

武州ガスがつなぐ、街・人・暮らし。

武州**b**ガス

# b-GAS情報

vol.  
**63** 2018.  
7-8

【有限会社小野食品 仙波豆腐】

## とびきりの豆腐。



今号の  
読者プレゼント

10名  
さま



直火専用鮮やか土鍋





ぶくぶく...



ふやかす...

長野県産「ナカセナリ」の白大豆と、秋田県産「秘伝」の青大豆。夏は前日夜から、冬は前日朝から水に浸けてふやかす。

ガス式のフライヤーを使い異なる温度で二度揚げすることでふっくら仕上がる。使う豆腐は油揚げ専用。  
**油揚げ(大)** 200円(税込)



**ハイパーシリーズ**

豆乳[青大豆] 500ml 600円(税込)

もはや、ゆるめの豆腐。もったりと濃厚な飲み口で大豆の味そのものを感じられる。



木綿豆腐[ハイパー] 380g 500円(税込) 大豆の風味が口いっぱいに広がる。



青大豆を使った、ほんのり翡翠(ひすい)色の絹ごし豆腐[青] 350g 430円(税込、手前)と、絹ごし豆腐[白] 350g 330円(税込、奥)。きめが細かく滑らか。

**とびきりの豆腐。**

【有限会社小野食品 仙波豆腐】

仙波豆腐二代目店主・小野哲郎さんと奥さまのまり子さん。



豆腐には地下100メートルから汲み上げた新鮮な井戸水を使用。「豆腐屋はお風呂屋さんより水を使うんですよ。」

熱々のまま豆腐をパックし約2℃のお水の中で急冷させると、防腐剤がなくても日持ちがよくなるのだとか。



ぶるんっ

**なごり雪[白]** 約3kg 2,700円(税込) 型箱に入れる前の木綿豆腐を掬い、ざるに乗せ水切りしたのが「ざる豆腐」。



豆腐は作る土地の気候、大豆の品種や貯蔵期間、製法次第で味わいも食感も大きく異なります。豆腐作りで一番難しいのは毎日同じ仕上がりにならないこと。「時期によってうまくできそうにない時はやっぱりしんどいですね。」それでも1週間、1ヶ月と時間をかけて大豆に寄り添っていくと、いつの間にか安定してくるそうです。「豆腐は慣れ」と小野さん。その時々々の豆の良さが活きるよう、水の量、煮る時間、にがりの量を調整しながら、毎日大豆と向き合っています。

小野さんは個人的な新商品も作り続けています。ポップなイラストが目を引く「ハイパーシリーズ」は、より濃厚なコクを味わえるラインアップ。「スイーツや料

毎日違うから、毎日向き合う。

ったのか」と思わず感動。豊かな大豆の薫りと後を引く旨味を薬味代わりに、何もかけずそのままでも十分おいしいです。小野さんのおすすめの食べ方は塩とオリブオイル。豆腐の風味を邪魔せず、より味わい深く愉しめます。

豆の種類と特徴

- 木綿豆腐** にがりを入れ、固まりかけた豆乳を布を敷いた型箱に入れて重石をし、水切りしながら固めたもの。外側はしっかりめで布が付いている。
- 絹ごし豆腐** つるんと滑らかな口当たり。豆乳ににがりを入れ、型箱に流し込みそのまま固めたもの。水切りしないのでこってりしている。
- おぼろ豆腐** 型箱に入れる前の木綿豆腐を掬(すく)い、そのまま容器に入れたもの。水にさらさないのがわりとしていて甘みとコクが強い。

有限会社小野食品 仙波豆腐

- JR・東武東上線
- 川越駅より徒歩7分 埼玉県川越市仙波町2-7-23
- 049-224-4057
- 9:00~18:00
- 日曜・祝日定休・不定休あり
- http://senbatoufu.com/



理に比べると、豆腐は進化しづらい。だからこそ今までに無い新しい豆腐作りをチャレンジし続けていたい。選りすぐりの原料とそれに向き合う手仕事、そして進化し続ける姿勢が、唯一無二の豆腐の味を支えていました。

