

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

新しい日本酒文化を発信  
／松岡奨

食材・歴史ある新たな特産品  
／河越抹茶

bGAS情報が  
新しく生まれ変わりました!

# 頑張る人の声を聞きたい

66 創業から170年。次期7代目として伝統を守りながら時代に合った新しい日本酒文化を国内外に広げていきたい

帝松 松岡醸造株式会社 松岡 奨<sup>しょう</sup>さん



伝統を守りつつ、  
時代にあった日本酒づくりを

日本酒「帝松（みかどまつ）」で知られる小川町の松岡醸造。越後出身の創業者が交通の要衝（ようしゅう）として栄え、酒の消費が盛んであったこの地に蔵を起したのが1851年のこと。それから170年、小川町で伝統を守り酒づくりを続けています。

現在、日本酒の魅力を若い世代や海外へと発信しているこうと意欲的に取り組む松岡奨さん。11年前に実家である松岡醸造へ入社しました。

入社時は今以上に若い人に日本酒は浸透しておらず、若い世代に受け入れられる酒を生み出すことが課題だったと松岡さん。当時は甘口の日本酒が流行していたこともあり、辛口をつくっていた会社で甘口の酒づくりを始めました。

「お酒は、味はもちろんですが、見た目も重要。若い人に手にとってもらせるようラベルデザインも私手がけるようになりました」。この言葉のように、時代に合う日本酒の開発やデザインの検討を進めました。

この蔵ならではの  
独自性のある味を求めて

今は日本酒が、歴史上、最もおいしい

い時代」と言われ、その味は常に更新されるようになったと言います。しかし、評価の高い日本酒は次々と生まれますが、逆に蔵ならではの独自性がないと松岡さんは感じるようになったと言います。

そこで5年ほど前からは、この蔵ならではの味を生み出すことに尽力。そのときに目をつけたのが、水でした。小川町の水は秩父山系を源とし、石灰岩の地層を流れてきたミネラル豊富な硬水。それまでは水に着目することはなかったのですが、松岡さんはこの水を生かして、より帝松らしい酒をつくらうと考えたのです。帝松プレミアムシリーズという甘口から辛口まであるシリーズ、さらに、虎ノ巻という蔵の特性を生かした新しいタイプの辛口の日本酒が誕生し、これらは人気を博しています。



日本酒の仕込みに使う地下水が豊富に湧いている。この水を加工せずにそのまま使う。

昔ながらの製法で  
自然に寄り添い、安心・安全に

冬がとても寒い小川町。今年の冬はマイナス10℃まで気温が下がったと言います。この冬の環境は酒づくりにとても適した状況。今は製造時の管理などが容易にできることもあり、年間通して酒をつくる。四季醸造をする蔵もありますが、その自然環境を生かし、松岡醸造では冬だけ酒づくりを行う、冬季醸造を昔から続けています。

また、農家とのコラボで生まれた、帝松霜里(しもざと)は小川町でつくった米を丁寧に少量を仕込んで生まれた酒。米は無農薬、無化学肥料米。さらに除草剤を使わず、手で害虫駆除を行うというまさに安心・安全な作業で収穫までを迎えました。この米の旨みを最大限に引き出すこと

に成功し、フルーティーで優しい香りのする日本酒が誕生したのです。田植えの時期には松岡さんも参加。地産地消で物流の際のカーボン削減など、環境面への貢献にも一役買っています。

日本酒の魅力を広げ  
多くの人に楽しんでほしい



松岡さんが手がけた酒の1つ、藪と霽れ(ケトハレ)。これは松岡さんの日本酒に対する想いが込められたものでもあります。この酒の名前は「ハレとケ」(特別な日と日常)からとっていて、ケトハレと逆にすることで日本酒を日常でも楽しんでほしいという意味を持っています。お祝いの席などで日本酒を飲むことは「清める」という観点で大切なものですが、毎日の生活の中で気軽に日本

酒を飲んでもらえたらと松岡さんは話します。

また、海外への進出にも力を入れ、現在は香港やタイ、フランスに輸出をしています。「海外では料理とのマリアーージュ(料理と飲物の相性)が求められるので、それを念頭に置いています。インドへの進出も考えていて、新しい日本の文化(和)の提案ができればと思います」。これからのビジョンも明確な松岡さん。日々の蔵見学では幅広い知識で多くの見学者に日本酒の魅力を伝え、細やかな活動も大切にしています。経験とバイ



profile 松岡奨さん

松岡醸造株式会社・専務取締役。若い世代や海外に向けた日本酒の開発などで積極的に活動。地元小川町の活性化にも注力している。



1



2

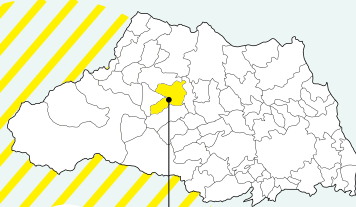


3



4

1. 製麹(せいぎく)という麹をつくる作業。麹室の中はとても蒸し暑い。
2. 袋搾りを行う松岡さん。最も寒い時期に手作業で行う。
3. タンクで貯蔵し、熟成される日本酒。
4. できあがった日本酒。直売店では試飲もできる。



