

武州ガスがつなぐ、街・人・暮らし。

武州**b**ガス

bGAS情報

vol. **72** 2020. 1-2



今号の
読者プレゼント

5名様

銀峯陶器 菊花シリーズ
土鍋9号



新鮮! お得!
おもしろい!

川越市場



bGAS情報は武州ガスのホームページからご覧いただけます
 発行 / 武州ガス株式会社 〒350-1188 埼玉県川越市田町32-12
 2019年12月18日発行 発行部数300,000部(年6回 / 偶数月に発行)

新鮮！お得！おもしろい！ 川越市場

毎週土曜の一般開放日が
人気の川越市場に、
平日でもお買い物ができる
スポットがオープン！

川越市場

市場を
雰囲気ごと
味わい尽くそう

その敷地、19万8千㎡(東京ドーム4個分)、1,200台以上が駐車できる川越市場には、埼玉県をはじめ日本全国、世界各国からさまざまな食材が今日も集められ、場内は活気に包まれています。

「市場には、生産者の出荷先としての役割を担う“産地市場”と、小売業者・飲食店等の仕入れ先としての役割を担う“消費地市場”の2タイプがあります。産地市場は農地や漁港などの近くにある市場、消費地市場は豊洲市場など人口の多い都市部にある市場をイメージすると分かりやすいと思います。埼玉県西部は農業が盛んである一方、消費人口も多いため、川越市場は2タイプの特長を併せ持つ市場なんです。青果と水産、精

肉や乾物などの食材を総合的に取り扱い、近隣の消費者にお届けしています」と説明してくれたのは、川越総合卸売市場(株)副部長の鈴木亮一さん。川越市場では、毎週土曜の朝9時から「お客様感謝市」を開催しています。一般客にも市場が開放され、およそ2,000人もの買い物客で賑わいます。市場ならではの買い物の醍醐味についてお聞きしました。「様々な食材にあふれる市場ですから、同じ魚や貝でもいろいろな価格帯があることに気付くはず。例えばホタテなら、リーズナブルな養殖物のほか贅沢な天然物もある。高級店向けの食材を購入してご自宅で料理してみると、その美味しさに新たな発見や感動があると思いますよ」



鈴木さん

そんな川越市場の一角に今年4月、土日だけでなく平日も、それも夜7時まで買物ができる「生鮮漁港川越」がオープンしました。取り扱うのは水産、青果、精肉、お惣菜など。市場併設ですから、品質と価格は間違いなし。

魚屋さんの
テーマパーク、
誕生

「生鮮漁港川越のコンセプトは、ずばり魚屋さんのテーマパークです。販売スタッフはみんなその道のプロですから、おすすめの食べ方など、どんどん聞いてください」と胸を張る松崎商店長に案内していただくと、所狭しと並べられたいろんな食材が目移りしてしまいます。丸の魚は常時20種ほど。今の季節なら、旬のブリの他、ハチビキやニシン、アンコウ、ハタハタ他、珍しい魚が並ぶことも。「ブリ1尾でも切り分けますから、ご近所さんとシェアしてもいいし、照り焼き、ぶり大根、ぶりしゃぶと、いろんな食べ方でまるごと楽しんでもらうのもいいと思います」

魚の他にも、お寿司バイキング1貫49円(毎週日曜日)、鶏の唐揚げ100グラム100円、タイムセールでは、じゃがいもやタマネギが1個10円、大粒のシャインマスカットが500円などなど、利益が出ないものも少なくないという文字通りの出血大サービス。

「価格が注目されがちですけど、もちろん品質にも自信があります。魚は豊洲、大宮、川越など、いろいろな市場から新鮮なものを仕入れています。日曜には1万貫以上出るお寿司のネタもほとんど生魚をさばいて提供しています」マグロの解体ショーなど、催事ももりだくさん。すべてはとでも紹介しきれませんので、ぜひご自身の目でお確かめになってみては！



