

炎

ほのお

2014

春

暮らしの中のちよつとイイことおすすめ！
A Quarterly Magazine of Echizen-Gas

食の宅配便

納豆 _____ ①・②

ガスのことを知っておこう！

徹底活用！ Siセンサーコンロ _____ ③・④

インフォメーション

お店紹介！「クレープとソフトクリームのエスプリ」 — ⑤

教室紹介！「アートフラワーデザイナー・fée fleur」

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

「もしも宝くじで〇億円当たったら!?」といえば — ⑦

花めぐりの
始まり

定年を迎えのんびりする時間が増えたので、五泉市内の花めぐりを楽しんでます。一番乗りで咲いたのは水芭蕉公園の水芭蕉でした。ちなみに白い部分は花びらのように見えますが、葉っぱの一部なんですよ。知っていましたか？(五泉市 / お散歩ばあちゃんさんの作品)



あなたの作品が炎の表紙に！

炎では表紙を飾る写真を募集しています。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。応募方法、送り先、採用プレゼントはうら表紙面の投稿コーナーと同じです。お待ちしております！

定期宅配

納豆



納豆界の頂点に輝いた 幻の納豆

ふつくらとやわらかく、みずみずしい粘り。大粒の豆を口に運ぶと、豆の甘みが口の中いっぱい広がる……鈴木食品工業で作られる「大粒白糸納豆」は、地元でおいしいと評判が高いたけでなく、全国の納豆ファンの間では「幻の納豆」と呼ばれています。それもそのはず、2007年の「第12回全国納豆鑑評会」では、最高賞である農林水産大臣賞を受賞。東京など全国から注文があり、あるお客さまは「うちの子はこれしか食べなくて」と言うそうです。

納豆の味は 豆、水、製法で決まる

鈴木食品工業の創業は明治27年。現社長で4代目の鈴木勝さんのおじいさん(初代)が会津で納豆作りを学び、新津に持ち帰ったのが始まりです。創業当時は、夏はラムネとサイダー、冬は納豆とモヤシ作りを行っていたそう。ラムネもモヤシもきれいな水が大量に必要です。かつて店舗は新津駅前にありましたが、質のよい水を求めて現在の新町こりやく通りに移転しました。当時は目の前には造り酒屋があり、水の良さは折り紙付き。鈴木さんは「納豆作りも水が命なんです。お米を研ぐ

時、最初に洗う水には気を使うでしょう?納豆も最初に吸った水の良し悪しで味が決まっちゃうんですよ」と言います。

納豆作りはできあがりの2日前から始まります。まず大豆を洗い、22〜23時間ほど浸水させます。これを蒸して、納豆菌をかけ、一食ずつパック詰めしたら室に入れて約20時間発酵させます。パック詰めなど一部の工程は機械化していますが、基本的には昔ながらの手作りをベースとした製造方法です。鈴木さんの作る白糸納豆はふつくらとやわらかな食感が特徴。やわらかく蒸した豆はやさしく扱わなければ潰れてしまいます。「大手さんの納豆はすべて

納豆そのものの味を楽しんでほしいですね。



社長
鈴木 勝さん
鈴木食品工業

オートメーションで作る。それだと豆が固いんですよ」。

各家に伝わる製法と 職人の技

原料の大豆も穫れた年や仕入れの季節によって出来が異なると言います。作る側の環境も外気温や水温が一定ではありません。これを浸水時間の調整や火力の調節で、一定に仕上げるのが鈴木さんの職人技。特に夏場は気温が高いので豆がふやけやすく、長年の経験と勘でベストな状態に蒸し上げます。発酵させる室も自動で温度管理ができるものですが、鈴木さんは夜中に起きてわざわざ室の中の

消費地産地
にいがた
素材!