「おいしい豆腐ってこういう味だ」 適度な弾力の豆腐をひと口含めば、芳醇な甘みが口いっぱい広がります。シンプルで淡泊、そのような豆腐のイメージを覆し、

「おいしい豆腐ってこういいう味だ」 約40年前、輸入大豆で作られる豆腐が一般的だった頃、大豆問屋に勤めていた小野さんのお父さまが「国産大豆で旨い豆腐をつくりたい」と始めたのが仙波豆腐です。全国からの取り寄せだけでなく、メインとなるお客さんは都内の有名飲食店。舌の肥えたさまざまな著名人を唸らせる看板商品が、「ざる豆腐」「なごり雪」です。

インパクトのあるそのポリウムは大きいサイズで約3kg。直径20cmの大きな竹籠にすっぽりと収まった姿がなんとも愛らしく、掬いたてはまるで風呂上がりのようにほかほかと湯気が立ちます。

川越駅より東、住宅街の中にある一見小料理屋のような店構え。「いかにも豆腐屋だと若い人は来てくれないので」そう話すのは小野食品・仙波豆腐店主、小野哲郎さんです。

大豆を味わう究極の逸品



# 埼玉県親子クッキングコンテスト 第13回南部地区大会 優勝者インタビュー

失敗してもめげない  
子どもの姿に感動

三姉妹の長女・美結ちゃんが一昨年出場したのをきっかけに、幼稚園生の頃からコンテストに出場するのが夢だったという次女・結菜ちゃん。当時はまだ小学校一年生。「それまで料理の経験がなくて、子ども用の包丁できゅうりを切ったり、サラダを盛りつけたりする程度でした」と、母・淳子さん。

「アイディア賞だったお姉ちゃんを越えたい」という目標を軽々と飛び越え、大槻さん親子は見事優勝。「初めてなのに優勝できてうれしかったです」と、結菜ちゃんは誇らしげです。

そんな結菜ちゃん、コンテスト後も自ら進んでお手伝いをするようになり、より難しい家事をやりたがるようになったのだとか。「買い物と一緒に行って、これ何?と食材の名前に興味を持って、いろいろ質問してくるよう

になりました。日曜日には二歳年上のお姉ちゃんと一緒に簡単な料理を作ってくれるので助かっています」。

料理の経験がなかった分、練習中に火を使うときは厳しく指導していたという淳子さん。「でも全然めげなくて、やけどをしてしまったときもまた練習する!とてすぐに立ち直っていました。そんな子どもの成長する姿を見ることができたので、出場してよかったと思います」。一方結菜ちゃんは何回も「出場したい」と、ますますやる気に。淳子さんは今年、長女・美結ちゃんとのリベンジを考えているのだとか!

かわいいんじゃない?」と提案したり。結菜ちゃんのそんな様子を見守りながら、「子どもが楽しいと思う作業は積極的に取り入れました」。

レシピが決まってからは夏休み中に猛特訓。ささみを使った料理では、結菜ちゃんは初めて大人の包丁で筋取りに挑戦。「毎日のように練習して、毎晩夕食はささみ料理(笑)。何の作業が一番楽しかったかと聞くと、「全部!」と結菜ちゃんは即答。練習を重ねていくうちに、できることが増えていったのだそうです。



「はれた日のおうちごはん。」  
パイナップルアイス  
狭山ピラフ  
ささみの肉巻き  
優勝作品  
カジキでパーガー  
「休日、ベランダにテーブルを出して家族みんなで楽しく食べるイメージ」で作ったそうです。狭山茶を使ったソースや里芋を使ったピラフなど、地元・狭山市の名産品を散りばめている。



クッキングコンテストの様子



お皿洗いを3姉妹みんなで  
お手伝い!

夏休み特別企画  
親子で知ろう、楽しもう!  
参加無料

## 天然ガスで親子調理体験!!

- スケジュール
- ① 実験を通じて天然ガスの学習 (30分)
  - ② 最新のガスコンロを使った調理体験 (90分)
  - ③ 試食 (60分)
- 日程
- 7月24日(火) ①9:30~12:30 → 川越本社  
7月26日(木) ②9:30~12:30 → 所沢営業所
- 対象
- 新小学4年生~6年生の親子
- 募集人数
- ①は抽選で2組、②は3組
- 応募締切
- 2018年7月11日(水)
- 企画グループ
- 問い合わせ 049-241-9590 (平日 8:30~17:15)

14日 天然ガスで彩る楽しい料理

## 親子クッキングコンテスト

応募者全員に図書カード(500円分)プレゼント!

たくさんのご応募をお待ちしております!

