

[地域特集]  
桜の魅力を一年中発信する  
ごせん桜アロマ工房

[街の企業紹介]  
子どもを育む、楽しいおもちゃをつくりたい。  
ナカムラ工房

寒さに負けない体づくり!  
紅茶を使った  
温かほっこりドリンク

電気代が安くなる!!  
えちてん電気 申込受付中!



ホット  
パン屋。

2025

冬  
winter

桜の魅力を一年中発信する

# ごせん桜アロマ工房

新潟県有数の桜の名所・五泉市村松公園の隣で、  
桜にまつわるスイーツや商品を販売する店で「まちの駅」でもある  
「ごせん桜アロマ工房」を訪ねました。



(右)鈴木佑果さん  
(中)館長・藤波敬子さん  
(左)田嶋あかねさん



五泉市内の桜から抽出する  
天然エキスを配合した商品の数々

約3千本の桜が咲き誇り、毎年多くの見物客でにぎわう五泉市・村松公園の隣で、2018年4月から営業を続ける「ごせん桜アロマ工房」。天然の桜から抽出したエキスを使用した商品を販売するお店です。「五泉市は、村松公園をはじめ咲花温泉や小山田彼岸桜樹林など素晴らしい桜の名所がある街なので、一年中桜を楽しんで欲しいと思い営業しています」と話す館長の藤波さん。市販の桜エキスは合成香料を使用したものが多いなか、溶剤や水蒸気を使用しない「低温真空抽出機」で100%天然桜エキスを抽出しているそうです。「店舗内に抽出室があり、五泉市内の『関山(かんざん)』という品種の八重桜の花びらや葉からエキスを抽出しています」とスタッフの鈴木さん。抽出した桜エキスやパウダーをジェラートや最中、香り袋などの商品に加工して販売。季節を問わずに商品を通して桜の魅力を発信しています。

「2024年に新商品として加わったルームフレグランスが一押し商品です」と藤波さん。桜の香りと桜葉の香りの2種類があり、爽やかな桜の香りは、入浴時や睡眠時の気分転換にぴったりです。その他にも、スイーツやうどんなど天然の桜由来の商品がそろうお店。一足早く春を感じに、訪ねてみてはいかがでしょうか。

村松観光の出発時の情報収集や  
ほっと一息休憩場所にもぴったり  
「雪解け時期の村松公園は、雪割草を楽しめま

# お花見シーズン新商品

人気商品  
ランキング BEST 5



お花見シーズン限定販売

## 桜まるごと最中サンデー

バニラソフトクリームに桜と抹茶ソースを加え、  
桜ジェラートと人気の「桜まるごと最中」で飾り付けた、お花見にぴったりな和風スイーツです。  
3月上旬発売予定。

New!

## 周辺観光スポット



### INFORMATION



#### ごせん桜アロマ工房

〒959-1765 五泉市愛宕甲2712-1

☎ 0250-47-7081

⌚ 9:00~17:00(飲食コーナー 10:00~16:00)

休 水曜(祝祭日は営業、翌日休)、12/29~1/3

HP



すよ」と藤波さん。3月の村松公園の雪割草を皮切りに約3万株が咲き誇る水芭蕉公園。4月の村松公園の桜と早春のお出かけ先として絶好的の村松エリア。お店は、「まちの駅」でもあり、観光パンフレットの配布や五泉市のPR動画も常時流れ、村松散策の出発地として情報収集するにも便利なスポットです。

また、店の一番人気のジェラートは、店舗向かいの新潟大学農学部の生乳を使用し、五泉のブランド里芋「帛乙女」や特産品のアロニア、地元のお母さんが造る味噌など地域の名産を材料にしたフレーバーがそろい、五泉市の食の魅力を実感できる「当地スイーツ」です。休日には、公園で遊んだファミリーや散策を楽しんだ夫婦が立ち寄り、休憩する姿も多く見られるお店。3月頃開催予定の「雪割草まつり」や4月開催予定の「桜まつり」と、村松公園の春のイベントに合わせて訪ねるのもおすすめです。



