

人と食のエネルギーを伝える情報誌“エナジー”

ENERGY

あなたの暮らしにエールを



COEDO BREWER
THE RESTAURANT

ビール作りから起業の原点に立ち返る／朝霧重治

誰からも愛される人気野菜／サツマイモ

今号の読者プレゼント

SAEタンブラー
(420ml) 2個セット



5名さま



武州ガスが YouTube はじめました！

頑張る人の声を聴きたい

“ビール作りから原点回帰、
農業への挑戦で地域に黄金色の麦畑を”

株式会社協同商事 コエドブルワリー 代表取締役社長兼CEO 朝霧重治さん

農家さんとの協同が 原点のクラフトビール

朝霧さんが社長を務める「株式会社協同商事」は、1982年に義父である先代が設立した会社。当時は農家の方から有機農産物を買取り、小売店に卸す商社の事業をメインとしていました。朝霧さんは先代の「農家の方と協同して、消費者に農作物を届ける」という理念に共感。転職しました。

朝霧さんが入社して取り組んだ事業はさまざまですが、大きなものは「クラフトビール」です。ビール作りのアイデアの始まりは農業。農家の方と仕事をすることで、古くから畑に緑肥（緑の肥料）として麦を植え、収穫せずに鋤き込む農法があることを知ります。その麦を何かに活かさないか。これがビール作りの着想の原点になったのです。

しかし、日本には独立した麦芽製造産業がなく、麦がとれても麦芽を作るプロがいません。このときは川越の麦からの麦芽作りは断念しましたが、規格外で大量に廃棄されるサツマイモに注目しました。日本は世界で唯一、サツマイモからアルコールを作る国。そこで川越の大地で育ったサツマイモを原料にビール製造に挑戦しようと決めたのです。

ドイツの技術をもとに 新たな感性で進化するビールを

ビール製造は規制が多く、大量に作らなければ認可されない仕組みでした。しかし、94年に制度が緩和されたことで、96年に製造免許の交付を受けてビール作りの体制を整えます。そして、翌年ドイツからブラウマイスターを招き、ビール作りの基本を教えてもらうことに。現在もその教えをもとに新しい試みをプラスし、進化するクラフトビール界で挑戦を続けています。

「Beer Beautiful」をコンセプトに掲げていますが、ビールはおもしろいものです。創造性が発揮でき、こんなに作り手冥利の尽きるものはないですよ。試行錯誤を重ね、生まれたビールを飲んだ方が「おいしい、ありがとう」と言ってくださる、お客さまとの距離が近い点は、地域でビール作りをしているからこそ経験できるものだと感じています。



大宮で始めたオーガニックの八百屋さん「ORGANIC & CO.」。野菜を通して、農家を応援する気持ちを持ってほしいとスタート。

日本文化が持つバランス美
その魅力をビールを通して世界に

ビール作りを今のブランド「コエド」へとステップアップさせたのが、06年。改めてクラフトビールの楽しさを身近に感じてほしいとの思いからでした。学生の頃にバックパッカーで世界を旅して、日本の食や文化は独特なものだと感じていた朝霧さん。

「日本は長年、車などのテクノロジを輸出してきました。しかし、成熟した段階では、文化を諸外国で楽しんでもらうことが新たな展開になると思っていました。ビールに関してはその考えに基づいて活動した結果、現在世界25カ国に輸出するまでになりました。サツマイモを使ったとはいえ、ビールは西欧の文化であることから迷いがあったという朝霧さん。しかし、日本食を見ると、味・香り・色

などのバランスの美しさが特徴だと気づきました。「要素を強く前面に押し出すのではなく、絶妙なバランスが取れていること。これこそが日本文化であり、またコエドビールの特徴である」と今では考えています。

地域に貢献できること 美しい風景もそのひとつ

川越のサツマイモは江戸時代から続くもので、地域の文化を使わせてもらっているという朝霧さん。ブルワリーのブランドも「コエド」を名乗っていることから「地域と共に」という想いがあります。川越駅の西口にブルワリーを兼ねたレストランを設けたこともそのひとつ。ブルワリーの存在が街の個性になると考え、地域の方に愛される場になってほしいと願っています。農業と製品

profile 朝霧重治さん

「Beer Beautiful」をコンセプトにビール文化の発信。会社の原点でもある農業にも力を入れる。



COEDO BREWERY THE RESTAURANT
川越市脇田本町8-1 U PLACE1F
049-265-7857

作りの2本柱で会社を運営してきた朝霧さんですが、農業の世界は年々、後継者不足が顕著だと言います。そこで、農家の方の機会を奪うのではなく、自分たちのやり方で農業や小売りにも挑戦。東松山市の醸造所の周辺の農場で麦を栽培しています。

