまま活かしているので味が全く違います。「牛乳ってこういう味だったんだ」と感じると思いますよ」一般的に高温殺菌牛乳の期限表示は「賞味期限」と表示されていますが、低温殺菌牛乳では「消費期限」となっています。「低温殺菌牛乳は日持ちがせず保存にも気を使うので、スーパーではあまり見かけないでしょう。だからこそ宅配なんです。当社の売上の約半分を占めている宅配の多くは低温殺菌牛乳なんです。それだけ多くの方に」支持いただいています」

地産地消と  
にいがた  
素材!

# 生乳本来の味そのままにお届け

牛乳を飲む習慣で  
長寿社会を健やかに

生まれたばかりの赤ちゃんが母親の母乳だけで成長するように、牛乳はたんぱく質、脂質、炭水化物、各種ミネラルやビタミンを豊富に含み、他の食品に比べて栄養バランスが良いことから「完全栄養食品」とも言われています。最近の調査では「牛乳を飲む習慣のある人の方が体脂肪率が低い傾向にある」とのデータが出ています。また、牛乳の最も優れた点は、

カルシウムを多く含み、その吸収率が良いこと。「寝る前に飲むと寝付きが良くなる」と言われるのはカルシウムのおかげです。寝る直前では飲みにくいので、お風呂上がりなどにどうでしょうか」と岩原さんはすすめます。また、骨粗鬆症の予防にもおすすすめ。特に60歳以上の女性は同年の男性の4倍にもなっています。長寿社会を健やかに過ごすためにも高齢の方はもちろん、若いうちからカルシウムを積極的に摂る習慣をつけたいものです。



●塚田牛乳では、朝に絞った原乳を翌日には商品として出荷できるとのこと。酪農家と工場が近いからこそできることです。



## 株式会社 塚田牛乳

新潟市江南区木津工業団地2-1  
問い合わせ ☎0120-041369  
(月～金 8:15～16:45)



低温殺菌牛乳「SEND720」は  
宅配料込みで300円(720ml)。  
毎日飲む方におすすめです。



## カンタンレシピ RECIPE

### 鶏肉のチーズ焼き・みそ風味

みそは乳製品と相性抜群!

#### 材料(5~6人分)

鶏もも肉	400~480g
とろけるスライスチーズ	8~9枚
塩・こしょう	少々
バター	大さじ1.5

#### (A)

みそ	大さじ2.5	砂糖	小さじ2
酒	小さじ1.5	んにく(すりおろし)	少々
みりん	大さじ1	パセリ(乾燥でも可)	少々

#### 作り方(所要時間…約20分)

- 鶏肉は2口大に切り、包丁で切り込みを入れ、厚みが均一になるよう広げる。
- フライパンにバターを溶かし、鶏肉の表面をサッと焼く。
- 2を火からおろし、鶏肉に(A)を塗り、とろけるチーズをのせて、グリルやオーブンで焼き色が付くまで焼く。(オーブントースターでもOK)
- 表面にパセリをサッとふって、できあがり。

## カンタンレシピ RECIPE

### 春雨のミルクスープ

ミルクと中華の組み合わせ!

#### 材料(5~6人分)

春雨	50g	スープの素	2~3個
しいたけ	3~4枚	水	450cc
たけのこ	30g	牛乳	750ml
えのき	1/3パック	塩・こしょう	
にら	5~6本	ごま油	適宜
卵	1個		

#### (A)

豚ひき肉	200g	食パン	1/2枚
玉ねぎ	1/3個	牛乳	大さじ3
塩・こしょう	少々		

#### 作り方(所要時間…約15分)

- パンはちぎって牛乳に浸し、(A)をボウルに入れてよく混ぜる。
- 春雨ははさみで短く切り、しいたけ、たけのこはスライスし、えのきは2つに切る。
- 鍋にスープを作り、1を団子状に丸めて入れる。春雨、しいたけ、たけのこ、えのきを加え、アクを取りながら2~3分煮る。
- 牛乳を加え、塩・こしょう、ごま油で味を調え、溶き卵を流し入れる。
- 小さく切ったにらを散らして、できあがり。

キリトリ線

キリトリ線

# ふっくら・ちり・やじやい!

## ガスで直火炊きごはん

甘み・香り・粘り、どれをとっても格段に美味しい直火炊きのごはん。まずはお鍋でごはんを炊いてみませんか？ 難しそうなお火加減も、コツさえつかめば思いのほか簡単。また、スイッチひとつで火加減不要の「ガス炊飯器」もおすすめてです。

