

# 炎

ほのお

2014 冬号



越後天然ガスの季刊情報誌

a quarterly magazine of echiten-gas

暮らしの中のちょっとイイことおすそわけ!



## Contents

### 食の宅配便

しょうゆ ..... ①・②

### ガスのことを知っておこう!

ご存じですか? ガス料金のこと ..... ③・④

### インフォメーション

お店紹介! 「町屋カフェ わかば」 ..... ⑤

教室紹介! 「Cooking Studio M おせち料理」

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

「私のプチ自慢」といえば ..... ⑦

## 「書きぞめ」

新津地区市民会館において、新春恒例の「新津地区書きぞめ席書大会」が行われました。終了後にはおしるこの振る舞いもあり、大変好評でした。  
(秋葉区/H-N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

# しょうゆ



## 舟運の街・小須戸が育てた しょうゆ醸造業

信濃川の舟運における物流拠点として栄えた旧小須戸町。マルタ食品は明治6年にしょうゆ醸造所として創業し、現在は「しょうゆ」「みそ」「漬物・珍味」の3つを柱として製造する総合食品メーカーです。同じ大豆を発酵させた調味料でも、みそは小規模でも作ることができるのに対して、しょうゆは大規模な設備と資本が必要であるため、時代とともに合理化・大規模化が進みました。かつて新潟県内各地に100軒程あったしょうゆ醸造所も、現在は1/3の30軒ほどになっています。(全国

レベルでも約4,500軒あったものが、現在は約1,500軒と1/3になっています。)

マルタ食品は、醤油麹を作り、諸味を仕込んで生揚(なまあげ)しょうゆを作っている県内でも数少ないメーカーです。

それではなぜ、マルタ食品のしょうゆ醸造が大きく発展することができたのでしょうか。その理由は小須戸という地の利にあります。工場の脇に流れる信濃川の舟運は、鉄道や道路が発達していない時代において、物資輸送の大動脈でした。これを使って、原材料の大豆や塩を運び入れ、製品を大消費地である新潟や長岡へ送る。舟での大規模輸送が可能だったからです。昭和に入ってから、新津駅

から鉄道を使って主に東北地方に出荷していたそうです。

## プロが信頼する たまりしょうゆの味

実は現在、スーパーなどではマルタ食品の家庭用のしょうゆはあまり見かけません。生協、農協、地元酒屋さん、一部のスーパーで販売しているのみです。その理由は、マルタ食品のしょうゆは業務用がほとんどだから。

マルタ食品は昔から「たまりしょうゆ」が得意でした。通常のしょうゆが大豆と小麦1:1の割合に対して、たまりしょうゆは大豆と小麦が3:1の割合で作られます。

うちの  
たまりしょうゆは  
香りがいいんです。



小須戸工場長  
馬場 宗一郎さん  
[マルタ食品株式会社]

大豆が分解されて生まれる、とりとしたコクと旨味が特長です。加熱するときれいな照りが出るため、大手米菓メーカーが使うタレにも採用されています。また、ラーメンスープのタレ、「かえし」を使う本格つゆなど、マルタ食品の作る業務用調味料は実にさまざま。その調味料が使われた最終製品の名前を聞くと、二度は口にしたことがあるものばかりなのです。

## 時代に合った 味を提案していきたい

「大切なのは、ニーズに応えることでしょうか」。こう話すのは、小須戸工場長の馬場さん。素材の味

消費地産地  
にいた  
素材!

# 深いコクと香りのたまりししょうゆ

を知りつくした食のプロからの信頼を得るため、その声に真摯に耳を傾けながらしょうゆを作ってきたと言います。「たまりししょうゆはゆっくり時間をかけて発酵醸成させるため、確かに手間がかかります。でも味の個性が出せませんし、お客さまのご要望に応えることができません」。

業務用ばかりでなく、ご家庭でも使っていたらこうと商品開発にも積極的に取り組んでいます。その中でもタレかつ井のタレとして1年以上の歳月をかけ、専念し開発された「バカうんめ」タレかつ井のタレ（通称バカタレ）は、ご家庭で本場のタレかつ井が作れると好評です。