松崎さん



…こんなところに武州ガス！
マイナス45℃の超低温で冷凍されているマグロは、ガスの給湯でつくられた大量のお湯で解凍されています



水産コーナー (古賀商店)



川越市場、生鮮漁港川越とも、大きな魚をまるごと一匹買っても、さばいてくれるので安心！切り身をいろんな食べ方で楽しんだり、ご近所さんとシェアできます。

精肉・惣菜コーナー (牛蔵)

精肉コーナーは、佐賀牛など九州産のお肉がねらい目。数量限定ですが、希少部位も手に入ります。お惣菜は牛丼300円、大きなコロッケが150円など、お肉屋さんが手がけるお弁当やお惣菜が格安で買えるとあって大人気！



青果コーナー (丸八青果)

川越市場に直接集まるフレッシュな野菜や果物をそのまま売り場に！「8」が付く日は特売日です。

埼玉川越総合地方卸売市場(川越市場)

埼玉県川越市大字大袋650番地
049-240-2246
http://kawashijyo.xsrv.jp/ichiba/
お客様感謝市(一般開放日):毎週土曜9:00~12:00

生鮮漁港川越
049-265-3903
https://seisengyokoukawagoe.jp/
平日9:00~19:00、土日祝日8:00~19:00

ばいきゅー(バーベキュー場)
月~木11:00~20:00(L.O.18:00)、
金土日・祝前日10:00~21:00(L.O.19:00)
入場料:中学生以上1,000円、小学生700円、
未就学児無料

毎週のお買い得品がのっている
チラシはこちら

※いずれも、1月1日~4日は休業となります。
※本ページに掲載の料金はいずれも税別です。
※本文中で紹介した商品や催事は一例です。
取り扱い商品や価格は日によって異なるため、
ホームページ掲載のチラシなどでご確認ください。



生鮮漁港川越
平日もお買い物ができる新店舗。お魚のほか、お惣菜などもお得です。

この冬はカキがおすすめ!

市場でBBQ!

生鮮漁港川越の隣には新鮮な魚貝や肉、野菜などを炭火で焼いていただけるバーベキュー場「ばいきゅー」がオープン!



土鍋deパエリア

ガスの
じかん

鍋ものだけじゃもったいない!

土鍋を もっと 使ってみよう!

ガスの直火でじっくり加熱
できるのが土鍋のいいところ。
得意料理は実は煮物! 今回は、
土鍋でできるお料理をご紹介します。



プロモーショングループ 土田



土鍋de筑前煮



レモンをぎゅっと
しぼって
召し上がれよ



特に根菜の旨みが
ちがいます!

パーティーが多いこの季節、簡単に華やかな料理をつくりたいなら、土鍋でパエリアはいかがでしょうか。冷凍シーフードや鶏肉、色とりどりの野菜を、市販のパエリアの素、お米といっしょに炊くだけ。殻付きのアサリがあれば見た目もぐっと本格的になります。土鍋ごと食卓に出せば、あたたかさも長持ち。おもてなしにどうぞ。

土鍋なら、簡単に、しかも、おいしく仕上がります!



「土鍋で炊くごはんは毎日の小さな幸せ」だと思います。お米の甘みや旨みを引き出し、一粒一粒をふっくらと仕上げてくれるのは、ゆっくり熱が伝わり、鍋全体で加熱できる土鍋の構造に理由があります。

「土鍋はお鍋にしか使わない」という方も多いようですが、土鍋は実は万能鍋。ごはんと同様、根菜などの煮物

はより甘みをもった仕上がりになります。そして注目したいのは、余熱効果。火を止めた後も高温が保たれるので、味がしっかりしみこみますし、お肉や根菜も余熱でやわらかく仕上がります。野菜が煮崩れしにくいのもポイント。調理が簡単なのも見逃せません。シチューやロールキャベツなど、まずは煮込み料理を土鍋でチャレンジして、いつものお味と比べてみてはいかがでしょうか。

武州ガスのおすすめ!