### 日本人のごころ 直火炊きごはん

日本人の主食である「ごはん」。毎日食べるものだから、こだわって炊くと毎日の食生活がグンと豊かになります。直火で炊くごはんがおいしいのは、強い火力で一気に加熱すること、お釜の中に激しい対流を起こし、お米の一粒一粒にムラなく熱を通すことができるから。高温をキープすることでお米のデンプンが変化し、ごはん独特の粘りと旨みが生まれるのです。また、直火で炊いたごはんは冷めても味が落ちにくくおいしさを保てることも特徴です。多くの飲食店がごはんをガスで炊いているのは、こういった理由からなのです。

### 鍋を使って 絶品ごはんを炊く

ガスコンロでごはんを炊くと聞く、「大変そう」「電気炊飯器の方がラク」というイメージがあるかもしれませんが、意外と簡単においしいごはんを炊くことができます。一度、お手持ちの鍋でごはんを炊いてみませんか？

ごはんを炊く鍋は、フタが重く、鍋の縁が高く鍋とフタの間に隙間がないものが適しています。

ごはんを炊くときの火加減のコツは昔から「はじめチヨロチヨロ、なかパツパ」と言われていますが、「はじめチヨロチヨロ」は最初から強火にすると炊きムラが出るので、はじめは弱火でお米に水分を吸わせることです。また、「中パツ

パ」は強火でしっかり沸騰させるということ。中火→中強火で鍋全体に熱が回るようにし、お米や水の量にもよりますが約10分で沸騰させるのが理想とされています。沸騰したら弱火にして温度をキープ。「赤子泣いてもフタ取るな」と言われるように、しっかりと蒸らしてください。絶品ごはんの完成です。

#### 鍋でごはんを 炊いてみましょう!



お米を研いで30～60分水につけ吸水させます。水加減の目安は1合につき200mlです。



フタをして火にかけ、中火から中強火で沸騰させます。目安は点火してから沸騰まで約10分です。



沸騰したら弱火にして10～20分加熱します。目安は3合で約10分です。



火を止めて10～15分蒸らしてできあがり。火を止める1～2分前に強火にするとおいしい「おこげ」ができます。



## 最新ガスコンロは 自動炊飯機能付き

最新ガスコンロには自動炊飯機能が付いており、自動で火加減を調節してくれるので30分ほどでガスの直火炊きごはんが手軽に食べられます。

炊飯専用鍋であれば、便利な水目盛りが付いているので水加減を失敗することがありません。さらに進化した炊飯専用鍋なら、誰でもよりいっそうおいしくごはんが炊

けます。

炊飯専用鍋・釜とともに当社ショールームでも取り扱っています。

## 進化したガス炊飯器

ガス炊きごはんを毎日食べたいという方には「ガス炊飯器」がおすすめ。昨年の秋に発売された「直火匠（じかびのたくみ）」はタイマー機能、保温機能はもちろん、かまど炊飯の火加減の流れを完全にデータ化。かまど炊きごはんの味をとことん追求し、ご家庭でもかまど炊きごはんが味わえるようになりました。今年3月に放映された人気番組「ほこ×たて」において、魚沼の「釜炊き職人」と「直火匠」が対決。勝負の結果は釜炊き職人に軍配があがりましたが、直火匠の味を支持する方も多く、釜炊き職人からも高い評価をいただくほど大健闘いたしました。

その他にもこがまるシリーズで、炊くだけタイプ、保温機能付きタイプ、タイマー・保温機能付きタイプと、それぞれ用途に合った

### ●直火匠のおいしさの秘密



- ① 釜下からの強火力で加熱して、釜全体に対流が発生。
- ② 発生した強い熱対流が、お米をまんべんなく加熱して均一に炊く。



直火の強火で強い熱対流を生み出し、かに穴のできたおいしいごはんに炊き上げます。かに穴とは強い沸騰が起きた際にごはんの表面に現れる、水蒸気の泡通り道です。



Rinnai  
**直火匠**  
炊飯能力 1~11合まで  
写真はRR-055MST (BK)

ラインナップが揃っています。ぜひ、ガスの直火で炊いた、おいしいごはんをご家庭でお楽しみください。

### CHECK POINT!

## 簡単にガス栓増設ができる!!

ガス炊飯器を使ってみたくけれど、キッチンにガス栓がないという方も多いはず。以前は難しかった工事でも、現在は配管材料が向上し簡単にガス栓を増設することができるようになりました。ガス栓増設工事のご相談は弊社までお気軽にお問い合わせください。



Rinnai  
**こがまる**  
炊飯能力 0.5~11合まで  
写真はRR-055GS-D



## 読者特別クーポン

この冊子をお持ちの方は…  
ソフトクリーム 200円が

**180円**

※平成25年5月31日まで有効  
※他の割引との併用はできません



子供たちに大人気! 懐かしさで大人も心あたたまる空間



data  
新潟市秋葉区新津本町1-5-8  
☎0250-25-3457  
営○平日12:00~18:00  
土日祭日10:00~18:00  
休○毎週火曜日  
駐○なし  
<http://www.nitsu.or.jp/c57/>