現在国内では、しょうゆそのものの消費量自体は減っています。めんつゆ、タレといったしょうゆ加工品の消費量は増えています。受け継がれてきた醸造技術や味を守りつつ、食生活の変化を敏感にキャッチして提案する。「時代にあったもの、喜んでもらえるものを作るだけですね」と馬場さんは言います。昨年には、新事務所と新工場が竣工。最新鋭の設備が揃うモダンな工場と、大正時代に建てられた黒瓦の工場が隣り合う様子は、マルタ食品の今を象徴しているようです。

- 発酵の終わったもろみは布袋に入れられ、袋を何枚も重ねて自重で搾られます。この時に搾り出された液汁が「生揚げ」と呼ばれるものです。
- 高さ14メートル、約5万リットルが入るしょうゆのタンク。



- 小須戸工場ではしょうゆやみその直売を行っています。あらかじめ電話して窓口に来てもらえば、購入可。(9:00~16:00の間)
- 昔から漬物の製造も行っているマルタ食品。季節になると、上流の村々から材料となる大根が舟一杯に積み込まれて運ばれました。



バカうんめ〜  
タレかつ井のタレ  
(200ml)を抽選で  
20名様にプレゼント!



## 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

2014年2月21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  
「バカタレ 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は越後天然ガス株式会社に厳重に管理し、賞品の発送および発送の確認や発送できなかった場合のお問い合わせのために利用させていただきます。
- ◆当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。



## マルタ食品株式会社

新潟市秋葉区小須戸3852  
問い合わせ ☎0250-38-2056(代)  
ホームページ  
<http://www.marutafoods.co.jp/>



醤油吟選二本セット  
●たまり醤油(900ml)  
●秘蔵(900ml)  
2,100円(送料別・税込)

おトクに利用するために、知っておきたい

ご存じですか？ ガス料金のこと

寒い時期は特に気になるガス料金。ところで皆さまにお支払いいただいているガス料金は、どのような内訳になっているのでしょうか？ 検針票をもう一度確認してみてください。

知っておきたい

ガス料金の基本的な仕組み

ガス料金は、「基本料金」と「従量料金」からなっています。基本料金はガス使用量が多くなるにつれて高くなるもので、従量料金はガス使用料が多くなるにつれて、1㎡あたりのガス単価が安くなるものです（下表参照）。この2種類の料金を足したものがガス料金となります。また、従量料金は月によって変動します。越後天然ガスがお届けする都市ガスは、原料ガスの中の28%に対して海外から輸入する液化天然ガス（LNG）の価格が反映されるために、毎月従量単価が変動します。この制度を原料費調整制度といいます。

例 1か月の使用量が50㎡の場合

上から2番目の料金(21~100㎡)が当てはまります。  
基本料金は800円、  
従量料金は  
50㎡×105.17円=5,258円  
合計で6,058円となります。  
※1円未満は切り捨て、消費税は含まれていません。

1か月のガス使用量	基本料金(1か月)	従量料金(1㎡あたり)
0~20㎡	525円	118.92円
21~100㎡	800円	105.17円
101~300㎡	1,978円	93.39円
301~㎡	5,470円	81.75円

平成26年1月適用分

チェックしていますか？  
ガス検針票

毎月ガスメーターを検針させていただいた時に、ガスのご使用量とガス料金をお知らせする「検針票」をお渡ししています。下図で検針票のポイントをチェックしてみましょう。  
また、検針票の裏にはさまざまなお知らせを載せていますので、ぜひご覧になってください。

チェックポイント！

メーター交換までのご使用量

当月ご使用量

当月ガス料金(税込)  
警報器リース代(税込)

請求予定金額(税込)

お支払方法

早収期限  
検針担当

前年同月ご使用量  
前月ご使用量

㎡ ご使用日数  
㎡ ご使用日数

次ページ  
下部参照

ガスご使用量のお知らせ(兼)ガス料金等口座振替済領収証

越後天然ガスをご利用いただきありがとうございます。

お名前  
ご住所  
〒

ガスご使用量のお知らせ

期 月日 今回検針日  
ご使用期間 ご使用日数  
契約種別  
検針単位  
メーター交換までのご使用量  
検針単位  
検針ご使用量  
当月ガス料金(税込)  
警報器リース代(税込)  
請求予定金額(税込)

お支払方法  
振込口座  
振替口座

前年同月ご使用量  
前月ご使用量

ガス料金等口座振替済領収証

期 月日 検針日  
ご使用期間 ご使用日数  
振替金額(税込)