- ご応募からの流れ
- ① 応募用紙を送付してエントリー
  - ② 8月18日(土)埼玉県大会予選 南部地区大会開催
  - ③ 10月14日(日)埼玉県大会開催
  - ④ 11月25日(日)関東中央地区大会 東京にて開催
  - ⑤ 2019年1月27日(日)全国大会 東京にて開催
- 埼玉県南部地区大会賞
- 優勝 3万円分のギフト券、埼玉県大会出場権  
準優勝 1万円分のギフト券、埼玉県大会出場権  
3位 5千円分のギフト券
- 募集テーマ
- 環境に優しい天然ガスを使った「わが家のおいしいごはん」  
~家族と一緒に作るうちの自慢メニュー~  
地産地消を推進し、食育に貢献する

- 参加資格
- 親(保護者)と子(小学1~6年生)の2名1組(チーム)  
※性別・国籍は問いません。 ※今回のエントリーは子1人につき1回のみ。  
※埼玉県在住の方に限ります。  
※プロ(現在、食の提供を職業とされている方)の参加はご遠慮ください。
- 参加条件
- ・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)  
※ガスならではの調理方法を活用してください。 ※品数は5品までです。  
※実技審査では、自宅での下準備・下ごしらえはできません。
- 応募締切
- 2018年8月1日(水)
- 応募方法
- プロモーショングループへお電話ください。  
申込用紙をお送りいたします。  
049-241-2261 (平日 8:30~17:15)

優勝者の親子にお話を伺いました。



大槻さん親子  
淳子さん  
結菜ちゃん(小2)



今号の  
読者  
プレゼント

アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で10名さまに素敵なプレゼントが当たります。

直火専用  
鮮やか土鍋

10名  
さま



容量:約1500ml(1~2人用)  
※色はおまかせください。

食卓をパッと明るくしてくれる鮮やかカラーが特長。土鍋は熱伝導性が低いため火がじっくりと通り、ごはんや煮込み料理もおいしくいただけます。

応募 2018年7月17日(火)  
締切 当日消印有効

※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、マーケティング、弊社の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。

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?  
②今号をお読みいただいた感想。  
③特集して欲しいテーマはありますか?

〒350-1188  
埼玉県川越市田町  
32-12  
武州ガス株式会社  
企画グループ 行

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

武州ガス プレゼント 検索  
携帯電話の方は、  
下記QRコードを読み込むと  
応募ページにアクセスできます。



オチユウの  
目より  
ガス話



土鍋ごはんが  
おいしいヒミツ

土鍋なら、じっくり加熱&しっかり保温でお米がふっくらツヤツヤ! ごはん本来のおいしさにあらためて感動です。



じっくり加熱で  
でんぷんを分解

土鍋でごはんを炊くときは中火にかけて、沸騰したら弱火でじっくりと。ゆっくり温度を上昇させるのが、甘みを引き出すコツ。お米のでんぷんが糖にうまく分解されるんだそうです。

しっかり保温で  
ツヤツヤに

土鍋なら、蒸らすときにも熱が入るから水分がしっかり飛んで、ふっくらと仕上がります。炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいごはんのできあがりです。



b-GAS  
healthy!

「夏こそ、甘酒!」

実は夏の季語である「甘酒」。かつては栄養豊富な甘酒を「暑気払い」として飲む習慣があったそうです。滋養たっぷりの栄養ドリンクとして、親しまれていたんですね。「お酒」といっても、アルコール度のある「酒粕甘酒」だけでなくノンアルコールの「麹甘酒」もあり、お子さまから大人まで美味しくいただけます。今年の夏は、家族みんなで甘酒生活、はじめてみませんか?

麹甘酒には  
ビタミンBや食物繊維、オリゴ糖も  
たっぷり!



武州ガスグループ  
プロパンガス(LPガス)の武州産業株式会社

都市ガス導管が敷設されていない地域に対して、武州ガスグループの一員としてプロパンガス販売を行っている「武州産業」があります。都市ガスは武州ガス、プロパンガスは武州産業とそれぞれの特性を生かした事業運営を行っております。プロパンガスでのお困り事や相談がございましたら、武州産業までお申し付けください。

武州産業株式会社  
川越市中台南 3-2-1 (平日 8:30~17:15)

049-243-0108



vol.6

# 狭山市駅周辺

夏のお出かけにおすすめなスポットをご紹介! MAHOROBAで美味しいパンを買った後は智光山公園でピクニックはいかが?

