

武州ガスがつなぐ、街・人・暮らし。

武州 **b** ガス

# bGAS情報

vol. **73** 2020.  
3-4

小川町にワインの新聖地

## 武蔵ワイナリー



今号の  
読者プレゼント

5名  
さま



武蔵ワイナリーの発泡性ワイン  
KANPAI 2018 (750ml)

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  
2020年2月12日発行 発行部数300,000部(年6回 / 偶数月に発行)



小川町にワインの新聖地

# 武蔵ワイナリー

突如、農業を始めて8年。  
ついにワイナリーが完成!

小公子はうまく栽培すれば糖度が25度ほどにもなるワインに適した品種。福島さんが生産者にかけあい、苗木をゆずっていただいたそうです。



福島有造さんと奥さんの陽子さん、陸矢くん  
福島さんは日本酒の杜氏でもあります。



このぶどう畑は、元は荒れ果てた耕作放棄地。一人で開墾してここまで育て上げました。

「有機の里」発、完全無農薬ワイン

口に含むと濃厚さの中にも軽やかな酸味、大地を思わせる豊かな香りが感じられる極上のワイン。小川町の武蔵ワイナリーが生産した「小川小公子」です。小公子とは山ぶどうを交配したワイン用の品種。この苗木を一から育て、3年後に初のワインが完成、さらに5年を経た昨年、念願の醸造所と販売所を完成させた武蔵ワイナリーを訪ねました。

「長い道のりでした」と振り返るのは、武蔵ワイナリー代表で、ワインの醸造家にして日本酒の杜氏でもある福島有造さん。福島さんは元銀行マン。6次産業\*に関心が生まれ、「まずは農業を」と小川町で就農したと言います。

「小川町に縁はなかったのですが、前から気になっていたクラフトビール(麦雑穀工房)が小川町だったこと、それと有機農業の第一人者、金子美登さんが小川町で農業をされていることから、私の中で小川町の存在が大きくなっていったんです」

和紙や日本酒で有名な小川町は「有機の里」としても知られ、多くの農家が無農薬・有機栽培の野菜を生産

\*6次産業：農業などの第1次産業が食品加工や流通・販売も行う業務形態

しています。福島さんはこの地で完全無農薬のワインをつくろうと闘志を燃やし、耕作放棄地を借り受け、一人で開墾から始め、少しずつぶどう畑を増やしてきました。福島さんのワインは、農薬や化学肥料はもちろん、JAS(日本農林規格)で有機表示が認められているボルドー液(殺菌剤)すら使わないというこだわりようで、「原材料はぶどうと天然酵母だけ。ここまでの完全無農薬ワインにはなかなかお目にかかれないはず」と胸を張ります。

もちろんすべてがうまくいったわけではありません。雨で収穫量が減った年もありました。雨よけをつけたら今度は雪の重みでぶどう棚がなぎ倒されてしまったこともありました。「あのときはワイナリーの夢どころか、自分の人生もこれで終わりかのような凄惨な気持ちになりましたね。しかし、小川の農家の方などに相談に乗ってもらい、何とか乗り切ることができました。有機栽培農家の方にいろいろ教えていただき、自分でも試行錯誤を繰り返すうちに、自分は導かれてここにいるんだと思うようになったんです。同時に自然と人間

ぼくは導かれて小川町にやってきました

の共存について考え、食や環境の大切さを強く意識するようになっていきました」

このたび完成したワイナリーは、そうしたポリシーを具現化するように、電気は電力会社に依存せず自社発電でまかっています。また、建物に埼玉県産の木材を使ったり、販売所では地元の農家が育てた有機野菜、地粉を使ったパンや麺類など地産地消の商品を並べるなどして、商品移動時に出るCO<sub>2</sub>を極力削減できるよう配慮しています。

4月25日(土)、26日(日)には第7回目となる「小川のワイン祭」が開催されますが、これは、地域の交流と活性化を目指したイベント。福島さんが企画し、各地の自然派ワイナリーを中心に電話をかけて声をかけてまわった結果、今回は16ものワイナリーが武蔵ワイナリーに集結し、大いに賑わいを見せました。福島さんは今、今年のワイン祭に間に合うよう、埼玉県産の杉樽でワインを仕込んでいるそうです。「海外のワインと差別化できる日本ワインになれば」と福島さん。一時はしばみかけた夢も、今は日々大きくふくらんでいます。



小川町駅から徒歩10分ほど、築130年の古民家を改装した「玉成舎」の2階にも武蔵ワイナリー玉成舎直売所があります。角打ちタイムには小川小公子などのワインが量り売りで飲めるほか、1階の有機野菜食堂わらしべの食べ物も注文できます。



赤ワインは種ごとしばったぶどうに天然の酵母を加え発酵させてつくります。「ワインはぶどうを洗淨しないでつくるもの。だから農薬は使いたくない」と福島さん。

ワイナリー限定SWEETS

濃厚でおいし〜い!