## これもおすすめ!

お好み焼き500円、もん  
じゃ焼き400円、たこ焼き  
390円、チキンラーメン  
200円、揚げパン120円。  
いずれも税込み価格です。



## ●新潟市秋葉区新津本町

しょうわきいちぢょうめしごな

## 昭和基地一丁目 C57

新潟中心地活性化の一環として、約3年前にオープンした駄菓子店。昭和の看板やおもちゃが飾られた空間に、昔懐かしい駄菓子がずらり。子供たちがお金を数えながら駄菓子を選ぶ姿はほほえましい限りです。飲食スペースではもんじゃ焼きや揚げパンなどが食べられ、大人もくつろげる空間となっています。2階は子供たちが勉強に利用するフリースペース。手品ショーや英会話教室を行うなど、世代を超えた交流の場です。

紙芝居や  
ペーコマなど  
特技を持った  
大人の方  
スタッフに  
ご報ください!

◆越後天然ガスのショールームでの料理教室は、いつも熱心な方が参加してくれているので、私もつい力が入ってしまいます。メニューは家庭料理が基本ですが、ガスの火が活きるメニューを考えています。家庭での料理は一人で数品をつくることはもちろん、材料の下ごしらえから片付けまでこなさなくてはなりません。そんな時はタイマー機能が便利です。最新のガス機器は音声で知らせてくれたり、自動で火を止めてくれるので、同時進行で効率よく料理が作れます。掃除のしやすさも素晴らしいですね。



「自宅のガスオープンをもっと上手に使いこなしたくて」「魚焼きグリルやタイマー調理が便利ですね」と参加者も大満足。皆さん、自宅でも作って今日の成果を家族に披露するそうです。

みんなで楽しくお料理しませんか?  
料理教室 in 越後天然ガスショールーム

各ジャンルの料理の先生をお招きして、最新のガス機器を使用しながら作る大好評の料理教室。この日は園田先生に「青豆ごはん」「鯛の桜蒸し」など春

◆長い間、兼業主婦生活を経て調理師学校へ入ったこともあり、料理のプロでありながら主婦の視点も持っているのが私の特徴。プロと家庭では料理を作る環境が大きく異なります。家庭にある材料・道具でいかに美味しく作れるかをポイントに、季節感と健康に気を配ったメニューを教えています。

ようこそ/  
ショールームへ!  
ショールームイベント(講師紹介)

毎日のおかずを  
ワンランクアップ!  
一緒に楽しみ  
ましょう!

家庭料理教室 さちこ  
園田 幸子 先生

20年間のOL生活を経て一念発起し、調理師学校へ入学。卒業後は料理教室のアシスタントや講師を務め、その後独立。自宅のキッチンで少人数での料理教室を主宰している。学校が休みに入ると開催される、親子料理教室も好評。



data  
新潟市江南区亀田新町1-2-34  
☎025-381-3966  
営○平日(時間は相談)  
休○土日祝  
駐○3台



# 秋葉っ子 ふゆまつり 開催!

まだまだ寒い2月10日、秋葉区の市民会館で毎年恒例の「にいがた秋葉っ子ふゆまつり」が開催されました。当社も電車工作で参加させていただき、小さなお子さんから大人の方までたくさんのお客さまに楽しんでいただきました。他にも地元アイドル“SLC57”の登場や小学生のお子さんたちによるダンスなど、楽しいイベントが盛りだくさんな内容でした。たくさんのご来場、誠にありがとうございました。

## 第24回 五泉市花木まつり

五泉市赤海3551-11 / 東公園

見頃  
5月上旬～  
中旬

120品種、5,000株の  
大輪の花が咲き誇る!

東公園内に作られた「ぼたん百種展示園」。その名のとおり、120品種5,000株のぼたんが大輪の花を咲かせます。開花期間中は花木まつりを開催しています。



### 特産品等販売

まつり期間中の土曜日、日曜日

- 農産品即売会 (ぼたんの鉢植え、花木の苗木、地場野菜など)
  - 特産品の販売 (五泉ニット製品、地酒、軽食など)
- ※「ぼたんの鉢植え」「五泉ニット製品」は5月上旬から毎日販売します。  
※イベント日、販売日程等はお問い合わせください。

