

炎

ほのお



イメージキャラクター
モアモアファミリー



ガスで分かった、心地よい暮らし

越後天然ガス 季刊情報誌

2018年

夏

暮らしの中の
ちよつとイイこと
おすすめわけ！



食の宅配便

枝豆

①
②

ガスのことを知っておこう！

直火の実力！ガス炊飯器（直火匠）

③
④

インフォメーション

お店紹介「さんぽう亭」

教室紹介「季節のカフェタイム教室」

親子クッキングコンテスト参加募集

⑥
⑤

読者投稿コーナー

「○○の誘惑には勝てません」

⑦

今回の写真・仙見川溪谷

仙見川の有名な撮影スポットです。
辺り一面が緑色に包まれ、
澄んだ川がとてもきれいでした。
（五泉市／山菜採りおじさん）



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！

秋葉区に誕生した 早くも人気の厳選枝豆

2016年8月、秋葉区に枝豆ブランド「こすど華豆」が誕生しました。ネーミングは公募で選ばれ、その名の通り上品で華やかな風味が魅力です。本格的なスタートは昨年からです。店頭に出すとした分だけ売れます。お中元やお盆のシーズンはいくらあっても足りません」と関係者も驚くほどの大人気。早くもプレミアムブランドになりつつあります。

さて、「こすど華豆」にはめずらしい特徴があります。たいていの枝豆ブランドは、品種の名前や生産地域を総称したのですが、「こすど華豆」は農産物直売所・うららこすどでしか買えない独自ブランド。このような取り組みはとてめずらしいそうです。もともとおいしい枝豆が集まっていた同店でしたが、さらにお客様に喜んでいただこうと地域の農家さんとタッグを組んでより高いレベルの枝豆作りに挑戦。決められたルールにのっ

食の定期宅配便

直売所の ブランド枝豆

こすど
はなまめ
華豆

良質な枝豆のために 栽培方法を追求

とって生産し、味も見た目も選りすぐったものだけを「こすど華豆」と名乗れるようにしたのです。

料もバラバラ。そのために味も農家一軒、一軒で違いました。それを「どうしたらもっとおいしくなるのだろう」とみんなで模索して肥料設計などの栽培方法や、品種もこの時期にはこれを出そうとルールを決めていったのです」と言います。

今回取材させていただいた近藤陽一さんも協力農家のひとりです。うららこすどの直売部会長を務めている人望の厚い方。米を中心に生産し、野菜は少量多品目を出荷しています。「今までは各農家によって植える品種も、使っていた有機肥



Check

近藤さん流 枝豆の茹で方

1

塩でもみ洗いしながら枝豆の細かな毛を落とす。

2

大鍋にたっぷりの水と塩を入れて沸騰させる。

3

好みの固さになったらザルにあけて熱を冷ます。



冷凍の「こすど華豆」もある。
シーズン以外はこれで楽しもう!

◎こすど華豆が買える直売所



農産物直売所・うららこすど

新潟市秋葉区小須戸 893-1
☎ 0250-38-5430
(9:00~17:30)
年中無休

花木の直売、季節のイベント、各種体験教室、市民農園、体験農園なども企画運営。地域農業を発信する場となっている。



近藤さんが育てている枝豆。安心、安全を心がけて生産している。今年は晴れ続きで雨が少なく、成長が心配されたが「こすど華豆」は粒がどんどん大きくなっている。



うららこすどの生産者メンバーは約50名で、毎日採れたて野菜を持ち寄っている。農産物のラベルシールには生産者の名前が記されていてそれぞれにファンがいる。



採れたて、ゆでたての「こすど華豆」。きれいな色で、香りも高く、食べ始めると手が止まらない。



「こすど華豆」の専用シール。基準をクリアしたものだけが貼ることができる。

地域の絆がバックボーン 今年もおいしい枝豆を!