ワイン用ぶどうのジェラート(左、400円)とグラニータ(右、300円)は武蔵ワイナリーの販売所ではしか食べられません。



地元の農家さんがつくった有機野菜なども人気!



※このページに記載の価格はすべて税込価格です。

地域復興にも力を注いでいます!

## 小川のワイン祭

埼玉伝統工芸会館(道の駅おがわまち)で開催されていた「小川のワイン祭」は昨年から武蔵ワイナリーに会場を移しました。今年は4/25(土)、26(日)の開催。小川町駅から送迎バスが循環する予定です。



### 武蔵ワイナリー(醸造所・販売所)

- 埼玉県比企郡小川町高谷104-1
- 関越自動車道「嵐山小川インターチェンジ」から車で約7分 / 東武東上線・JR八高線「小川町駅」からバスで「上横田バス停」下車徒歩約10分
- ☎0493-81-6344
- 🕒10:00~17:00(販売所 / 定休日なし)
- 🌐https://musashiwinery.com/

### 武蔵ワイナリー玉成舎直売所(玉成舎2F)

- 埼玉県比企郡小川町小川197
- 東武東上線・JR八高線「小川町駅」から徒歩約10分
- ☎080-7331-8870(営業時間のみ)
- 🕒ワイン等販売: 11:00~21:00(水~日)
- ※角打ちタイムまでは1F「わらしべ」にて購入可能
- 角打ちタイム: 17:00~21:00(水~金)、12:00~21:00(土日)
- 🌙月曜・火曜(定休)



ガスの  
じかん

キッチンやバス、トイレの最新事情がぜんぶわかる!

# ショールームバスツアー2020春開催!

武州ガスでは、川越にあるキッチンやバスメーカー4社のショールームをバスで巡る体験ツアーを3月19日に開催します。今回はどんなツアーになるのか、リフォームの夢がひろがるツアー内容を事前にほんの少しだけご紹介します。

## タカラスタンダード

ホーローには絶対の自信のタカラスタンダード。ホーローの丈夫さや美しさについて分かりやすく解説してくれます。

◀子ども部屋の壁面をホーローにするという新発想。いくら落書きしても大丈夫!

▶耐震システムバスについて説明してくれました。断面でよく理解できるのもショールームならでは!

## クリナップ

クリナップといえば、ステンレスへのこだわり! お手入れしやすく、清潔長持ちの優れた素材なんです。

武州ガス  
小松が  
調査中!



▲レンジフードに「洗浄」ボタン。▲キャビネットの内側もステンレスフィルターとファンをまるごと自動で洗浄してくれます。



これなら安心♪

ホーローって実は頑丈! 金属ブラシでゴシゴシしても傷ひとつつきません。

LIXILではこんなシックなキッチンが今一番人気なんだとか。

## LIXIL

キッチンやバス、トイレはもちろん、LIXILなら玄関周りなどいろいろな見学できます。



▲ボタンひとつで便座部分がリフトアップ。汚れやすい部分もさっとひと拭き! ▲この収納力を見てください! これならどんなにモノがあっても収まりそう。

## TOTO

トイレだけじゃありません! 「きれい除菌水」など独自の技術のキッチンも光っています。



▶両手がふさがっていても開閉できる! 使い手目線で作られた便利なキッチン水栓。

▲まな板などが簡単に除菌できる「きれい除菌水」が付いたキッチンはTOTOだけ。  
▶便座に座るとリモコンが自動でオープン! 未来的トイレにびっくり。



私たちがアテンドします!