1 火加減いらず!長谷園のかまどさん

土鍋ごはんは火加減が難しいものですが、長谷園の土鍋「かまどさん」は中強火のまま約13分、蒸らし20分でおいしいごはんが炊きあがります。



◀かまどさんHP

2 ガスコンロの炊飯モードが便利!

最近は、炊飯モードが付いているコンロが増えています。ボタンを押したら火加減も時間もコンロまかせ。ごはんはもちろん、おかゆなども自動炊飯できます。*専用鍋が必要です。



詳しいレシピはこちら

(長谷園HP)



鶏肉、根菜、干し椎茸、こんにゃくなどを甘辛く煮込む筑前煮は九州の郷土料理。土鍋に油を入れて材料を炒めたら、おつゆで煮込むだけ。土鍋なら下ゆで要らず。火を止めた後の余熱で具にしっかり味がなじみます。ごはんがもりもり進みます!

土鍋deチーズケーキ



ブルーベリーのジャムで
即席ソースを作れば
相性バツグン!

詳しいレシピはこちら

(武州ガスHP)



なんと土鍋でチーズケーキができてしまいます。水を入れて平皿を敷き、蒸して作ります。ポイントはクリームチーズなどの材料をよく混ぜること。オーブンを使わなくてもいいのでお手軽。土鍋におさまった見た目も意外といけてます!

【所沢】モア・クッチーナ

所沢駅西口のプロベ通りを歩いてすぐ。
こだわりの絶品イタリアンを召し上がれ。

豊かな香りか
たまりませ〜ん!

黒毛和牛のロースト

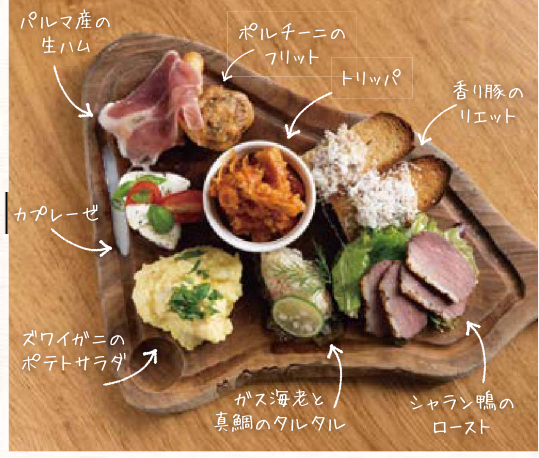


じっくり火を通したやわらかな逸品。埼玉県産「武州和牛」の希少部位、ザブトン(写真)やトモサンカクなどを使用。(4,000円)

ポルチーニのパヴェッテ



前菜の盛り合わせ



パルマ産の生ハム、ポルチーニのフリット、トリッパ、香川豚のリエット、カプレーゼ、ズワイガニのポテトサラダ、ガス海老と真鯛のタルタル、シャラン鴨のロースト



▲味も香りも一級品のイタリア産フレッシュポルチーニをふんだんに使った平打ちパスタ(2,300円)。ガスの直火を巧みに操って素材の持ち味を最大限に引き出します。

ボトルはもちろん、グラスワイン(700円〜)でも15〜20種から選べます。

▲手の込んだ前菜の盛り合わせは、ボリュームもたっぷり。(1,800円)



当店の自慢は、食材にこだわり、すべて素材から手づくりしていること。例えば豚肉なら、脂の甘みが高い加須産の香り豚を半身で仕入れて、部位ごとに手を加えてご提供しています。和テイストも当店の特長のひとつで、旬のよいものが手に入れば和洋問わずに採り入れます。これからの季節は、白子がおすすめ。12月は特に混み合うのでぜひご予約を!