小川町

埼玉県の中部よりやや西に位置し、自然豊かな環境。ユネスコ無形文化遺産に登録されている和紙が有名。

P6に日本酒 帝松 2本セットの  
読者プレゼント情報があります!

タリテイを生かし、国内はもちろん日本の酒文化を世界へと発信する松岡さんから今後も目が離せません。



## 元気を生み出す地元の食材

自然が多く残る埼玉県はさまざまな農産物にも恵まれた土地。  
四季折々の旬の食材を楽しむことができます。  
季節にあった食材や地元の食材を知り、食卓を彩りませんか。

# 河越 抹茶

かわごえまっちゃ

旬の時期 10-11月

抹茶の元である“てん茶”の摘みとり時期は煎茶と同じ5月の初旬そこから茶葉を乾燥し、寝かせ、石臼でひくと抹茶になります。てん茶は半年ほど成熟させると味がよくなり、秋に旬を迎えます。



みなさん、「河越抹茶」をご存知でしょうか？日本には静岡や京都など有名な茶産地がありますが、現在の河越市の周辺もかつては茶が盛んに作られる地でした。それがわかる書物が南北朝時代に発行された『異制庭訓往来（いせいいていきんおうらい）』。これは当時の文化についての書で、ここに「武蔵河越」の記述が見られ、宇治、伊賀八鳥、大和室尾、伊勢河居などともに全国でも有数の茶産地の1つとして紹介されています。

時代の変遷（へんせん）とともに河越茶を見ていくと、さらに時代はさかのぼり、平安時代末期に現在の河越市に館を構えた河越氏が茶の栽培をしていたとされ、茶臼や茶壺など河越館跡から出土しています。その後、先に挙げた南北朝時代に初めて茶の産地として紹介されますが、戦国時代に入ると戦によって茶作りは衰退します。しかし、江戸時代の中〜後期に1度閉じてしまった茶産地をもう1度復活させようという動きが生まれました。その結果、名前を狭山茶に変えて復活を遂げたのです。現在の埼玉県西部地域（旧川越藩領）には、江戸から明治時代に建てられたお茶に関する石碑が多く残されています。

このような流れを見ると、狭山茶の始まりは河越茶にあったのです。この埼玉県西部地区（旧川越藩領）で

No.  
01

## 抹茶の翡翠餃子

皮からつくる本格派海老のプリツとした食感が◎



## 材料(2人分)

- 薄力粉 40g
- 強力粉 40g
- 片栗粉 大さじ1
- 抹茶 小さじ1
- 塩 少々
- 水 50ml
- むきえび 100g
- 長ねぎ 10cm
- しょうが 1/2かけ
- ★片栗粉 小さじ1
- ★鶏がらスープの素 小さじ1
- ★砂糖 小さじ1/2
- ★ごま油 小さじ2
- ★塩、こしょう 各少々
- パクチー(適量)
- ※酢、塩、抹茶(各適量)

## 作り方

- ①ボウルに●をふるって入れ、水を加えて混ぜる。まとまったら取り出し手でこねる。ラップで包み20分おく。
- ②むきえびは、1/3量は細かく切り、残りは包丁でたたく。長ねぎはみじん切りに、しょうがはすりおろす。ボウルに入れて★を加えよく混ぜる。
- ③1の生地を12等分して、10cmくらいの円形にのばす。②のをせてふちに水(分量外)を付け、半分に折りとじる。
- ④鍋で餃子を3分茹でる。器にパクチーと盛り、※を合わせたものを添える。



## 材料(2人分)

- 海老(殻付き) 4尾
- 鶏ささみ 1本
- ズッキーニ 1/2本
- れんこん 30g
- 卵 1個
- 薄力粉 50g
- 塩 小さじ1/4
- 抹茶 小さじ2
- 水 50ml
- サラダ油 適量
- ★塩、粗挽き黒こしょう、抹茶 各適量