農家さん一人ひとりの努力から「こすど華豆」の高い品質が守られているのです。

近藤さんが農業を営んでいる浦興野地区は、住民のつながりがとても深い地域です。その歴史は古く、今をさかのぼること400年以上前の1575年に開拓されました。1616年の江戸初期には浦興野神明宮が建てられ、それ以来毎年お盆になると住民が協力して例祭を開催。五穀豊穡と地域の安全を祈り、飢饉で食べるものがない時でも麦を炒った粉の香煎を供物としてささげたことから、いつしか「こうせん夜宮」と呼

ばれるようになりました。このような住民の絆こそ宝であり、地域の農業を支えているのです。
「みんなで『こすど華豆』を作るようになって、お客様にも喜ばれるようになりました。これからもおいしいと言われるように、品質を維持しながら良いものを出していきたい」と近藤さん。販売は6月初めから9月いっぱい目安。ぜひ、うららこすどに訪れて自慢の枝豆を食べてみましょう!

地元の農家が
丹精込めて
栽培しています!



近藤 陽一さん

かまど炊きのおいしさを手軽に家庭で。

直火の実力！ガス炊飯器へ直火匠

じかびのたくみ

直火で一気に炊き上げ、おいしいごはんの理想形と言われている「かまど炊きごはん」。
直火匠はスイッチひとつで、このおいしさを現代に再現しています。

おいしいごはんのポイントは 直火炊きの力と火加減

かまどで炊いたごはんがおいしい理由の一つに、「直火の力」があります。直火の強い炎が、釜全体を一気に包み込み、ムラなく炊き上げてくれるから、粘り・甘み・香りが際立った本当においしいごはんが味わえるのです。冷めても味が落ちにくく、おいしさが保たれるのも直火炊きならではの魅力。お弁当にもおすすめです。このおいしさを再現したのが、最高温度約1200℃という高温でごはんを一気に炊き上げる直火匠（じかびのたくみ）。かまどと同じ伝熱形態で釜全体を加熱し、ガスならではの強火で、ごはんをおいしく炊き上げます。

しょうか。水を十分吸わせたお米を強火で一気に加熱し、最後に少し加熱することで粘りや甘みが増し、香りの良いごはんができあがるというものです。直火匠は、火力を自動調節してかまど炊きを再現。スイッチひとつで簡単においしいごはんが炊けるのもうれしい限りです。

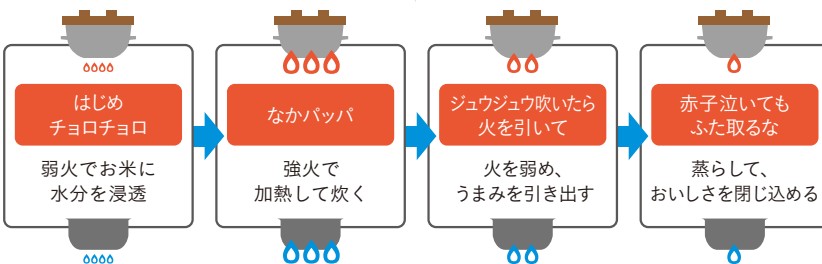
火加減も大切なポイントです。ごはんをおいしく炊くコツを今も私たちに教えてくれる「はじめチョロチョロ、なかパッパ」というフレーズをご存じで

構造イメージ図



直火匠のおいしさの秘訣

かまどの炊飯過程



直火匠の炊飯過程



内釜は熱が均等に行き渡る 広浅形状の蓄熱厚釜

おいしいごはんを炊くコツはこれだけではありません。釜の形も大切です。直火匠は、直火の能力を最大限に活かす広浅形状の「蓄熱厚釜」。熱伝導率と蓄熱性を誇る高品質のアルミを素材に使用し、熱をムラなくしつかり伝えて、炊き上げや蒸らしを効果的に行ってくれるから、これまで以上においしいごはんが炊き上がります。