おいしさ極めた、手作り納豆

空気を入れ替えているそう。「空気を室内に行き渡らせて、酸素を与えるんです」。このように、納豆はその日の気温や湿度によって発酵時間が異なるなど、マニュアル通りでは美味しく作れません。鈴木さんの納豆には何十年もの間に培った様々な工夫が活かされているのです。

そのまま食べたい 風味豊かな納豆

創業当時から変わらぬ味を守り続けているのが赤い包み紙で小

粒の「白糸納豆」、鈴木さんが試行錯誤の末に生み出したのがS-Lの包み紙が目印の「大粒白糸納豆」。新津だからS-Lと思いきや、鈴木さんは若い頃、旧国鉄で蒸気機関車の機関助手をしていたからだそう。材料の豆は100%北海道産。特に大粒は「ゆきはまれ」を使用。「まず豆自体がおいしくないと納豆はおいしくならない」と、大豆選びには妥協しません。ただ、大豆の入手も年々厳しくなっていると鈴木さんは言います。

こんな理由から、一日あたりの生産量は小粒で約4,000パック。大粒で150パックが限界。跡継ぎがいないため、鈴木さんの代で終わりにすると言います。こんなに美味しく、地元住民に愛される納豆が消えゆくのはなんとも寂しいもの。鈴木さんが心をこめて作る、昔ながらの風味豊かな納豆。おすすめのお食べ方は「ご飯に載せるのもいいけれど、そのまま食べてもいいのがうちの納豆。まずタレをつけずに食べてみてください」とのこと。これまで食べていた納豆とは明らかに違うこと、「納豆ってこんな味なのか」ときつと驚くことでしょう。



◎2007年、全国納豆鑑評会で農林水産大臣賞を獲得した時の盾。2011年には納親会長賞も受賞しています。



- 1 蒸し上がった大豆。ふっくらとした食感に仕上げるため、蒸し時間を微妙に調整します。
- 2 納豆菌と酵素がまんべんなく行き渡るよう、やさしく大豆を移していきます。
- 3 一食ずつパックに詰めていきます。写真はスタンダード商品の「白糸のおちびさん納豆」。

オススメレシピ!



サバ缶納豆

サバの水煮缶と納豆を混ぜるだけ。お好みで醤油や菜味を加えてください。



有限会社 鈴木食品工業
新潟市秋葉区新町1-8-35
問い合わせ ☎0250-24-7050



◎白糸のおちびさん納豆(50g入り×4個パック)、白糸納豆(100g・50g)、大粒白糸納豆(80g)。新津フードセンター全店、原信新津店、西堀ローサなどで購入可。電話にてお取り寄せも可(着払いのみ)。

便利な機能を上手に使って、毎日をもっとおいしく。

徹底活用！ Siセンサーコンロ

Siセンサーコンロとは、すべてのバーナー部分に安全センサーがついたガスコンロのこと。最新のSiセンサーコンロには、安全面のほかにも便利な機能がいっぱいあります。

安心・安全、火の見張り番。 便利な機能も搭載

Siセンサーコンロはもともと天ぷら火災をなくす目的で作られたもので、安全機能は万全です。鍋底の温度を見張り、危険温度になる前に自動消火して火災を防ぐ「調理油過熱防止装置」、ふきこぼれ等で火が消えた時に自動でガスを止める「立ち消え安全装置」、万火を消し忘れても一定時間で自動消火する「コンロ・グリル消し忘れ消火機能」など、安全のための機能がすべてのバーナーに取り付けられています。

さらに、Siセンサーコンロは下で紹介しているように、「温度調節機能」、「コンロ・グリル調理タイマー」、「自動炊飯機能」、「オートグリル機能」など、自動でおまかせの便利な機能が満載です。また、3つのバーナーとグリルをフルに使えるのもガスならではの、便利機能を駆使すれば「揚げ物」「煮物」「炊飯」「焼き魚」と、4品同時に調理できます。一方、IHクッキングヒーターは全口同時に使えない、もしくは火力が落ちてしまう場合も。大人数やスピードに「飯を作りたい」家庭にSiセンサーコンロはとって重宝します。