### 1 ジェラート



### 2 ごせん桜うどん(花・葉)

花を使用したピンクの細麺と葉を練り込んだ薄緑の平打ち麺。風味と食感が違う2種類のうどんを食べ比べできます。



### 3 桜まるごと最中

新潟調理師専門学校とのコラボ商品。中身は、桜の花と葉の成分を混ぜ込んだ白あん。桜の形で写真映えも抜群です。

### 4 さくら香り袋

ちりめん生地の可愛い巾着に花びらの乾燥パウダーを詰め込んだ一品。天然の桜の香りをいつでも楽しめます。



### 5 ごせん桜フレグランス

花成分由来の『Ala-Puna(アラ・ブナ)』と桜葉の香りの『Kau-Wela(カウ・ヴェラ)』の2種類があるルームフレグランスです。



# 地元の企業 みんなこんな企業



地元で頑張っている企業のみなさんを  
エチテイン目線でご紹介！今回は、  
新潟市秋葉区で木製のおもちゃを作る  
「ナカムラ工房」に潜入してきました！

ナカムラ工房オーナー  
中村 隆志さん

## 安全性とデザインとギミック 子どもが夢中で遊ぶおもちゃ

主に、0歳児向けのおもちゃを製作する中村さん。乳幼児の頃は、歯が生えるムズかゆさで何でもかじるため、程良い硬さのある木が適するそうです。「新潟県産のブナの活用を推進するスノービーチプロジェクトに賛同して、県産のブナをよく使用します。雪国でゆっくり育つブナの木は繊維が詰まった感じがして絶妙な硬さがあり、おもちゃ作りにぴったりです」と続けます。



今回の調査員  
広報人財部  
高橋  
広報人財グループ

「子どもが子どもの成長にとても重要な物と感じました」と中村さん。仕事でおもちゃの管理を任されて木製のおもちゃを見た際に、「おもちゃが子どもの成長に魅了された」と感心しました。そこでおもちゃの管理を任されたと驚き、木工房で作られた時に、「自分で作りたくなり、甥の誕生日に、ガラガラ（ラトル）を作つてあげたら、すごく喜ばれました」と感激し、木のおもちゃ作家になることを決断。本格的に木のおもちゃ作りを学ぼうと長野県の職業訓練校に通い、1年間かけて木工の技術や加工で扱う機械の操作、木材の知識を学んだそうです。

「ご要望をたくさんいただき、2024年8月に工房併設のショップを開店しました」と中村さん。お店は、美術館のように商品が解説付きで並び、触れて体験しながらおもちゃを選べます。「今後は、生活雑貨やアクセサリーなども作って商品数を増やし、通りかかった人がふらりと立ち寄って木の商品と触れ合う場にしたいです」と今後の目標を話してくれました。

## 木製のおもちゃに魅了されて 保育士から木のおもちゃ作家へ

### 製作に夢中になる工房から 人が集う交流の場へ

2010年に製作を始めた木のおもちゃの工房です。オーナーの中村隆志さんは、おもちゃ作家になる前、子育て支援センターの保育士でした。「ママ」と用の冷蔵庫やキッズ用段ボールで作った時に、子どもたちに会話を生まれたり片付けの面白さを学んだりする様子を見て、「おもちゃが子どもの成長にとても重要な物と感じました」と中村さん。仕事でおもちゃの管理を任されて木製のおもちゃを購入した際に、「肌触りの良さに驚き、魅了された」と言います。「自分で作りたくなり、甥の誕生日に、ガラガラ（ラトル）を作つてあげたら、すごく喜ばれました」と感心し、木のおもちゃ作家になることを決断。本格的に木のおもちゃ作りを学ぼうと長野県の職業訓練校に通い、1年間かけて木工の技術や加工で扱う機械の操作、木材の知識を学んだそうです。

新潟に戻った中村さんは、米屋だった実家の納屋を改築して工房をオープンしました。かつての精米所が現在の作業部屋です。おもちゃ作りに励みながら、クラフトフェアなどのイベントに参加しておもちゃを販売。製作の合間に販売先を増やす営業活動も積極的に行い、イベント出展で東京に出向いた際は、おもちゃをカートに積んで店を巡り、取引先を増やしたそうです。

「ご要望をたくさんいただき、2024年8月に工房併設のショップを開店しました」と中村さん。お店は、美術館のように商品が解説付きで並び、触れて体験しながらおもちゃを選べます。「今後は、生活雑貨やアクセサリーなども作って商品数を増やし、通りかかった人がふらりと立ち寄って木の商品と触れ合う場にしたいです」と今後の目標を話してくれました。