「麦秋という言葉が好きなのですが、将来的には醸造所周辺に黄金色の美しい光景が広がることを夢見ています。起業の原点の農業に立ち返ったという朝霧さん。日焼けした笑顔で今後のビジョンを語ってくれました。



1. えんじ色のラベルの「紅赤」はサツマイモを使ったビール。COEDOの原点ともいえる。
2. 東松山市にある醸造所。周囲にある空き地を麦畑に。朝霧さんも農作業を行う。
3. ビールの製造に携わるスタッフ。20～40代が活躍中。
4. 醸造所の発酵タンク。この中で酵母の力を借りて麦芽の発酵が行われる。



川越市

埼玉県の南西部に位置し、小江戸として人気の観光地。市街地から少し離れると自然豊かな環境が残る。

元気を生み出す地元の食材

いろいろな料理やお菓子に使われる野菜、サツマイモ。
そのやさしい甘味は子どもから大人まで人気です。
今号では、収穫間近のサツマイモを紹介します。

サツマイモ

三芳町の武田農園さんで作られるサツマイモ。直売には毎年リピーターがやってきます。



一面に広がる緑の葉っぱ。埼玉県内でも有名なサツマイモの産地、入間郡三芳町の武田農園さんの畑では、4代目の武田晃一さんと奥さまの典子さんが数種類のさつまいもを栽培しています。今年育てているのは、サツマイモの定番「紅あずま」をはじめ、「紅はるか」「シルクスイート」「すずほっくり」そして、川越の伝統いも「紅赤」の5種類。昔から三芳町周辺で続く「落ち葉堆肥」を使う伝統的な栽培方法を守っています。

サツマイモ作りは、1月の落ち葉集めから始まります。集めた落ち葉は1年間寝かせます。3月頃からハウスで苗を育て、4月中頃に1年前に集めた落ち葉を米糠などと混ぜて堆肥を作り、4月の終わりには堆肥を入れた畑に畝を作ります。そして5月10日頃から苗を植えます。

同じ時期に植えつけをしても品種で成長の速さが違うため、9月頃から紅あずま、10月に紅はるかやシルクスイートと、10月いっぱいくらいまで収穫が続きます。「収穫期には直売をしますが、リピーターさんが多く、みなさん好きな品種が決まっています」と晃一さん。

サツマイモは品種によって食感が違い、紅あずまや紅赤、すずほっくりはホクホク系。紅はるかやシルクスイートはしっとりした食感が楽しめます。

簡単にできておしゃれ！

さつまいものデリ風サラダ



材料(2人分)

さつまいも 180~200g
 ブロックベーコン 40g
 クリームチーズ 40g
 くるみ 10g

★

マヨネーズ 大さじ1
 牛乳 大さじ1/2
 塩、こしょう 各少々

オリーブオイル 小さじ1
 パセリ 適量

作り方

- ①さつまいもは5cm角程度に切って柔らかめに茹でる。ベーコンは棒状に切ってオリーブオイルで炒める。クリームチーズは手で小さくちぎり、くるみは粗く刻む。
- ②ボウルに水けを切ったさつまいもを入れてフォークで粗くつぶす。ベーコンとクリームチーズ、くるみ、★を加えて混ぜる。
- ③器に盛って、みじん切りにしたパセリを散らす。



材料(2人分)

さつまいも 130~150g
 牛薄切り肉 8枚(約100g)

★

しょうゆ 大さじ1
 酒 大さじ1
 みりん 大さじ1

バター 10g
 薄力粉 適量
 細ねぎ 1/2本
 シナモンパウダー お好みで

作り方

- ①さつまいもは太めの棒状に8つに切って硬めに茹でる。牛肉に薄力粉をまぶし、水気を切ったさつまいもを巻く。
- ②フライパンにバターを熱し、肉巻きのさつまいもを巻き終わりを下にして焼く。転がしながら全面を焼き、★を加えてよく絡める。
- ③器に盛って小口切りにした細ねぎを散らし、お好みでシナモンパウダーをかける。



ご飯のおかずにもツマミにも！

さつまいもの肉巻きバター照り焼き

シニアの方は昔ながらのホクホク系を好まれたり、男性が意外としっかりと系を好きだったり、好きなタイプが分れることから、毎年数種類を栽培し、幅広く楽しんでもらっています。

