

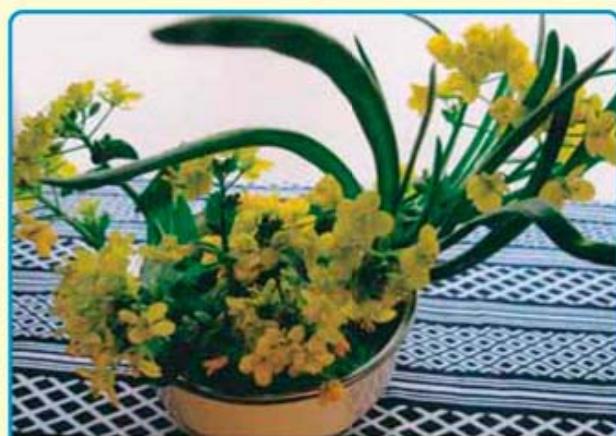
炎

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

2011
特別号



「春が来た！」

玉葱が芸術的?!にのびのびとした芽を出しました。
そこで菜園からの菜の花を添えてキッチンの出窓へ…。
ボールの花器もピッタリで春いっぱいになりました。
(PN Tさん)

ポカポカ陽気に誘われてお弁当持ってきてあげよう!

食の宅配便 … ②. ③



SIセンサーゴロ1000万台突破キャンペーン

ガスのこと知っておこう! … ④. ⑤

ようこそ!ショールームへ … ⑥

秋葉っ子ふゆまつり参加レポート
火災警報器についてのお知らせ … ⑦

投稿エピソード/「私のお気に入りの場所」
… 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)

※休刊させていただいておりました『季刊情報誌 炎』を今号から再開いたします。

炎編集部

お弁当特集



お弁当持ってでかけよう!

キレイな花を見に行ったり、ドライブに行ったり♪
 これからの季節は行楽に“ベストシーズン”そんな楽しい気分を盛り上げる一つに
 お弁当があります。今回は、「お弁当作り」にスポットを当てました!
 みなさんもポカポカ陽気に誘われて、お弁当持ってでかけませんか?

● いつもとちょっと違う

おにぎりに凝る

のりを巻いて、中身は梅干しの三角おにぎり。でも楽しい気分今日はいつもとちょっと違った中身を入れてみたり、丸型、俵型など形を変えて作ってみたりと、おにぎり作り凝ってはいかがでしょうか?



● もっとおいしくな〜れ!

定番おかずを極める

みなさんは、お弁当のおかずといったら何を思い浮かべますか?ハンバーグ?エビフライ?それとも…?!大人から子供までみんなが大好き♥お弁当おかずの定番「ウィンナー」をおいしく作るポイントを教えます!

おいしいウィンナーの焼き方

●横に2等分した断面の方を下にして焼くと、肉の風味が増してより一層おいしく食べられます。



桜えびごはんのおにぎり

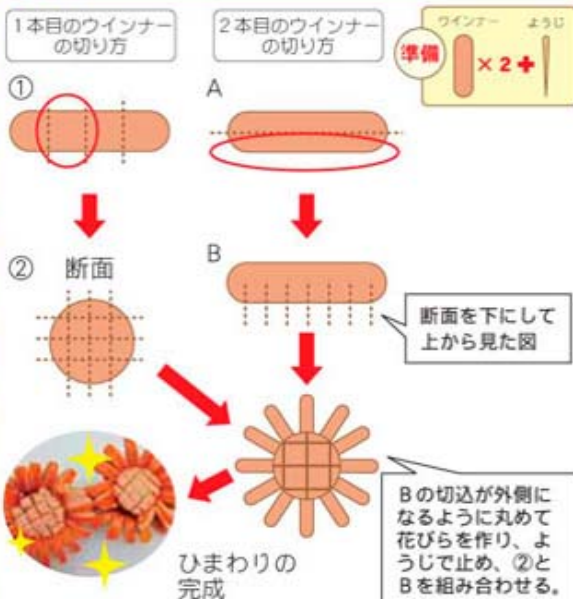
桜えび…60g
 米…2合
 水…350ml
 出し昆布…1枚(5cm角)



A { 酒…大1
 みりん…大1
 塩…小2/3

- ①米をボウルに入れて洗い、水と昆布を入れ30分以上浸水させます。
- ②①とAを加え混ぜ合わせ、炊飯します。
- ③蒸らしが終了したら桜えびを入れ、さらに1~2分蒸らします。
- ④一緒に炊き込んだ昆布を取り出し、3cm位の長さの干切りにし、混ぜ込んだら丸い形にぎって出来上がり!