# 子どもを育む、楽しいおもちゃ

## INFORMATION



ナカムラ工房

〒956-0025 新潟市秋葉区古田3-12-34

※作業中は電話対応不可のためHPの  
問い合わせよりメールにてご連絡ください。

④11:00~16:30(11:00~12:00 CLOSE)

●日曜 ※他不定休あり



## CHECK!



おもちゃ職人が手がける  
アクセサリー&生活雑貨

今後は、アクセサリーと生活雑貨の商  
品を増やす予定。おもちゃ職人らしい  
デザインで、現在は、ブローチやス  
トールリングなども販売中。

## CHECK!



笑顔あふれる2024年新商品  
「ごきげんシリーズ」

液体ガラスでコーティングした洗える  
木のおもちゃ。花がモチーフの「ご  
きげんフラワー」と車の形をした「ごきげ  
んぎゅうと」の2種類があります。

寒さに負けない体づくり!

# 紅茶を使った温かほっこりドリンク



「体温が1°C下がると免疫力が30%低下する」といった研究を知っていますか? 様々な感染症が猛威をふるう冬、体を温める食材を取り入れて健康に過ごしたいですよね。そこで今回は、紅茶、スパイス、生姜を使った「マサラチャイ」と「ジンジャーシロップ」をご紹介します。寒い季節にぴったりの飲み物で、体を内側からしっかりと温めましょう!

今回は、紅茶コーディネーターの  
五十嵐久恵さんから  
お話を伺いました。



## 01 ジンジャーシロップの作り方

材料(できあがり100cc)――

- 生姜 ..... 100g
- きび砂糖 ..... 100g
- レモン汁 ..... 2-3滴

作り方

- ①生姜は皮付きのままよく洗い、泥や傷みの部分を取り除き、超薄切りにする
- ②鍋に①ときび砂糖を入れ、しっかり揉みこみ、1~2時間おく
- ③きび砂糖が完全に溶けた後、水分が出てたらレモン汁を入れて、弱火にかけ、アカを取りながら10分煮込む
- ④ザルを使ってシロップと生姜に分けて、できあがり(常温で5日間保存可能)

※煮込んだ生姜は、そのまま食べたり、料理に使っても良い

### 生姜の効果

生姜は紀元前300年頃から、保存食、薬効品として食べられていた記録があるほど、太古から健康効果が期待される野菜です。加熱、乾燥すると、ジンゲロールという成分が「しょうがオール」に変化し、体を温める効果がさらに高まります。

## 02 マサラチャイの作り方

材料(一人分)――

- 紅茶(茶葉) ..... 山もり大1  
(ティーバッグなら2個)
- スパイス(シードタイプ) ..... カルダモン、クローブ、  
シナモンスティック各少量
- 水 ..... 140ml
- 牛乳 ..... 210ml

作り方

- ①手鍋に水、茶葉とスパイスを入れ茶葉が完全に開くまで火にかける
- ②茶葉が開いたら、牛乳を入れ弱火にして、沸騰の直前で火を止める
- ③ストレーナー(茶こし)でこしながらカップに注ぐ
- ④①で作ったジンジャーシロップをお好みの量を入れてできあがり

### 紅茶の効果

発酵食品である紅茶には、ポリフェノールの一一種である、タンニン、カフェイン、アミノ酸の成分が含まれており、免疫機能低下予防や、利尿作用、自律神経の働きを高める、筋肉疲労軽減、リラックス、安眠効果が期待されるといわれています。

## Profile

野菜ソムリエプロ  
紅茶コーディネーター

五十嵐久恵さん

えちでんスクール料理教室では、野菜ソムリエプロの原早苗先生のアシスタントを担当させていただくほか、Akiha Aguri Support Activityメンバー(料理教室のアシスタントやおもてなしドリンク担当)としてイベントをサポートしています。「生きる」ことは「食べること」、「畑から食卓へのかけはしに」・「野菜や果物で体の中から美しく」・「美味しい紅茶で癒しや時間を」をモットーに活動しています。

## Akiha Aguri Support Activity

新潟市秋葉区とその近郊の農と食を盛り上げる為、野菜ソムリエと農家・養蜂家・酪農家・飲食店・料理家が集結したイベントチーム。農と食に関連する体験イベント(採蜜・トウモロコシ・サツマイモ収穫など)、採れたて野菜での料理教室などを主催・開催しています。

LINE

Instagram

Facebook



えちてん電気  申込受付中!