直火の能力を 最大限に活かす 蓄熱厚釜

軽い

ステンレスや銅に比べ、約1/3の重量で取扱いもラクラク。

熱伝導率が高い

ステンレスの約3倍の熱伝導率で、ごはんを均一に加熱。

冷めにくい

釜底の厚みをアップさせることで、冷めにくく、高温維持が可能。

シンプルですっきりしたデザイン



見やすく、使いやすい操作パネル

炊飯メニューの充実で 毎日の食生活が豊かに

直火匠には、「予約タイマー機能」「保温機能」をはじめ、好みやメニューに合わせて炊き分けられるさまざまな炊飯メニューが付いています。おかゆや玄米もスイッチひとつで、簡単に調理ができるのでとても便利。新潟はお米もおいしく、食材も豊富。炊飯メニューが充実すると、毎日の食生活がぐんと豊かに楽しくなります。

直火匠の使用には、ガスコードをつなぐガス栓と、電気コンセントが必要です。ガス栓がない場合は、簡単にガス栓増設ができますので、弊社までお気軽にお問い合わせください。

見て！ふれて！

最新のガス機器を 体感・体験しませんか？

越後天然ガスのショールームでは、直火匠や最新のガス機器を専門スタッフがご案内しています。フリースペースでは、最新のキッチン・ガス器具を使ってご自身で調理をすることも可能です。直火匠で炊いたごはんのおいしさを体験してみませんか。

●お申し込み・お問い合わせ

新津ショールーム TEL.0250-24-2171

五泉ショールームミライe TEL.0250-43-6651

メニューの一例



多彩なメニューと
安定の美味しさ

さんぽう亭 新津店

迷った時はここ！

老若男女に親しまれるお店。

さんぽう亭は、三宝グループが運営するラーメン専門店。大型店舗に隣接する新津店は、女性や家族連れの多いアットホームな雰囲気です。数あるメニューの中で一番人気は、やっぱり「五目うま煮めん」！ たっぶりの具材の旨みが溶け込んだ「あん」は、本格的で上品な味わいです。麺は全て半量（50円引き）にできるので、食べきれない心配な方やサイドメニューも楽しみたい方はぜひお試しあれ。



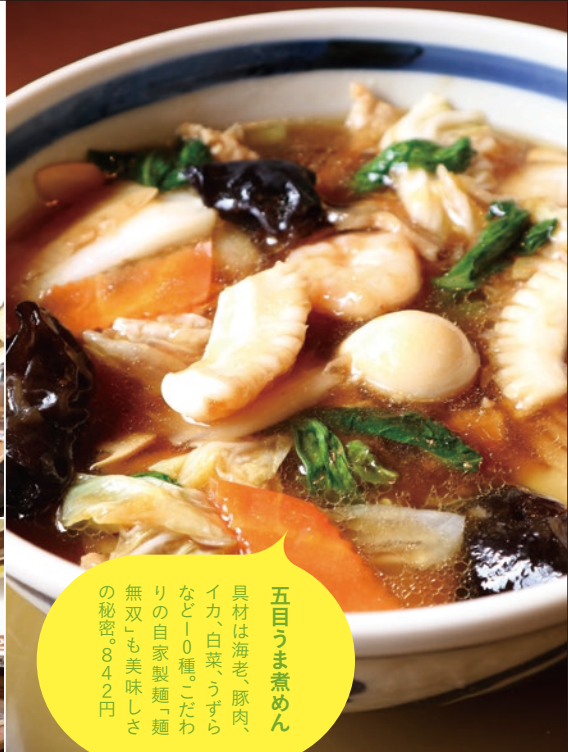
夏にぴったりの
冷やし麺も
豊富にご用意しています。



これもおすすめ！

半炒飯

厳しい訓練に合格した
スタッフのみが作れる
という炒飯は、隠れた
人気メニュー。410円



五目うま煮めん
具材は海老、豚肉、
イカ、白菜、うずら
など10種。こだわ
りの自家製麺。麺
無双！も美味しさ
の秘密。842円

DATA

新潟市秋葉区程島1865-1
☎0250-21-1330
営●
【平日】11:00～15:30(L015:00)
17:00～22:30(L022:00)
【土日祝日】11:00～22:30(L022:00)
休○無休
駐○有