店長シェフ、渡邊雅人さん

左から2人目が渡邊さん。名店「レストラン・ヒロ」のご出身です。

ランチタイムは、パスタランチ(1,700円)、スペシャルランチ(3,000円)。ディナータイムにはお得な飲み放題付きプラン(5,000円)もあります。



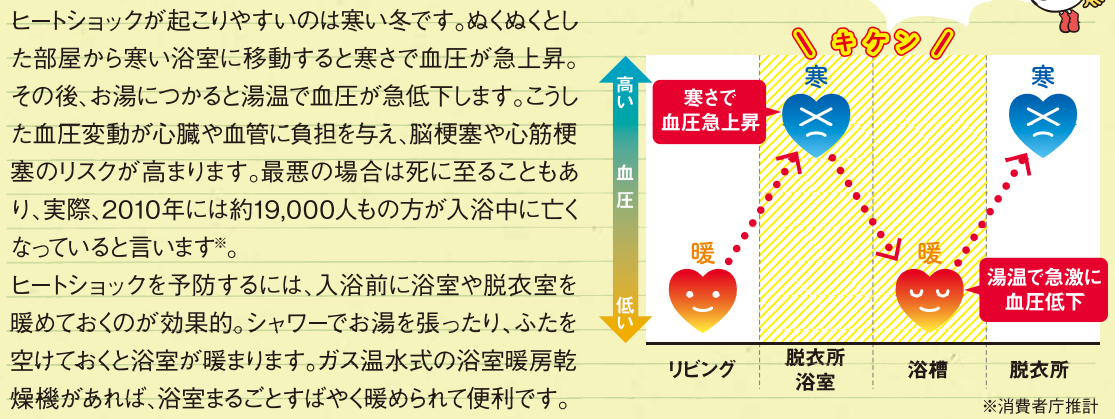
埼玉県所沢市日吉町10-18 山ビル3F
所沢駅から徒歩3分
04-2922-5222
11:30~15:00 (L.O.13:30)
17:30~23:00 (L.O.22:00)
月曜定休(12月31日~1月6日は休業)
https://morecucina.com/
※価格はすべて税別です。

気になるギモンにお答えします!

最近よく聞く「ヒートショック」ってなに?

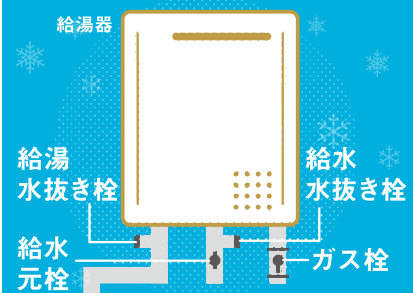
A 温度の急激な変化で、体が受けるショックのことです

冬場の入浴には特に注意!



浴室暖房乾燥機なら、お問い合わせ先 詳しくはお気軽にお電話ください!
武州ガスにおまかせください! サービスグループ 049-247-3852 (平日 8:30~17:15)

長期不在による凍結防止対策



- 冬期には暖かい地方でも給湯器や配管が凍結して破損することがあります。凍結防止の処置をして、給湯器や配管を守りましょう。
- 凍結防止手順
- ① リモコンのスイッチを押して、電源を「切」にする
 - ② ガス栓を閉じる
 - ③ 電源プラグを抜く
 - ④ 給水元栓を閉める
 - ⑤ 全ての給湯栓(お湯の蛇口)を開ける
 - ⑥ 給水水抜き栓、給湯水抜き栓を外す

●再度使用するときは給水水抜き栓、給湯水抜き栓、室内全てのお湯の蛇口を開け、給水元栓を全開にして全ての蛇口から水が出るのを確認し、電源プラグを差し込みガス栓を開けて使用します。 ※メーカーや機器の種類により方法が異なる場合がありますので、詳しくはお手持ちの機器説明書をご覧ください。

今号の読者プレゼント

5名さま

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!
銀峯陶器 菊花シリーズ 土鍋9号



テーブルをモダンに彩る銀峯陶器の土鍋。原料の選定から焼成まで、国内で丁寧に作り上げた逸品をお届けします。

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? その感想をお聞かせください。
②どんな料理教室を開催してほしいですか?