ひまわりウィンナーの作り方



● これでパッチリ!

お弁当作りのコツ

- おかずは、汁気を飛ばす。
- お弁当の中の彩り。
(かいわれ、パセリ、大葉などをうまく活用。)
- 主菜、副菜のバランス、栄養価など。
- 冷めてもおいしい調理法、味付け。
- 食べやすい大きさにカット。
- お弁当箱選び。
(詰めやすい深さ、厚み、大きさ。)



食中毒を防ぐポイント

- 霜付き冷凍食品は避ける
霜は一度溶けた氷が再凍結してできる為、商品が十分に冷やされていない可能性有り。
- 食材は加熱し、詰める際に完全に冷ます
食中毒を起こす菌のほとんどが熱に弱いので、加熱することで食中毒の防止に。冷ましてから詰めないと弁当箱内に熱がこもり、傷むことも。
- おかずは仕切り、味付けに「酢」などを加える
おかずとおかずの間に仕切りを入れることで変質を防ぐ。また、味付けの仕上げに「酢」などを使うことで、更に抗菌効果がアップ。
- まな板は肉と野菜で使い分ける
複数のまな板がない場合は、牛乳パックを裂いて内側を上にして使用すると便利。包丁は、野菜から先に使用。

さつまいもとミックスビーンズのマリネ

冷蔵庫で
4~5日間
保存可能!



● 材料 ●

- ★ミックスビーンズ(缶詰) …120g
 - ★さつまいも…200g
- A
- ・酢…大4
 - ・砂糖…小1
 - ・サラダ油…大3と1/2
 - ・黒粗引き胡椒…少々

● 作り方 ●

- ①ミックスビーンズをざるにあけ、流水で軽く洗い水気を取ります。
- ②さつまいもは皮つきのまま1.5cm角に切り、水にさらします。
- ③鍋にさつまいもがかぶるくらいの水を入れ、強火で加熱し、沸騰したら中火にし、竹串が通るくらいになったら、ざるに上げ水気を切ります。
- ④Aを混ぜ、①と③を入れたボウルの中でなじませたら、出来上がり。

海老と野菜のふわふわカツ

冷めても
おいしいから
お弁当に
ぴったり!



● 材料(4人分) ●

- ★海老…300g
- ★玉葱のみじん切り…1/2個分
- ★グリーンピース…適量
- ★コーン…適量
- ★卵…1個
- ★小麦粉…大6
- ★塩、胡椒…少々
- ★パン粉…適量

● 作り方 ●

- ①海老は殻をむき、半量をぶつ切り、残りの半量はたたいて、ミンチ状にします。
- ②ボウルに①と玉葱のみじん切り、グリーンピース、コーンを入れ、塩・胡椒と卵と小麦粉を入れて混ぜます。
- ③②をスプーンですくって、表面にパン粉をまぶし180℃の油で揚げます。火が通ったら、油を切って出来上がり。

Siセンサーコンロ 1,000万台突破!

ガスコンロのすべてのバーナーに安全センサーが付いた『Siセンサーコンロ』が、発売されてから3年。おかげさまで発売台数1,000万台を突破いたしました！そこで、今回はその“魅力”をご案内いたします。



まめ知識

たとえば、
こんな使い方



揚げ物温度調節機能で140℃に設定。卵焼きを焦がさずにキレイに焼けます！

グリルの
気になるニオイ



トーストなどの食材をグリルで調理しても、加熱中は食材からの水分が外へ出ようとする力の方が強いので、ニオイが移ることはありません。※調理後はすぐに庫内から取り出して下さい。