上記のガス料金等も口座振替により振替いたしました。

越後天然ガス株式会社  
〒951-8501 新潟県新潟市東区東山1-1-1  
TEL 0250-24-2171  
URL http://www.echigo-gas.co.jp



## おトクなガス料金プラン

1

## [ 湯暖プラン ]

正式には家庭用セントラルヒーティング契約といえます。温水ボイラーによって、床暖房やルームヒーター、パネルヒーター等をお使いの場合に適用することができます。冬場の期間(11月~4月分)の適用となります。1カ月のガスご使用量が46㎡以上の場合、おトクになります。

2

## [ Eプラン ]

正式には家庭用コージェネレーションシステム契約といえます。エコウィルやエネファームといった、発電・給湯する設備をお使いの場合に適用となります。通年の適用となり、1カ月のガスご使用量が20㎡以上の場合、おトクになります。

3

## [ 冷暖プラン ]

正式には家庭用空調契約といえます。ガスで熱源とする空調設備をお使いの場合に適用となります。通年の適用ですが、夏場(7~9月分)と夏場以外で従量料金が異なります。1カ月のガスご使用量が、夏場で18㎡以上、夏場以外では21㎡以上の場合、おトクになります。



ガス料金のお支払い方法として、越後天然ガス本社や各営業所

より便利に!

ガス料金のお支払い方法がより便利に!

プラン設定でガス料金が  
おトク&快適に!

先にご案内したガス料金は、いわゆる「普通料金」と呼ばれるもの。越後天然ガスでは、家庭用のおトクなガス料金として、3つの料金プランをご用意しています

(上表参照)。いずれのプランも基本料金は高いですが、従量料金が安い設定となっております。各プランのおトクになる使用量未

満だと割高になる場合がありますが、シーズンを通して計算するとほとんどの場合がおトクになります。

に直接お支払いいただく他に、「口座振替」と「コンビニ等での払込」があります。昨年11月から、新たに「クレジットカード」でのお支払いが可能になりました。

## 口座振替

越後天然ガス指定の金融機関に口座をお持ちの方は、毎月ガス料金の自動振替ができます。ご希望の場合は、口座振替申込書と返信用封筒をお送りいたしますので、弊社までご連絡ください。

## 払い込み

払い込みをご希望の方には、払込ハガキを郵送させていただきます。ハガキ裏面に記載の金融機関またはコンビニエンスストアにおいて、手数料なしでお支払いいただけます。

## クレジットカード

越後天然ガス指定のクレジットカードでガス料金をお支払いいただけるようになりました。ご希望の場合は、クレジットカード払い申込書と返信用封筒をお送りいたしますので、弊社までご連絡ください。

## 早取料金と遅取料金

ガス料金は、毎月の検針日の翌日から30日以内(早取期限)にお支払いいただくと早取料金(料金表の料金)が適用されます。30日を超えてお支払いいただく場合は、遅取料金が適用されます。これは早取料金の3%割増となります。

早取料金と遅取料金の差額を遅取加算といい、翌々月のガス料金と一緒にお支払いいただきます。

※毎月の検針の翌日から50日を経過してお支払いいただけない場合は、文書によるご案内により、最終お支払い期限と供給停止予定日をご連絡した後、ガスの供給を停止させていただくことがありますので、ご注意ください。

毎日お使いいただくガスのことについて、ご不明な点やお聞きになりたいことがありましたら、お気軽にお問い合わせください。

● ガス料金に関すること  
総務部業務グループ

☎0250-24-2171 (代表)



街歩きの休憩に。懐かしくも新しい、和みの空間。



●新潟市秋葉区小須戸

まちやカフェ わかば

## 町屋カフェ わかば

古き良き風情を残す小須戸本町通りにある、町屋を改造したカフェ。小須戸の介護福祉施設「わかば園」が母体となっているので、バリアフリーな空間が特徴です。近くの豆腐店の豆乳を使ったソフトクリーム、ほうじ茶を使ったプリンなど、地元素材を使ったメニューが好評。地元醸造所のしょうゆ麹を使ったデミグラスオムライスもおすすすめ。また、若い作家たちの作品を展示・販売しており、地域住民だけでなく、若い人や町外からのお客さんも多いとのこと。

小須戸の  
魅力を発信！  
地元野菜や  
素材の味を  
お楽しみください

これもおすすめ!