- ☑ ● JR磐越西線「五泉駅」よりタクシーで10分
- 磐越自動車道「安田IC」より車で10分

☑ 普通車：有り、大型車：有り

☑ 五泉市農林課：TEL.0250-43-3911 FAX.0250-43-0390

おすすめの

イベント情報

## 北方文化博物館【藤の名所】

博物館開館 / 9時～17時  
大藤のライトアップ / 17時30分～19時30分  
新潟市江南区沢海2-15-25

見頃  
5月中旬

### 樹齢150年、豪農の館の大藤

越後の大地主、伊藤家七代の歴史と地方文化を当時の姿そのままに伝える豪農の館・北方文化博物館。樹齢150年、一本の木から広がる大藤が中庭を埋め尽くします。5月中旬の開花に合わせてライトアップを実施。大藤ライトアップへは、博物館の裏側にある「西門大駐車場」側からのみ入場ができます。正門は閉じたままになりますので、ご注意ください。



- ☑ ● JR新潟駅よりタクシーで20分、またはJR磐越本線「新津駅」よりタクシーで5分
- 日本海東北自動車道「新潟亀田IC」より車で15分
- JR新潟駅より徒歩で10分、万代シティバスセンター発「沢海経由新津行」バスで約40分、「上沢海博物館前」下車、徒歩で2分

☑ 普通車：400台、大型車：30台

☑ 入館料：大人800円、小・中学生：400円 ※夕方17時半からの大藤ライトアップ鑑賞は無料で入れますが、建物内や庭園などは見れません。

☑ (財)北方文化博物館：TEL.025-385-2001 FAX.025-385-3929

# 今年見た 「見たかった」初夢

投稿テーマ

今年見た初夢は「自宅が火災になった夢」でした。なんと自宅から火が出て、近所の人と大騒ぎしてました。そしてなんと夜中の2時頃、目覚めてしまつて、一人部屋のストーブの点検、台所ガスコンロのチェックをして、寝ました(笑)。火事の夢はいい夢と聞きますが本当でしょうか!?これを機に、今年がよい年になるといいなあ…と願つて自分です。今年がよい年になりますように。(チエリ)

自宅が火事の夢は幸運、商売運、仕事運、など良い運氣をもたらすし、また情熱の意味合いもあるようです。ただし、煙が多く出るような場合は逆に悪いとのこと。これからの安全にガスをお使いいただけますようお願いいたします。(編集部◎)

昨年36年ぶりに同窓会に行ってきました。中学卒業後初めて会う人もいました。そのせいだと思つたのですが、温泉旅館に泊まって、いろんな人と話している夢を見ました。大学時代や会社勤めの時の友人、いろんな人がいました。子どもが社会人と大学生になる今年。なつかしい人に会いに行こうかなと思つた初夢でした。(望の月)

私も経験ありますが、夢の中って現実的にはあり得ないようないろいろ混ざつた交友関係が出てくることってありますよね。実際そんな風になつたらおもしろそうですね。(編集部◎)

私が見た初夢は、朝寝坊して福袋を買いに行くのに遅れた夢です。夢の中の私は急いで支度をしてお出かけしましたが並んだのは一番最後。どうしよう!!というところで目が覚めました。新年からイマイチの夢でしたが、正夢にはならず、ちゃんと福袋は買えました!来年はいい夢見たいな!(パンキン)

とてもリアルな夢でドキッとしますね。しかしながらちゃんと福袋を買うことができて良かったですね。(編集部◎)

今年見たかった初夢です。いっこく堂さんのライブの初夢です。ずつといっこく堂さんの大ファンです。言わずと知れた腹話術のスーパースターです。大きなホテルのディナーショーでいっこく堂さんを見てみたいと思つています。美味しい料理とワインで心もお腹もいっぱいになったら大満足です。それに荒巻陽子さんの物真似も絶対に見たいです。今、休業中で残念です。一日も早い復帰を祈っています。(主婦・ハート)

いっこく堂さん!あれ、声が遅れて、聞こえてくるよ!で十数年前に一世を風靡していたことを記憶しています。私もレジェンドの一日も早い復帰と再ブレイクを祈っております。(編集部◎)

私は旅行で東京、山梨方面に行くと、必ず、富士山が見えることが多く、山を見ると不思議と勇気と感謝を胸に、とても幸せな気分になります。初夢はいつも何だっただか分からず、朝をむかえる事が多く、毎年、富士山を見たいなーと、願つて寝るのですが…(シイユ)

富士山三つ子…といくら富士山は縁起が良いとされているものですね。私も結局初夢が何だっただか分からず終わってしまつたことが多のですが、富士山が夢に出たことはまずないですね。一度くらい見てみたいものです。(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「簡単でおいしい我が家の“ずぼらめし”」といえはです。

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。

応募締切 平成25年5月31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 新潟県新津市秋葉区新津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

ご投稿のお客様にはクオカード(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!

炎では、表紙を飾る“あなたの作品(写真)”を募集しています。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  
(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、お客様の承諾なしに第三者への配布、開示は致しません。

次号は…8月上旬発行予定です。