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

〒350-1188
企武 埼玉県
画州 埼玉県
グ 川越市
ル 田町
ー 32
株 12
式 市
会 社
行

●ご住所
●お名前
●電話番号
●年齢
●性別
●アンケートの回答

応募締切 2020年1月20日(月) 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。 ※お客さまへのお届け状況により、応募締め切りが過ぎる場合があります。あらかじめご容赦ください。

今後の情報は

武州ガスLINE@



b kitchen

イベント参加者募集!

各種お申し込みはお電話にて受付いたします。
お気軽にご応募ください!

2020年開催

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 ※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

プロモーショングループ **049-241-2261**
(平日 8:30~17:15)

一年中使える!土鍋ごはん 冬

開催日 1月16日(木) 17日(金)

炊く、蒸す、煮込むの土鍋だから得意な料理を旬の食材で作ります。

時間:10時15分受付 10時30分~14時00分
参加費:2,000円
講師:満留 邦子先生 定員:各日16名
※12月25日(水)締切り、1月9日(木)までに当選案内



親子 DE アイシングクッキー教室

開催日 2月11日 (祝火)

バレンタイン直前!カラフルなクッキーをプレゼントに!

時間:9時45分受付 10時00分~12時30分
参加費:2,000円/1組2名 小学生以上の親子対象
講師:小坂部 千恵先生 定員:8組16名
※1月27日(月)締切り、1月30日(木)までに当選案内



ヘルシーごはん教室

開催日 2月19日(水)

“手間なく簡単に美味しい”ご自宅でも調理できるメニューです。

時間:10時45分受付 11時00分~14時00分
参加費:1,000円 定員:16名
講師:武州ガス クッキングインストラクター 宮原 順子
※1月31日(金)締切り、2月7日(金)までに当選案内



そば打ち教室

開催日 2月21日(金)

10割そば打ちを体験してみよう!

時間:9時45分受付 10時00分~13時00分
参加費:2,000円
講師:松岡 又三郎先生 定員:12名
※2月4日(火)締切り、2月7日(金)までに当選案内



※写真はイメージです

ENE・FARM

エネファーム

補助金メ切間近!!

2019年度分
補助金交付申請書
の提出期限

2020年2月21日(金)17:00
【燃料電池普及促進協会】(FCA)必着

電気とお湯を同時に
つくるエネファーム。
停電時の備えにも最適!



見積
キャンペーン
実施中!

お問い合わせ 詳しくはお気軽にお電話ください!

環境エネルギーグループ **049-241-9027**
(平日 8:30~17:15)

ガス機器の使用中は 換気にご注意!



換気が不十分だとガス機器が不完全燃焼をおこし、一酸化炭素中毒の原因になることがあります。台所でガス機器を使用するときは、換気扇を回してください。また、ファンヒーターを使用するときは、30分に1回程度窓を開けて換気をしましょう。

「武州・入間川プロジェクト」助成団体募集!

入間川流域で環境保全活動を行っている市民団体等に対し、助成金の交付や情報提供等を行います。

助成対象	市民団体、学校等の非営利団体による公益的な活動		
助成内容	1団体最大20万円		
募集期間	2019年12月1日 ~2020年3月13日	活動の 対象期間	2020年4月1日 ~2021年3月1日
応募方法	荒川上流河川事務所のHPから申請書をダウンロードし、必要事項を記入後、事務局宛に郵送またはメールでご提出ください。		
お問い合わせ先	入間川環境保全支援委員会事務局 (公益財団法人 埼玉県生態系保護協会内) TEL:048-645-0570 (平日9:00~18:00)		



武州でんき

おかげさまでご契約者
1万件突破!

お申込は
コチラ

「ガス」と「電気」をまとめると
ご請求も検針票もひとつになって便利!

お問い合わせ お気軽にお問い合わせください!

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