## 作り方

- ①海老は殻をむき背わたを取る。ささみは4つに切る。ズッキーニは輪切りにし、れんこんは食べやすい大きさに切る。抹茶に水を小さじ2(分量外)を加えてペースト状に煉る。
- ②卵を卵白と卵黄に分ける。ボウルに薄力粉と卵黄、水を入れて混ぜる。抹茶ペーストを加えてさらに混ぜる。
- ③別のボウルに卵白と塩を入れ、角がたつまで泡立てる。②のボウルに2回に分けて加え、さっくりと混ぜる。
- ④具材に衣を付けて、180℃に熱した油で揚げる。器に盛り★を合わせたものを添える。



作られるブランド茶、河越抹茶を一度、味わっていただきたいと思いつきを紹介しました。河越抹茶は茶産地としては北限に位置し、厳しい冬を越すことから旨みが凝縮されて、まるやかな甘みとコクのある深い味わいをしています。また、葉緑素が多く、鮮やかな緑色をしている点も特徴。料理に使うとききれいな色が出るのです。栄養素としては、血圧を下げ

るカリウムや腸内環境を整える食物繊維などが含まれます。抹茶を飲むというと敷居が高い印象かもしれませんが、料理やスイーツなどに加えると楽しみが広がります。今回お話を伺った株式会社十吉が運営する店舗「亀屋十吉」さんでは7・8月は河越抹茶を使ったかき氷、それ以外の月は河越抹茶の入ったバターどら焼きを販売。子どもや若い人

はもちろん、年配の方もお店に足を運びます。ぜひみなさんも日常生活の中でおいしく、健康に河越抹茶を楽しんでみてください。



川越市の中院にある河越茶・狭山茶に関する碑。



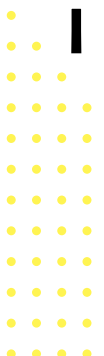
旧河越領茶園で採れた茶葉を厳選。丁寧に紅茶へと仕上げる。

教えてくれた人  
株式会社 十吉 (じっきち)  
林 真太郎さん

“河越抹茶”を新たな特産物として地域に広げようと川越市で会社を起業。運営する「亀屋十吉」の現在の営業は土日のみ(11:30~16:30)。

No.  
02  
抹茶フリッター

カリッとフワフワの衣が魅力◎



川越市 幸町

# PIZZERIA PINO

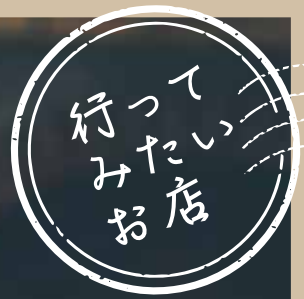
川越市幸町3-7

- 本川越駅より徒歩15分
  - 12:00~14:30(ランチ)、  
17:00~21:30(ディナー)
  - 水曜定休(不定休あり)
- [www.facebook.com/  
pizzeria.pinozaki](http://www.facebook.com/pizzeria.pinozaki)



店主  
篠崎亮太さん

ピッツァ マルゲリータ。サイズ直径約27センチと食べ応えも十分。夜はサイドメニューもある。生ハムはイタリアから輸入した特別なスライサーでスライスしている。



## 手作りのナポリ式の窯で焼き上げる 素材にこだわったピザをじっくり味わう

8席のイスが並ぶカウンター越しに、ひとりピザを焼く篠崎さん。その流れるような動きに思わずじっと見入ってしまう人も多いはず。篠崎さんの焼くピザは多くのこだわりが詰まった1品。国産小麦の生地。それに合うオリーブオイルやチーズを合わせ、手作りの窯でこんがり焼きます。「遠くに行かなくても近くで満足してもらえるピザを出したい」とお店を開きました。今年で7年目を迎え、店内は常連のお客さんでいつも賑わっています。

お店のこと、おしえてください!

### Q1. 大切にしていることは?

味見をしながら作る料理ではないですし、季節毎・時間毎に生地の状態は変化しているのでよい状態で焼き上げられるように常に意識して調整することです。

### Q2. どんな窯で焼いているの?

大谷石ベースの路床に煉瓦を積み上げたナポリ式窯の構造で、450度~500度位の路床温度にて約1分程で焼き上げます。

### Q3. お店の雰囲気は?

席数は少なくカウンターのみの店なので近所の常連さんのがほとんどで、ゆっくり落ち着いて食事をされる方が多いです。

2021年開催

## 教室参加者募集!

各種お申し込みはお電話または上記QRのWebサイトから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。

web予約は  
こちら!

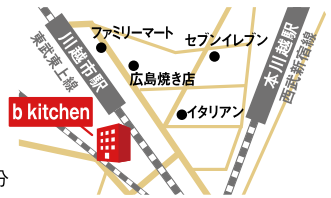


### b kitchen

武州ガス本社

埼玉県川越市田町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

プロモーショングループ

(平日 9:00~17:00)

☎049-241-2261

### 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1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ございますのでご了承ください。



#### 01 キャロットケーキ教室



英国ティールームで  
人気のお菓子を焼いてみよう!