# 電気代が 安くなる!!

## えちてん電気ホームプラン

7% 引き

300kWh～の  
電力量料金が

ガスと  
+  
セットで

5% 引き

さらに  
基本料金が



3人世帯住宅

40A、400kWh／月使用

東北電力従量電灯Bと比べて

年間 **4,390円 お得!**



4人～・二世帯住宅

60A、550kWh／月使用

東北電力従量電灯Bと比べて

年間 **9,900円 お得!**

※えちてん電気+ガスホームプランご契約の場合

さらにお得なビジネスプランもご用意!!



切替手続きはカンタン! WEB申込はこちから

<https://www.echiten-gas.co.jp/denki/request/>



※上記価格は全て消費税等相当額を含みます。 ※本試算は割引額を補償するものではありません。 ※2024年10月時点の情報をもとに試算しています。

# エチテン × ごはん部

社員のイチオシグルメをご紹介!



心がホッと  
癒やされるお店。

今回の担当は…!  
営業部  
総合エネルギー  
グループ  
佐藤

## INFORMATION



### ロイエ 喫茶Loie

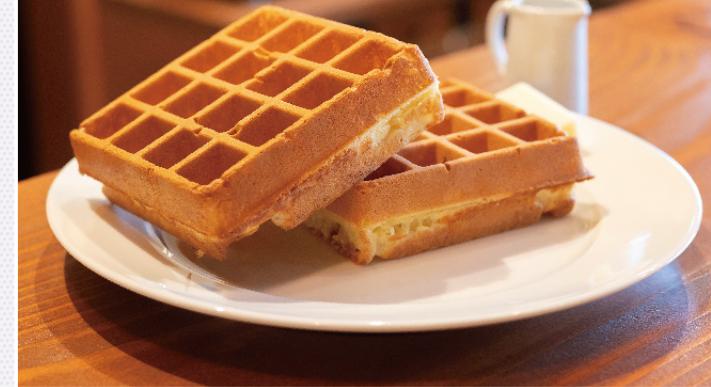
新潟市江南区横越中央1-9-25

なし

火曜、第1・3・5水曜

11:00~18:00(金曜・土曜は19:00まで)

Instagram



## 「喫茶Loie」の プレーンワッフル 650円(税込)

新潟市江南区横越地区の住宅街に併む喫茶店です。オーナーこだわりの音響設備から流れるクラシックやジャズをBGMに、落ち着いた時間を楽しめると評判です。メニューはドリンクとデザートのみという正統派の喫茶店で、中でもオススメはプレーンワッフル。ほどよい焼き加減と優しい甘さが

特長で、オーナー自身が以前食べて美味しかった味わいを試行錯誤のうえ再現したそう。同じ横越エリアにある塚田牛乳のバターとメープルシロップを合わせることで甘さが引き立ち、その芳醇な味わいは自家焙煎コーヒーとの相性も抜群。心を満たす幸せなコーヒータイムを提供してくれる一皿です。

## 気分に合わせて選べる、3種類の自家焙煎コーヒー

オーナーがこだわる自家焙煎コーヒーは、コロンビア、グアテマラ、エチオピアの3種類があります。中でもグアテマラは浅煎りながら酸味が主張せず、まろやかな味わいで飲みやすくお気に入りの一杯です。



▲40分かけてじっくり焙煎して淹れる  
コーヒーは、至福の味わいです。

▼店内では、ハンドメイド品やアンティーク雑貨なども販売しています。



## ガスのことならお任せください!

### こんな仕事をしています

地域の企業へガスの魅力をお伝えし、ガス機器の販売や都市ガスの使用をおすすめする営業活動をしています。

### 会社の良いところ

年齢の近い社員が多く、話しやすい環境があります。業務の相談からプライベートのことまで会話が弾みます。

### 休日の過ごし方

好きなアーティストのライブに行くこともあります。最近は、配信ライブも盛んですが、生の演奏や歌声の地鳴りのような迫力と会場の一体感は、生のライブでないと味わえません。ライブ鑑賞に併せて会場周辺を観光するのも、魅力のひとつです。