## ぱん工房 MAHOROBA

ほとんどの商品に“天然酵母”を使用しており、自然由来ならではの、深みのある味を愉しめます。店主イチオシは、シンプルだからこそ違いが分かる「食パン」と「シェルフランス」。ぜひお試しあれ!

- 狭山市駅から日生団地行きのバスに乗り20~30分。「日生団地」下車。旧デリーヤマザキ跡。
- 埼玉県狭山市広瀬台1-2-1 ※駐車場・イートインスペース有り。
- 04-2952-1835
- 8:00~19:00
- 日曜日



▲シェルフランス 108円(税込)

▶食パン 1斤分 250円(税込)



6月下旬  
移転  
OPEN



家族で遊べる施設がいっぱい!

智光山公園

動物と触れ合える!



智光山公園

総敷地面積、53.8ヘクタール! とも動物園をはじめ都市緑化植物園、市民総合体育館、前山の池(へら釣場)があり、多彩なレクリエーションが楽しめます。豊かな自然を、思い切り満喫できる憩いの場です!

- 狭山市駅から智光山公園行きのバスに乗り約20分。「智光山公園」下車徒歩2分。
- 埼玉県狭山市柏原561
- 04-2953-5301
- 9:00~17:00
- ※施設によって異なります。
- 定休日:施設によって異なります。
- ※営業時間・定休日の詳細はホームページをご確認ください。  
<http://www.parks.or.jp/chikozan/>





コンロを使った美味しいレシピを  
武州ガスがお届けします!



**材料** (2人分)

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| トマト…………… 小1個    | 豆板醤…………… 小さじ1/2~1 |
| 豆苗…………… 1/2パック  | 鶏がらスープの素…小さじ1/2   |
| ザーサイ…………… 15g   | A しょうゆ…………… 大さじ2  |
| にんにく…………… 1/2かけ | 酒…………… 大さじ1       |
| しょうが…………… 1/2かけ | ねりごま…………… 大さじ2    |
| サラダ油…大さじ1/2     | 中華生麺…………… 2玉      |
| 豚ひき肉…………… 100g  |                   |

コンロの  
ここが  
すごい!

麺茹で機能付きのコンロなら火力を自動調節し、吹きこぼれを防ぎながら麺を茹であげます!

**b-GAS Information**

**武州でんき**

新プラン登場で  
いろいろな人がおトクに!  
どのプランにも  
安心のサービスが  
ついてくる!



お手続き  
カンタン!

**新電気料金メニュー BプランS 登場!**

使用量の少ない方もお得になる新メニュー!  
(10Aからお申込みいただけます) ※武州ガスのガスをご利用の方対象

**電気トラブルサポート サービス開始!**

「武州でんき」をご使用のお客さまが対象(お申し込み不要)  
サービス内容の詳細は当社のホームページをご確認ください

お問い合わせ

詳しくはコチラ → [武州でんき](#) 検索

小売電気事業グループ **0120-255-900**  
(平日 8:30~17:15)

ピリ辛&爽やかな酸味が夏にぴったり

**トマト坦々つけ麺**

レシピ・料理 / 満留邦子

カロリー  
**638kcal**  
/人

**15min**  
cooking

**作り方**

- 1 トマトを2cm角に切る。豆苗は根を切り、半分は鶏がらスープの素…小さじ1/2にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- 2 鍋にサラダ油を熱し、にんにくとしょうがを炒める。香りが立ったら豚ひき肉とザーサイを加え、ぼろぼろになるまで炒める。



- 3 豆板醤を加えて軽く炒め、水250ml(分量外)とAを加える。沸いたらねりごまとトマトを加え、ひと煮立ちさせて火をとめる。
- 4 湯を沸かし、豆苗を湯通しする。同じ湯で麺を表示通りに茹で、水で洗って水気をきり、豆苗と盛りつける。別の器に3を盛りつけて完成。



**お宅のガス栓、古くありませんか?**

© 武州ガス / SAKURAH-P

固くて回らない、ゴム管の接続が困難など、ガス栓でお困りではありませんか? 古いガス栓は、老朽化により開閉が固くなったり、ガス漏れが発生するおそれがあります。安全で便利なコンセントタイプのガス栓へお取替えをおすすめします!

古い  
ガス栓



新しい  
ガス栓

(コンセント  
ガス栓)



お申し込み・お問い合わせ

川越保安維持グループ **049-242-6076**  
(平日 8:30~17:15)