また品種によって向いている調理法も違い、加工しても黄色い色がきれいな紅あずまは、天ぷらやお菓子作りに、紅はるかは食感を生かした干しいもが向いていると言います。

「おいしい食べ方は、やはり焼きいもです」と典子さん。お客さまにも焼きいもファンが多く、「とても甘かった、おいしかった」と声をかけてもらえることが、励みになっているというお二人。栽培は天候に左右されるなど大変なこともあります、これからもたくさんの人に喜んでもらえるように頑張りたいとお話してくれました。



一面に広がるサツマイモ畑。



天候にもよるが20~30トンほどの収穫がある。

教えてくれた人

武田晃一さん・典子さん

ご夫婦で仲良く、サツマイモ栽培・販売。作業の息もぴったり！

人間郡三芳町上富136-1
 049-258-3610



川越市 連雀町

1901 TEA SALON

川越市連雀町13-4

●12:00-17:00

●土日祝のみ営業

●049-236-3883

Instagramは
こちら



店主
小島正巳さん

大きなガラスの扉を開けたオープンカフェ。気持ちいい風が通り抜ける。おしゃれな雰囲気、道ゆく人も足を止めて中をのぞいてしまう。

行って
みたい
お店



ゆっくりと時が流れる 大人の TEA SPOT

「1901 TEA SALON」は、日本茶と甘味が楽しめる和風カフェ。店名の1901は、この建物が最初に建てられた年に由来しています。高い天井と時代を感じる太い梁に目を奪われる店内は建てられた当時の形に戻され、まるでタイムカプセルのよう。店蔵の奥には、大正8年の建物に小島さんがリノベーションを手掛け、ギャラリーとして準備しています。お店ではオリジナルの狭山茶や特製の甘味を提供。こだわりの空間でゆっくりとした時間を堪能してみてください。

お店のこと、おしえてください！

Q1. どのようなお客さまが多いですか？

場所的に観光の方が多く、県外の方が5割くらいです。TEA SALONということもあり、8割は女性のお客さまです。居心地がよいと、ゆっくりくつろいで行かれる方もいらっしゃいます。

Q2. メニューを教えてください。

狭山茶と甘味をセットに出しています。人気は川越抹茶ババロアとお茶のセット(1,000円)です。季節の上生菓子2点とお茶のセットは、2週間に1回、生菓子が変わります！

Q3. お店には2階もあるのですか？

ギャラリーとして使えるスペースがあり、貸し出しの設備も整っています。和室もあり、ゆくゆくは寺子屋的な空間として、茶道や三味線のなどの教室に活用してもらいたいと考えています。



教室参加者募集!

各種お申し込みは右記QRのWeb予約サイト
又はお電話にてお気軽にご応募ください!

※応募多数の場合は抽選のうえ当選者のみにご案内いたします。
※進捗状況によって、終了時間が前後する場合がございます。
※対象は18歳以上です。お子さま連れはご遠慮ください。

b kitchen
公式LINEは
こちら!



web予約は
こちら!

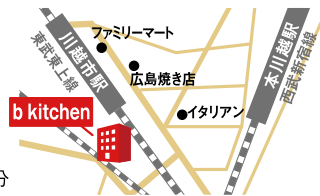


b kitchen

武州ガス本社

川越市田町32-12
武州ガス本社内

川越市駅から徒歩5分
本川越駅西口から徒歩10分



お申し込み・お問い合わせ

プロモーションチーム
(平日 9:00~17:00)

049-241-2261

01 包丁の研ぎ方教室 ご自宅でお使いの包丁を1本ご持参いただき、研ぎます。



9月10日(土) 各8名

時間 ①10:00-11:30 ②13:30-15:00

参加費:1,000円

講師:島田 剛 先生

申込締切 8月22日(月)

当選案内 8月26日(金)まで

02 ウィークエンドシフォン教室 レモン果汁を使った甘酸っぱく、爽やかなフランス菓子です。



9月16日(金) 各8名

時間 ①10:00-12:30 ②14:00-16:30

参加費:2,000円

講師:大北 理子 先生

申込締切 8月29日(月)

当選案内 9月2日(金)まで

03 そば打ち教室 10割そば打ち体験してみませんか?