お料理するのが楽しくなるSiセンサーコンロ。今お使いのキッチンにも簡単に取り付けできるので、検討してみたいかがですか？

12:00

7:00

6:30

お昼ごはん パスタを作る

わざわざキッチンタイマーで測らなくていいから、とっても楽ラク。しっかりアルデンテの歯ごたえになりますよ。



朝ごはん トーストを焼く

トーストがふんわりサクサクおいしく焼けます。心配していた魚のニオイもありませんでした！



お弁当の 玉子焼きを作る

これまで苦手だった厚焼き玉子も、焦がさず上手に焼けるようになりました！お弁当には自分で作った玉子焼きを入れよう～。



◎コンロ調理タイマー

調理時間をセットすれば、設定した時間になると音でお知らせして自動消火。「ゆですぎ」「煮すぎ」を防いでくれます。



◎グリル調理タイマー

グリルでは魚を焼く以外にトーストやピザ、ローストビーフなど多彩な調理ができます。グリルでの揚げ物の温め直しもおすすすめ。



◎温度調節機能①

コンロが自動的に火加減調節しながら設定温度をキープします。約140℃に設定すれば玉子焼きも失敗知らず！

※記事の機能は、一部搭載されていない機種もあります。



便利機能を使って作ってみよう!

ぽっぽ焼き風蒸しパン

材料(20cmのフライパン1台分)

- A 黒糖(粉末).....70g
 水.....100ml
- B 天ぷら粉.....100g
 重曹.....5g
- サラダ油.....少々

※天ぷら粉の代わりに薄力粉を使用する場合は
 ベーキングパウダーを小さじ1/3加える。

作り方

- ① Aをボウルに入れ、泡立て器で黒糖が溶けるまでよく混ぜる。
- ② Bをポリ袋に入れ、口をとじてカシャカシャとふり、①に加えてよく混ぜる。
- ③ ペーパータオルで油を薄く塗ったフライパンを、揚げ物スイッチで160℃に設定して温める。②を流し入れ、アルミホイルで蓋をしてコンロのタイマーを10分に設定して焼く。
- ④ 表面が乾いてきたら裏返し、コンロのタイマーを3分に設定して焼く。
- ⑤ 焼き上がったら取り出し、あら熱が取れたらお好みの形に切る。



進化したガスコンロはお手入れもカンタン!

フラット天板

サッと一拭きで汚れがきれいに落ちます。時間が経ったガンコな汚れには、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこするのがオススメです。



コンパクトなゴトク

コンパクトなゴトクは洗うのもラクラク。食洗機でも洗えます。



分解できるグリル

パーツを外せば簡単に分解でき、すみずみまでお掃除ができます。



便利機能でおいしい1日

21:30

晩酌の
おつまみ作り

何か一品、お酒のおつまみが欲しいなあ。そんな時、普段料理をしない僕でも上手に魚が焼けるんです。



●オートグリル機能

「安焼」「切身」「干物」からメニューを選び、焼き加減を設定するだけ。魚の量や大きさに応じて火加減や時間を自動調節します。

19:00

夕ごはんは
大好きなエビフライ!

今日はお母さんのお手伝い!僕でもすごく上手に揚げ物ができたよ。また料理してみたいな〜。



●温度調節機能②

揚げる材料に応じて、お好みの温度に設定すれば火加減を自動調節。設定温度をキープするので、揚げ物がカラッとおいしく仕上がります。

18:15



夕ごはんの準備

難しそうな「鍋での炊飯」も、ボタンをピッと押して放っておくだけ。約30分でツヤツヤとおいしく炊き上がるんです。



●自動炊飯機能

火加減の調節から消火まですべて自動なので、かまどで炊いたようなおいしいご飯がとても簡単にできます。炊き込みご飯もおいしく炊けます。

15:00

ママ友との
ティータイム

おしゃべりに夢中になっても大丈夫。うっかりして「ジュワー」とふきこぼすことがなくなったので安心です。



●湯沸かし機能

湯沸かしボタンを押すだけで、沸騰すると音でお知らせして自動で保温、消火。タイマー設定もでき、ゆで卵をつくるのに便利です。

クレープと
ソフトクリームのお店

エスプリ



柔らかが生地にたっぷりクリーム。
焼きたてを召し上がれ。

五泉のメインストリートから一本中に入った住宅街にある、クレープとソフトクリームの小さなお店。小・中・高校生はもちろん、大人やお年寄りまで幅広いお客さんが支持しています。その理由は、「最後までおいしく食べてもらいたい」というオーナーのこだわりがあるから。生クリームをたっぷり使っているのに重くなく、あっさりとしています。カスタードも毎日手作り。作りおきはせず、常に焼きたてを提供しています。