徳永豆腐店の豆乳を使ったオリジナルのソフトクリーム(250円)、新潟限定の雪室珈琲(250円)と一緒に。



data

新潟市秋葉区小須戸3602  
☎0250-38-1828  
営○10:00~16:00  
休○毎週月曜  
駐○なし(要問い合わせ)  
<http://ameblo.jp/machiya-cafe-wakaba/>



◆越後天然ガスのシヨールームでは、これまで何回もレッスンを行っています。が、自然光が燦々と入ってくるころが、自然光が入り、とても気持ちよく、明るく楽しくお料理ができます。やはり実際の火を見て調理するのは大切なこと。最新のガスコンロは安全性も配慮されていて、使いやすくていいですね。五感をフルに使ってお料理できるこの教室は、私も楽しませてらっています。

◆新潟の郷土料理を中心に、タイ料理、フランスの家庭料理を教えています。ワインアドバイザーの資格も持っているので、ワインとの合わせ方も教えています。郷土料理は懐石料理店での経験をもとに、季節の食材を使った新潟の伝統の味。家庭でも作りやすいようアレンジしたオリジナルレシピで、先人から現代に伝えられてきた郷土料理のコツやポイントも、分かりやすく伝えているつもりです。

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)

プロの技や  
ちょっとした  
盛りつけのコツを  
学びましょう！



Cooking Studio M  
高橋 美奈子 先生

短大卒業後、調理師学校へ入学。卒業後は焼石料理店と航空で修業を積み、その後タイ、韓国、ベトナムに渡って料理を学ぶ。タイでは文部省認定校の卒業修了証を取得。近年はフランスの地方を巡り、フランスのお惣菜とワインを勉強中。



data Cooking Studio M  
新潟市中央区幸町5-16-607  
☎025-248-3807  
営○10:30~13:00(毎月1回/月土の2コース)  
駐○3台



12月の料理教室では、高橋美奈子先生に新潟のおせち料理を教えてもらいました。氷頭なます、お煮しめ、伊達巻き、数の子、きんとん……なんと計10品の料理を作っていました！作り方だけでなく、盛りつけのポイントを教えると参加者の皆さんからは「わあ素敵！」「華やか！」と驚きの声。「これまで自己流だったのできちんと教わってよかった」「今年はおせち作りにチャレンジしてみます」と皆さん大満足でした。

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

ステージ  
イベント

わなげ  
射的

段ボール  
迷路

風船  
ドーム

多彩なイベント  
もりたくさん!  
みんな来てね!

秋葉っ子

# ふゆまつり

2014年  
**2/29**  
10:30~15:30

## 開催!

折り紙

ふゆまつり  
レンジャー

うちばきを  
持って  
きてね!

秋葉区総合体育館にて「秋葉っ子ふゆまつり」が開催されます。ゲームコーナーやステージイベント、さまざまなイベントが行われます。弊社も「ガス管つりゲーム」ブースで参加します。さむ〜い新潟の冬は秋葉っ子ふゆまつりに参加し元気いっぱい遊びましょう。多くのの方々のご来場をお待ちしております。

【お問い合わせ】

にいがた秋葉っ子ふゆまつり実行委員会

TEL/FAX 0250-23-4493



ガス管つりゲーム

フリマ  
福祉バザー



## 水芭蕉公園

五泉市郷屋地内/水芭蕉公園  
【カーナビ等でのご検索】  
TEL.0250-47-2762(郷屋多目的センター)

【見頃】  
3月下旬~  
4月上旬

### 可憐に咲き誇る白い 妖精が春の訪れを感じさせる

「ふれあい自然の里水芭蕉公園」は、五泉市の東、菅名岳の麓にあり、昔から水芭蕉が自生していた湿地帯に、どなたでも気軽に散策できるよう木道などを整備して、平成8年3月に開園しました。敷地面積は2.1ha、木道の総延長は480m、水芭蕉の植栽数は約3万株で、毎年3月下旬から4月上旬に見頃を迎えます。4月上旬には、山桜との競演も見られます。風もまだ冷たい春の晴天の中、美しく咲く白い花(ほう)をぜひご覧ください。