9月26日(月) 各3名

時間 ①9:30-10:30 ②10:30-11:30 ③11:30-12:30

参加費:2,000円

講師:松岡 又三郎 先生

申込締切 9月12日(月)

当選案内 9月16日(金)まで

04 パリブレスト教室 プラリネ風味、コーヒータークリームの直径約15cmのシュークリームを作ります。



10月13日(木)、14日(金) 各8名

時間 10:00-13:30

参加費:2,500円

講師:小林 亜紀 先生

申込締切 9月26日(月)

当選案内 9月30日(金)まで

b kitchen の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

- 調理はひとり一台のキッチンを使用します。
- 三密をさけるため、参加人数を制限しています。
- 道具の共有や料理のシェアはしません。
- 各教室は試食なしのお持ち帰りになります。
- 感染状況により開催の延期・中止、または内容に一部変更が生じる可能性がありますのでご了承ください。



マスク着用



換気



消毒



アクリル板の設置

2022
家計応援
キャンペーン

今だけの
プレゼント!

2022年
7月1日(金)~
10月11日(火)

武州でんき への 新規ご契約 で

全国共通お食事券
ジェフグルメカード
3,000円分
プレゼント

武州でんきなら
電気料金の
基本料金が
3か月無料!

さらに
うれしい!

お申し込み・お問い合わせ
小売電気事業チーム
(平日 9:00~17:00)
0120-255-900

ガスと暮らしの 安心運動を実施!



お客さまに安心かつ快適にガスをお使いいただけるよう、
ガス設備やガス機器の使用および維持管理の方法を適切にお伝えする運動です。チラシやホームページでお知らせいたします。

(期間: 9月1日~11月30日)



ガス機器の使用中は必ず換気!(給気と排気)



安心を見守る、警報器の設置・交換!



古くなったガス機器は、安全型に交換!



ガス機器とガス栓は、正しく接続!

ビジーサービスがハウスクリーニング始めました

お風呂

お風呂の汚れは、「カビ」「皮脂汚れ」「石鹸カス」などの集合体で、お風呂のあちこちについています。汚れの種類によって洗剤を使い分け、頑固な水アカ、カビ汚れも除去！



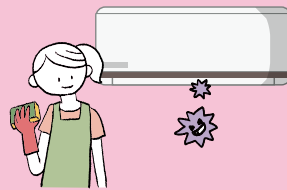
台所

レンジ回りや換気扇の汚れは主に油汚れです。頑固な汚れはなかなか手強いものです。分解洗浄でキレイにスッキリ！



エアコン

エアコンをクリーニングする事で、「イヤな臭い」「カビ」「ホコリ」「タバコのヤニ」などを落とし、エアコン本来のチカラを取り戻し省エネ効果！



武州ガスグループ
株式会社 **ビジーサービス**
URL <https://www.bg-service.com/>



0120-49-6611

電話受付/平日8:30~17:15

Q ハウスクリーニングのサービスを始めたきっかけは？

ハウスクリーニングのサービスはお客様のリクエストから始まりました！サービス開始からまだ1年経っていませんが、すでにリピートいただいているお客様もいらっしゃいます！ハウスクリーニングのご用命は私たち住宅設備機器のプロにお任せください！



ビジーサービス QR



ハウスクリーニング QR

大好評! ガスファンヒーターレンタル!



暖房の目安:木造11畳

※写真はイメージです。
※ワンシーズンのレンタル料金

先着順受付

準備台数 **330台**

初回特別価格

2,000円(税込)

2回目以降

8,000円(税込)

数量限定のためお早めにお申し込みください!

ご予約受付開始 **2022年9月1日(木)~**

レンタル期間 (ワンシーズン) **2022年10月~2023年4月**

※途中で解約されても料金は変わりません。
※武州ガスのガスをご利用のお客様に限りです。
※メーカー、カラーはお選びいただけません。
※ガスコードはレンタルに含まれます(長さ5mのみ)。

お申し込み・お問い合わせ

サービスチーム (平日9:00~17:00)

049-247-3852

今号の
読者
プレゼント

SAE タンブラー (420ml)

2個セット

5名



〈詳細〉
・材質/ステンレス

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で5名さまにプレゼント!

応募締切 **2022年9月21日(水)** 当日消印有効

応募方法 ハガキ、またはホームページから、必要事項をご記入の上ご応募ください。

アンケート ①今号のどの記事に興味を持ちましたか?その感想をお聞かせください。
②おすすめのお店やスポットを教えてください。



武州ガス プレゼント 検索

携帯電話の方は、左記 QR を読み込むと応募ページにアクセスできます。

●応募によって知り得た個人情報、はプレゼントの発送のほか、弊社のマーケティング、サービスのお知らせ等に利用させていただく場合があります。なお、当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。●状況により、本誌が応募締め切り後のお届けになる場合があります。あらかじめご容赦ください。

〒350-1188
武州ガス株式会社
企画チーム 行

●ご住所
●お名前
●年齢 ●性別
●電話番号
●アンケートの回答

埼玉県川越市
田町 32 12