お客さまに
支えられて20年。
これからも
変わらぬ味を
ご提供します！



data
五泉市本町5-3-36
☎0250-43-5675
営〇11:00~21:00
(7-8月は~21:30)
休〇毎週水曜
(12~2月は水・木曜)
(7-8月は無休)
駐〇2台



これもおすすめ!

一番人気はバナナチョコクリーム(380円)。ミニシフォンケーキ(250円)も人気。予約すれば確実に手に入ります。

●越後天然ガスのショールームでの教室は今回が初めてですが、みなさんお上手ですね。「わあ、かわいい!」という喜びや驚きの声を聞くとうれしいですね。作品は初めての方でも作りやすく、見栄えのするものを選んでいきます。本物らしく、美味しそうな質感を出すテクニクも惜しみなくお伝えしますよ。

●時間が経つと硬化する特殊なバテと、キラキラ輝くビジューストーンを使って、アクセサリーを作っています。上品なアクセサリから華やかな携帯カバリーまで、様々なものが作れますが、中でも人気上昇中なのが、本物そっくりのスイーツを作る「ビジュードコスィーツ」。チョコレート、マカロン、シュークリームなど、バテをこねて成形し、ビジュエを埋めれば華やかでかわいし、スイーツアクセサリの完成です。

よろこそ♪

ショールームへ!
Showroom Event [講師紹介]

世界に
ひとつだけ!
自分だけの作品を
作りましょう!



アートフラワーデザイナー
fee fleur 主宰 中嶋 久美子 先生

フラワー装飾制作のほか、美術界への出品・受賞歴多数。その後「ジュエルDoCoRe」の認定インストラクター資格取得。自宅や東京都内で教室を主宰するほか、ワークショップやカルチャースクールの講師としても活躍中。



data
新潟市中央区美咲町1-9-7
☎080-6596-7317
営〇随時 ※レッスンはご相談の上
<http://hautecouturefleur.web.fc2.com/index.html>
ブログ〇<http://ameblo.jp/neconocita/>



2月の越後天然ガスショールームでは、レザークラフト教室、ガーデンニング教室、そしてデコレ教室を開催。この日はマールアイスクリームのチャームを作りました。参加者のみなさんに参加の理由を伺ってみると「募集チラシの作品を見て二目ほれ。すぐ申し込みました」「娘から作ってほしいとリクエストされて」といった声。本物そっくりのアイスクリームにキラキラ光るビジュエがかわいらしく、「思っていたより上手にできました」と感激していました。

みんなで楽しくハンドメイド!
カルチャー教室 in
越後天然ガスショールーム



秋葉っ子

ふゆまつり 開催!

またまた寒い2月9日、秋葉区の総合体育館で毎年恒例の「にいがた秋葉っ子ふゆまつり」が開催されました。当社もガス管つりゲーム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けました。他にもフリーマーケットやレインジャーショー、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。

たくさんのお客さんで大にぞわい!



第30回 咲花温泉水中花火大会

【開催日】
6/15(日)

五泉市 / 咲花温泉 阿賀野川河畔

川面に咲く色とりどりの花! 迫力の音と光の競演!!

新潟県の景勝地、阿賀野川のほとりにある咲花温泉で開催される花火大会です。空にあがる花火とは全く違う美しさ。約300発の水中花火が、水面に花を咲かせ夏の夜を幻想的に彩ります。温泉に宿泊し、ゆっくり鑑賞するのもオススメです。



開催時間 20時~20時40分 有料席/なし 打ち上げ数/約300発

- JR磐越西線「咲花駅」から徒歩で約5分
- 磐越自動車道「安田IC」から車で約20分
- 臨時駐車場あり(阿賀の里しばんく)
- 咲花温泉観光協会 TEL.0250-43-3911

咲花温泉 検索

にいつ花ふるフェスタ

【開催日】
6/1(日)

新潟市秋葉区金津186 / 新潟県立植物園エントランス広場周辺

にいつ食の陣当日座も同時開催!!