●しゅわしゅわとした食感が魅力のスフレは、メレンゲ作りがポイント。ふっくらと膨らませるのは難しそうですが、そこは専門学校で7年間洋菓子の講師をしていた斎藤先生。「メレンゲは油脂分が入ると泡立ちにくくなるので、卵黄が混ざらないように」「ハンドミキサーは仕上げに中速から低速にしていくと、なめらかなになります」など、分かりやすく作り方のコツを教えてくださいました。

●今回は本コーナー初、五泉ショールームミライエ（みらいえ）で行われた教室のご紹介です。2016年のリニューアルオープンの際に整備されたキッチンには、広々と解放的。今回、チョココレトスフレの作り方を教えてくれた斎藤先生は五泉と新津、どちらのショールームでも料理教室を開いています。

季節のカフェタイム教室
濃厚チョココレトスフレ in
越後天然ガスショールーム



SHOWROOM EVENT [講師紹介]

ようこそ！
ショールームへ！

決め手はメレンゲ！
ポイントをおさえれば
お家でも簡単に作れます♪

斎藤寛之先生

本格的なガレットやワッフルが人気の
お店、「カフェ プレヌマ」のオー
ナーパリスタ兼パティシエ。洋菓子
の出張教室だけでなく、お店でラテ
アートの体験会も開催しています。

DATA

Cafe Pleine(カフェ プレヌマ)
〒950-0843
新潟市東区粟山1-21-25 第2マルヤビル
営●10:00～20:00 休○火
☎FAX025-288-6586
<https://www.facebook.com/cpl.2015.731>



ウィズガス
全国親子クッキングコンテストは
応募総数
日本一
のクッキングコンテスト*

第12回
ぜんごくおやこ

ウィズガス

全国親子クッキングコンテスト

応募締切

2018年
9月10日(月)
当日消印有効

夏の
炎の調理で五感を
研ぎ澄ます

チームワークが魔法のスパイス!
おいしい&楽しいクッキングに親子で挑戦!!

【学校賞】
上位3校に
調理器具を
プレゼント

【応募協力賞】
10組以上まとめた
小学校の上位10校に
図書カード1万円分を
プレゼント

応募者全員に
500円分クオカード
プレゼント!

新潟県大会
参加チーム大募集!
2018年6月19日(火)より応募受付開始!

今年も審査委員長はこの方!



【全国大会審査委員長】

服部幸應

(学) 服部学園 服部栄農専門学校
理事長・校長 / 医学博士

新潟県大会開催概要

新潟県大会の代表1チームが、関東中央地区大会へ出場いただけます。関東中央地区大会の上位チームが、全国大会(東京)への切符を手に入れます。まずはレシピを応募して書類選考のうえ、通過チームにて実技選考を行います。

参加者募集!
応募締切
9月10日(月)

新潟県大会
11月4日(日)

代表1チームが
関東中央地区
大会に出場!

関東中央
地区大会
11月25日(日)

全国大会
2019年
1月27日(日)

全国大会は
東京にて
開催!

募集
テーマ

わが家の
おいしいごはん

～家族と一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～

参加資格

新潟県在住の親(保護者)と子(小学1～6年生)の2名1組
(ただし、子1人に対し、今年度に1回の応募とします)

調理の条件等

・食 材 費: 2,000円程度(4人分)
・調理時間: 60分(盛り付け時間を含む)

※レシピは未発表のものにて応募してください。 ※実技審査では、自宅での下準備・下ごしらえはできません。
※ガスならではの調理方法を活用してください。 ※季節の食材を考慮の上、レシピをお考えください。
※メニューは上限5品目になります。

【応募方法】

所定の応募用紙を応募先までお送りください。

※応募書類は、返却いたしませんのでご了承ください。
※応募されたレシピの著作権は主催者に帰属するものとし、雑誌・印刷物・ホームページなどに二次使用する場合がございます。

【応募受付期間】 2018年6月19日(火)～9月10日(月)

【選考方法】

応募用紙にて、厳正なる審査の上、8チームを選出(予定)。
書類選考通過チームには実技選考にご出場いただけます。
※審査結果は、書類選考通過チームにのみご連絡いたします。

【実技選考開催日】

2018年11月4日(日)