～Siセンサーコンロの魅力①～

「おいしい!」がもっと簡単に

火加減も調理時間も自動でおまかせ

自動で揚げる

～油温度調節機能～



温度調節が難しい天ぷらなどの揚げものも自動でおまかせ！「揚げもの」ボタンを押すと、火加減を自動で調節するのでカラッとおいしく揚げられます。

自動で沸かす・自動で消える

～沸騰自動消火・調理タイマー機能～



お湯を沸かす時は「湯わかし」ボタンを押すだけでOK！やかんや鍋の温度を感知して沸騰すると音でお知らせした後、自動で消火するので、とても安心。

両面焼き水なしグリル

～グリル調理タイマー～



「両面焼き水なしグリル」は、ガスの直火で上下のバーナーで両面同時に焼き上げるので、調理時間は片面焼きの約2/3に。

自動で炊く

～自動炊飯機能～



かまど炊きのようなふっくらつやつやのおいしいごはんも自動でおまかせ！コンロに専用の炊飯鍋をセットし、「炊飯」ボタンを押すだけ。直火炊きの美味しいごはんが約20分で炊き上がります。



～Siセンサーコンロの魅力②～
センサーで安心
 調理中のうっかりもしっかりフォロー

温度で止める
 ～調理加熱防止装置～



鍋の温度が約250℃になると、センサーが自動で火加減を調節するので、揚げ物でも火災の心配がありません。

時間で止める
 ～消し忘れ消火機能～



うっかり火を消し忘れた…という時でも大丈夫！コンロは約2時間、グリルは約15分で自動消火するのでとっても安全です。

消えたら止める
 ～立ち消え安全装置～



吹きこぼれや、風のせいで、知らない間に火が消えてしまっても大丈夫。自動でガスをストップするからガス漏れの心配はありません。

まめ知識

**ECOな
おそうじテク**



飲み残して気の抜けたビールを活用！やわらかい布に含ませて油汚れを拭けば、ピカピカに。グリル網の焦げもくず野菜でこすると汚れがすっと落ちます！



～Siセンサーコンロの魅力③～
お掃除ラクラク
 フラット天板だからサッとひと拭き

凹凸のないフラット天板



凹凸のないフラットで滑らかな天板は、汚れがこびりつきにくく、油が飛び散っても、吹きこぼれても、ゴトクを外して、テーブルを拭くように、サッと拭くだけでOK！

分解できるグリル



グリルは、焼き網、受け皿、扉とパーツごとにすべて簡単に取り外すことが可能！洗いやすいので、お手入れラクラクで、隅にたまった汚れもスツキリ落とせます！

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

1000万台突破!

キャンペーン実施中 3/18・5/31迄



オリジナルレシピや
 食材が当たるクイズあり！



▶ キャンペーン特設サイト

<http://www.si-1000.com/>

ようこそ♪ ショールームへ

～ギャラリーコーナーに集う方々のご紹介～



すまいる館2階

ギャラリーが好評です!

【ギャラリーコーナー】が新津ショールーム隣の「すまいる館」2階に引っ越ししてから半年。明るく、広い個室スペースでゆっくりと作品鑑賞できると、多くのお客さまからご好評いただいております。そこで今回は、すまいる館で作品展を開催した「版画展『あきは版画会』」さんにギャラリーコーナーのこと、日頃のご活動について伺いました。



作品名

- ① とくだみ ② とき
③ 葉っぱ ④ 年賀状



<グループ名> あきは版画会

活動の概要

新津地域学園の教養講座から出発したサークル。日本版画会会員の樋口千津子先生を講師とし、現在は12名で活動中。自分らしさを大切に感動をスケッチし、作品に表現している。只今新規会員募集中です!

白黒だけじゃない! 版画の世界

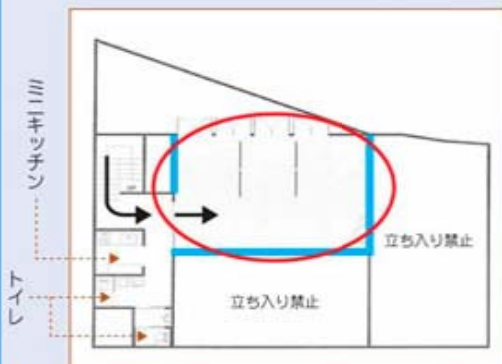
同一の作品が何枚でもできると思われがちですが、色合い、刷りは一枚一枚微妙に違い、長年制作していても納得いく作品を作ることはなかなか難しいです。しかし、一度版を作ってしまうと、色合いや刷りを変えることで、全く違った雰囲気のある作品を作れるのは版画の魅力であり、面白味です。版画は絵心がなくても大丈夫! 私たちの仲間になって一緒に活動しませんか?