- ☑ JR磐越西線「猿和田駅」より車で約10分
- 磐越自動車道「安田IC」よりR290経由車で約20分
- ☑ 普通車:有(料金無料)、大型車:無
- ☑ 五泉市商工観光課: TEL.0250-43-3911 FAX.0250-41-0006

五泉市役所ホームページ

おすすめ

イベント情報

## 日本ポケ展

秋葉区小須戸893-1/  
花とみどりのシンボルゾーン内うららこすど

【見頃】  
2/28(金)~  
3/9(日)

### 日本一の 展示即売会

ポケは別名放春花ともいふ春の訪れを告げる花です。会場には約2万鉢のポケの花が並び、全国から愛好者約2万人が来場する展示会で、まさに仕立です。



- 開催時間 9時~17時 売店・露店有り
- ☑ JR信越本線「矢代田駅」より区バスで20分、または徒歩で50分
- 北陸自動車道「三条蒸IC」より車で40分
- ☑ 普通車:有り
- ☑ 秋葉区役所産業振興課商工観光係  
TEL.0250-25-5689 FAX.0250-24-5888
- うららこすど: TEL.0250-38-5430 FAX.0250-38-5801

日本ポケ展

「私のプチ自慢」  
といええ

## 御礼

秋号のためご  
プレゼント企画にたくさん  
ご応募をいただき  
ありがとうございます。  
ございました。

★わたしのプチ自慢は子供を1時間で産んだことです。陣痛がなく促進剤を使って出産したのですが、あれよあれよという間に産まれてくれました。陣痛の痛みもそこまで感じなかったし、なにより痛みの時間が最後の20分間くらいだけで済み、本当に楽な出産でした。ほこんと生まれてきてくれた娘に感謝です！そんな娘も1歳になりました。だんだん女のらしくかわいくなってきた、それもプチ自慢です。(になまま)

★私は出産経験がないので、周りのママさんに関してみました。確かに「鼻からスイカ」なんて言うので、自分の鼻にスイカがあることを想像してみました。…何時間もあると思うと涙が出てきますね。いつか私に子どもができたら、になままさんのように楽に出産できたらいいな。(編集部)

★ずばり早く起きれることです。夏は3時に、冬は4時に起きます。毎日必ず2時には目が覚めるのですが、「さすがに2時はやばいだろ…」と思いつつ2度寝します。2度寝した結果、3時と4時…。いつでも健康的な生活を心がけたいものです。(釣りバカ)

★3時、4時ではまだ外も真つ暗ですよね。何時頃におやすみになれば、そんなに早く起きられるのでしょうか？私は土日になると夜遅くに寝てお昼に起きるので、早寝早起きの健康的な生活を見習おうと思います。(編集部)

★私のプチ自慢は、甲子園に行った回数です。高一夏、高二夏、高三春夏に応援に行きました。高校生の時は広島に住んでいました。入学した高校は、甲子園に応援に行きたいという理由もあって選んだ学校でした。広島でも野球の強い高校に入学しました。一度行けたらとラッキーと思ったら、毎年行けて、高二の時は準優勝、高三は一回。春はキャプテンが選手宣誓の大役も引き当てました。対戦学校が、なぜか新潟の代表に当たることが多くて、不思議な縁だと思いました。(M.S.)

★「甲子園に行きたい！」というのはよく聞きますが、「応援に行きたい」というのは珍しいですね。それに毎年のように行けるなんて、なかなかの幸運の持ち主だと思えます。私は「応援なんて面倒くさい…」と想ってしまうタイプなので、TVで生懸命応援している人を見ると羨ましくなります。M.S.さんもあんな感じだったのかな？(編集部)

★40代後半から背が伸びています。骨盤矯正体操をしたからだと思います。その後正しいウォーキング法を習って歩き、52才の今1.3cm伸びて167cmです。まだ伸びるかも…。(望の月)

★小学5年生で背が止まってしまった私に、素敵な情報をありがとございます。私も体操やウォーキングをしたら伸びる可能性はあるでしょうか？(ちなみに160cmを目指しています)きっと継続して取り組むことが大切なのでしょう。(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「もしも宝くじで〇億円当たったら!?」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26年2月28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!

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。

●高、ご投稿の皆さまから頂きました個人情報はごちから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…4月下旬発行予定です。