11月11日(木) 各8名

時間 ①10:00-12:00 ②14:00-16:00

参加費:2,000円 講師:大北理子先生

申込締切:10月28日(木) 当選案内:11月1日(月)まで

#### 02 クリスマスリース教室



ブリザーブドで素敵な  
クリスマスリースを作ってみよう!

11月18日(木) 16名

時間 10:00-12:00 参加費:2,500円

講師:甲斐根 由紀子先生、高久田 京子先生

申込締切:11月2日(火) 当選案内:11月8日(月)まで

#### 03 みそ教室



初めてでも簡単!  
みそ作りを体験してみよう!

11月25日(木) 各5名

時間 ①10:00-11:30 ②13:00-14:30

参加費:2,000円 講師:寺尾 京子先生

申込締切:11月8日(月) 当選案内:11月12日(金)まで

※写真は全てイメージです。

武州でんき を新規ご契約のお客さま限定

電気料金の  
**3**基本料金  
ヶ月無料!

詳細はこちら



電気代、  
そろそろ見直して  
みませんか?

戸建てのお客さま限定!

ガス & 電気 & インターネット光通信  
「武州ひかり」のトリプル割もあります。

詳細はこちら



お申し込み・お問い合わせ

小売電気事業グループ

(平日 9:00~17:00)

☎0120-255-900

今号の  
読者  
プレゼント

松岡醸造  
帝松 2本セット

5名

〈内容〉  
・帝松 特選品 大吟醸 720ml  
・帝松 ケトハレ 720ml



アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で5名様にプレゼント!

応募締切 2021年 11月24日(水) 当日消印有効

応募方法 はがき、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。  
②SNSは何を利用されていますか?



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、プレゼントの発送のほか、マーケティング、弊社のサービスののお知らせ等に利用させていただきます。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。  
※ご応募は20歳以上の方に限らせて頂きます。

〒350-1188  
埼玉県川越市  
田町32-12  
企画グループ株式会社

●ご住所  
●お名前  
●年齢 ●性別  
●電話番号  
●アンケートの  
回答

2021秋

# くらし快適 応援セール

詳しくは当社  
ホームページを  
ご覧ください



開催期間 2021年10月1日(金)～12月31日(金)

ガス機器やリフォーム商材を、特別価格でご案内。武州でんきご契約者さま限定の特典やガス機器紹介サイト「ガス機器みつてるくん」の開設1周年記念特典など今回のセールもお得な特典盛りだくさんです！

ご購入方法は**3**とおり

**1** お電話で カンタン！お手軽！

**0120-49-6611**  
(株)ピージーサービス受付窓口  
電話受付 8:30～17:15 (祝日除く)

**2** WEBで お得！WEB限定商品も！



**3** ご来店でじっくり見たい方におすすめ  
武州ガスのサービス店のいずれかでご購入いただけます。  
(しょうゆのお引き換えもこちらです)

プレゼント

！！**おうちでうれしい！**

ガス機器みつてるくん  
サイトからアンケートに答えて  
WEB抽選会に参加！  
抽選で豪華賞品をプレゼント！



！！**お店でうれしい！**

お客さま宅へお届けした武州ガスの  
2021年10月分のQR付き検針票を  
武州ガスのサービス店にお持ちいただくと  
もれなく、おしょうゆ  
(200ml)をプレゼント！



## 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 **300台**  
初回特別価格 **2,000円(税込)**  
2回目以降 **8,000円(税込)**

レンタル期間(ワンシーズン) **2021年10月～2022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さまに限りです。  
※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せん(長さ5mのみ)。

**お申し込み・お問い合わせ** **数量限定のため、お早めにお申し込みください！**

サービスグループ (平日 9:00～17:00)  
**049-247-3852**

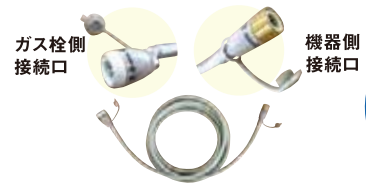
## ガスファンヒーターは正しく接続しましょう

そろそろガスファンヒーターを出そうという方も多いはず。そこで今回は、ファンヒーターの接続についてご案内します。

**接続前に、接続部の形状を確認！**

ガスファンヒーターの接続には、カチッとまる専用のガスコードが必要です。ゴム管や他の機器用のソケットを無理に接続すると、ガス漏れや火災の原因になりかねないので、十分ご注意ください。

ファンヒーターには、このガスコードをご使用ください  
ワイヤーが入っているので誤って踏んでも大丈夫なコードです。



ご不明な点は武州ガスまでお問い合わせください。