【実技選考方法】

親子のチームワーク・おいしさ・わが家
ならではの工夫・ガスならではの調理
方法を審査のポイントといたします。

【実技選考会場】

新潟市 食育・花育センター
(住所:新潟県新潟市中央区清五郎401)
※詳細は、書類選考通過チームにのみご連絡いたします。

【新潟県大会賞】(下記は賞品等の例)

優 勝: 5万円分のギフトカードと記念盾
(関東中央地区大会出場権)
準優勝: 3万円分のギフトカードと記念盾
3 位: 1万円分のギフトカードと記念盾
参加賞: 5千円分の図書カード

【審査員】

東日本料理学校協会 副会長
(三条クッキングスクール 校長) 更科 祐樹氏
全日本厨師協会 新潟県本部会長 肥田野 尚之氏
新潟県家庭科研究会 理事 齊藤 裕子氏

応募・お問い合わせ先

全国親子クッキングコンテスト(新潟県大会事務局)
〒950-8748 新潟市中央区東大通1-2-23 北陸ガス(株)内

TEL 025-245-2217 FAX 025-245-3050

●受付時間: 月曜～金曜 9:00～17:00 ※祝祭日は除く

※コンテストのスケジュールや内容は変更となる場合がございますのであらかじめご了承ください。

詳しくはホームページをご覧ください。 <http://www.gas.or.jp/shokuiku/> または、食育ウィズガス 検索

とにかく甘いものが大好きな私。とくにあんこが好物であんこの缶詰を買って食べちゃうことも(；▽)でも美味しんだよね～(*_*)あんこ×生クリームもたまりません！(あんちゃん)

甘いものの誘惑には私も負けてしまいます。疲れた時のあんこの甘みは日本人にとって癒しですね。寒い冬に食べるおしるこは、また格別に美味しいですし…誘惑ばかりで困りますよね。(編集部チャ)

今年の初めにとあるサイクルショップに暇つぶしに行きました。本当に下見だけだったのが2時間後には18万円のロードバイクをお買い上げになっていました(大汗)試乗の誘惑に負けました(苦笑)(匿名)

お買い上げおめでとうございます！これからロードバイクでプライズレスな思い出と健康な身体を手にすると思えばお値段以上の価値があると思います。無理をしない程度に楽しんでください。(編集部チャ)

読者投稿
コーナー



「○○の誘惑には勝てません」



毎日のように油揚げを食べている。スーパーから買ってきたものだ。大抵、1日1回は個食の機会があるから、その時にそのまま醤油をつけて食べる。そもそもこのルーツは私の幼少期に母が弁当用に作ってくれた“味噌に漬けた油揚げ”だったことに思い当たった。美味しい油揚げ。されどこれでいいのか？(十郎)

油揚げに素敵なルーツがあるんですね。感慨深いお話ありがとうございます。油揚げはそのまま食べても美味しいですし、ネギや大根おろし、キムチや納豆を挟んで食べても美味しいですね。私も早速買って帰ります。油揚げの原料の大豆は栄養価が高く身体に良いので適度に食べている分には良いおかずですね！(編集部チャ)

仕事終わりにスーパーへ行き、半額シールを見つけるとつい買ってしまいます。お肉や納豆など、普段はちょっと高くても買えない物も半額ならお得！少ない出費で贅沢な気分になり、疲れが吹き飛びます。たまに買いすぎて冷凍庫がパンパンになることがあるのですが…(^o^;)唯一の楽しみ、半額シールには勝てません。(匿名)

少ない出費で贅沢な気分を味わえる魔法のシールが「半額シール」ですよ！私も少し遅い時間帯にスーパーへ行ったときは、お惣菜など半額シールが貼ってある物を食べきれないほど買って帰ることがありますね。冷静に考えても半額シールの誘惑は凄いですよね。(編集部チャ)

今回の
投稿テーマ

「私は夏のここが好き or 嫌い」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。



楽しい
エピソード
募集します！

応募締切 平成30年8月31日(金)の消印有効

応募方法 郵便ハガキ、封書又はEメールに、ご住所、お名前を明記(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：〒956-0003 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)を進呈させていただきます。