すまいる館2階 を使ってみて

単独での作品展は今回が初めてでしたが、思った以上に多くのお客さまから作品をご覧いただき、今後の制作活動の励みになったと喜んでます。チラシで会場をレンタル出来ることを知り、申し込みしました。会場も分かりやすい場所にあり駐車場の心配もなく、とてもいい場所でもた利用させて頂いたら嬉しいです。

+++連絡先+++
あきは版画会
平成23年度
代表 井浦 由夫
TEL0250-22-3427

すまいる館2階 ギャラリーコーナーの見取図



あなたの作品を展示してみませんか?

絵画や写真などの作品を広くて明るいスペースに飾ることが出来ます。飾り付けは自由! あなただけの作品展ができます。

* ギャラリースペース概要 *

- 広さ: 約50㎡ (9.1m×5.5m) 赤丸部となります。
- ピクチャーレール: 青線部に設置してあります。

* 作品展を主催される方へのお願い *

- 作品展期間中は、多くのお客様がご来場いただきますので、作品の盗難防止などの面から、1名常駐をお願いいたします。

ギャラリーコーナーの貸出ほか、詳細はお問い合わせはこちら



ワズガス
越後天然ガス株式会社 新津ショールーム
☎0250-24-2171
営業時間 9:00~17:00 (土日も営業)



投稿テーマ

読者投稿コーナー

「私のお気に入りの場所」

「職場の売店」です。毎日昼食にパンを買っているのですが、お昼時で忙しいのに店員さんは元気に対応してくれ、とても気持ちがいいです。お腹も元氣もいっぱいもらって午後からの仕事も頑張ろうという気分になります。(PN Hさん)

笑顔は大事ですね。こちら元氣をもらえます。(編集部 ①)

「大型スーパーの駐車場」です。毎日の介護生活の中で、週2、3回まとめ買いに行きます。マグポトルに大好きなコーヒーをつめ、車内で好きなCDをかけてスーパーの駐車場でそれを飲みます。ほんのひと時一人きりになって、自由な時間を過ごします。そして買い物物をすましてから、またコーヒーをのんで家路につきます。(PN ジキルハイドさん)

息抜ききの時間のコーヒーはおいしいですよ。私も大好きです。(編集部 ②)

秋葉区古津の「古津古代遺跡」です。古墳(旧気象観測所跡)の近くの桜が咲くと、これがなんともキレイ！今春には、「ピジターセンター」が完成？また楽しみが増えます。(PN Aさん)

今年もとってもキレイな桜でした。来年も楽しみたいです。(編集部 ③)

放送大学の新潟学習センターです。私は学生なので土日に行くと、勉強、読書、パソコンをしました。一日過ごします。勉強、読書の他に、休み時間は学友との大事な交流の場です。お昼を食べたり、お茶を飲んだり息抜きをして、一日楽しく過ごしています。(PN Hさん)

さまざまなことができて充実しますよね。私も学生の頃に戻りたいです。(編集部 ④)

私のお気に入りの場所は「キッチン」です。昨年マイホームを購入し、念願のカウンターキッチンに。家族と話したり、姿を見ながら家事が出来るのはとても新鮮です。「キッチン私の城」と言わんばかりに装飾や収納などをどんどん自分色に染めていきます。これからは家族の笑顔があふれるような食卓作りをしていきます！(PN りんごさん)

マイホームご購入おめでとうございます。カウンターキッチン、うらやましいです。(編集部 ⑤)

私のお気に入りの場所は「本屋さん」です。本のジャンルは豊富ですし、場所によっては何と椅子まで置かれていて、ゆっくり寛いで楽しめて勉強まで出来る空間が、お気に入りです。昔は立ち読みしていると本屋さんにご注意されたものです。(匿名)

(PN ブーさん)

私は、以前まで読書が苦手な方でした。ただ最近、本の楽しさにハマって本屋さんに行く機会が増えました。(編集部 ⑥)

写真投稿

「力強いガーベラ」

(PN Aさん)



「くっ」と空を見上げる赤いガーベラ、優しさもある。今年一年、こんな風に生きたい。

「春のおとすれ」と「生命力の強さを感じる作品」です。真っ赤なガーベラがとってもキレイ！(編集部 ⑦)

募集

今回の投稿テーマ テーマは「私が最近始めたこと」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。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23年6月15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。



PC・携帯の方

東日本大震災により被災されました皆様にご心よりお見舞い申し上げます。
また、被災地の一日も早い復興をお祈り申し上げます。