「花と遺跡のふるさと公園」内にある新潟県立植物園地を主会場に開催。ステージイベントでは毎年豪華なミュージシャンや地元団体の方々が素晴らしい歌やダンス、演奏を披露してくれます!!また花ふるフェスタにかかせない「にいつ食の陣当日座」も開催!毎年大人気の新津バーガーをはじめこの日しか味わえないとっておきのメニューが続々登場します。



開催時間 10時~16時

- JR信越本線「古津駅」より徒歩で約20分
- 磐越自動車道「新津IC」より車で約25分
- 1,000台(周辺観光施設駐車場含む)
- 新津観光協会 TEL.0250-24-3777

花ふるフェスタ 検索

シャトルバス運行区間

- 新津駅西口
- 県立植物園(会場)
- 観光物産館(駐車場内)

※混雑が予想されますので無料シャトルバスも是非ご利用ください。

おすすめの
イベント情報

もしも宝くじで
億円当たったら!?

御礼

冬号のバカうめ〜
タレかつ井のタレ
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す。
ございました。

馬主になって、初恋の人の名前をつけて、初騎乗は武豊にお願いして、20年ぶりにフランスベッドと羽毛布団を購入して、また宝くじに当たる夢を見たいです。(妄想ギャング)

馬主になるとは思いつきませんでした。初恋の人の名前をつけるなんてロマンチックですね。同じようにして私が名づけたら、「しょうたくんかな。(編集部◎)

宝くじが当たったら、家族で旅行に行きたいです。長男、次男が産まれてから、一度も泊まりで家族旅行に行きたことがないので、温泉やテニス、色んなところに行きたいです。(みらい)

お子さんが小さいうちは、なかなか旅行も難しいですもんね。私はテニス一だったから普段買わないようなグッズを買ったりして、お金を使ってしまいたいそうです。(編集部◎)

猫が大好きなので、猫用の家を建てて、たくさん猫を引き取って、働かずに猫達と悠々自適の生活を送りたいです!(世だん)

猫用の家を建てるのは…宝くじにでも当たらないと実現できませんよね。私はどちらかというと犬派ですので、犬用の家を建てることを夢見ます。(編集部◎)

娘がゆるキャラ大好きで私がB級グルメが大好きなので、もし宝くじが大当たりしたら、娘と2人長期休暇を取って、全国をゆるキャラとB級グルメを楽しむ旅で回りたいです!!!残りは貯金かな(笑)(りん)

今となつては全国各地にゆるキャラやB級グルメがありますからね。たくさんの出会いがある旅になりそうです。(編集部◎)

もしも宝くじで5億円当たったら、両親に家を建ててあげたいです。その他はボランティアに寄付をして残りは手堅く貯金します。夢はいつも大きく持っている今日この頃です。(フーさん)

宝くじに当たったら、まずは家を建てることを考えますよね。私の場合は自分の家を建てようと思っただけですが(笑)(編集部◎)

生活に困らないだけのお金があれば、大学や大学院で勉強したいです。以前から心理学に興味があります。「臨床心理士の資格を取りたい」と思っています。学校でスクールカウンセラーもできます。(KH)

心理学ですか。私も大学時代に少しだけ学んだことがあります。けつこう面白かったですよ。宝くじで当たったお金を学びに使うなんて、とても素敵ですね。(編集部◎)

楽しい
エピソード
募集します!

● 次の投稿テーマ「今だから言えること」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。

応募締切 平成26年5月31日(土)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: 〒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: 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)を呈進させていただきます。

編集後記

最後までご愛読いただき、ありがとうございます。春ということで、今号からデザインを少しだけリニューアル。お気づきになった方はいらっしゃいますか? これからも皆さまに楽しんで読んでいただけるような情報誌にしていきたいと思っています。投稿コーナーをはじめ、お便りもお待ちしていますのでよろしく願います。(編集部◎)

次号は…8月上旬発行予定です。

●※、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。