プロモーショングループ  
小松 清水

## リフォームの夢ひろがるバスツアーにぜひご参加を!

ショールームには、キッチンやバス、トイレなどの最新商品がそろっており、最近では機能性だけでなく、清掃のしやすさなど「ラク家事」をコンセプトにした商品が数多くラインナップされています。見て、触れて、体験できるのがショールームのよさ。この機会にぜひご参加ください。残念ながら今回の募集にもれてしまった方、一人で行くのは気が引けるという方は、武州ガスグループの(株)ビージーサービス(0120-129-112)までご連絡ください。リフォームやガス機器のことならどんなことでも(株)ビージーサービスが承ります。

## ショールームバスツアー 募集要項

開催日時	2020年3月19日(木) 9:30~15:30	募集人数	28名 ※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。
応募方法	下記電話番号までお電話ください。	内容	中型バスで武州ガス本社を出発し、クリナップ→TOTO→タカラスタンダード→LIXILの各ショールームを回って武州ガスに戻ります。(昼食休憩あり)
応募締切	2020年3月5日(木)		
※抽選結果は3月10日(火)までに当選者さまのみご連絡させていただきます。			
お申し込みお問い合わせ	プロモーショングループ 担当:清水・小松(平日 8:30~17:15)	☎049-241-2261	

参加無料  
抽選で28名さま



# [川越] モダン亭太陽軒

大正ロマンの世界にタイムスリップ！  
一度は足を運んでみたい  
川越の老舗西洋料理店をご紹介します。



1929年に建てられたモダンな建物は放射状のアーチやステンドグラスをあしらった窓が特徴的。サーモンピンクの色塗喰も珍しいそうです。1階は広々とした洋室、2階には和室の大小個室があり、大切な祝いごとにもよく利用されています。

ステンドグラスのやさしい光がテーブルクロスにゆらめいて、まるで異国にさまよiconだよう。「夜はまた別の表情をもっていて、変化するガラスの色合いが楽しめるんですよ」とマダム樋口政子さん。国の登録有形文化財にも指定されていて、その建物だけでも見る価値がありますが、もちろん主役はお料理。「シェフが先代から受け継いだ西洋料理は、時代に合わせて徐々にさっぱりとやさしいお味にしてみました。地産の食材を使うだけでなく、洋のスープに和のおだしをブレンドするなど、和のテイストも採り入れています」(樋口さん)  
小さなお子さんからお年寄りまで、およそ100年も愛され続けてきた西洋料理屋さん。記念日にでも訪れたら、一生の思い出になりそうです。



10,000円コースのお肉はなんとシャトーブリアン!

ディナータイムは、5,000円～10,000円の西洋懐石コース料理が中心。美しく盛られたお料理は、箸をつけるのがもったいないくらいです。



特大の海老フライはインパクト満点!

ランチタイムの1番人気は、モダン亭洋食セット(2,500円)。プリプリの海老フライ、カツレツ、ホワイトシチュー、ポトフなど、もりだくさん。



## モダン亭太陽軒

埼玉県川越市元町1-1-23  
本川越駅 徒歩16分  
049-222-0259  
11:00～15:00 (L.O. 14:30)  
17:00～21:00 (L.O. 20:00)  
月曜定休(祝日の場合は営業)  
https://taiyouken.co.jp/  
※コースは要予約。  
※価格はすべて税別です。



カロリー 480kcal /人  
20min cooking

### POINT

グリルで焼く時は、片面焼きグリルの場合12分、両面焼きグリルの場合10分が目安です。



料理研究家/管理栄養士 清留 邦子

## 見た目もGOOD おもてなしにも! 包み焼きハンバーグ

- 材料** (2人分)
- |            |        |          |          |
|------------|--------|----------|----------|
| 合挽肉        | 200g   | パン粉      | 1/4カップ   |
| 塩          | 小さじ1/3 | 牛乳       | 大さじ1     |
| 黒こしょう、ナツメグ | 各少々    | 卵        | 1/2個     |
| 人参         | 1/2本   | トマトケチャップ | 大さじ3     |
| 玉ねぎ        | 1/4個   | ウスターソース  | 大さじ1、1/2 |
|            |        | 水        | 大さじ1     |
|            |        | 赤ワイン     | 大さじ1     |
|            |        | サラダ油     | 大さじ1/2   |

- 作り方**
- 人参と玉ねぎをすりおろす。パン粉と牛乳を混ぜ、湿らせる。
  - ボウルに合挽肉、塩、黒こしょう、ナツメグを入れて捏ねる。1と卵を加えて、粘りが出るまで捏ね、2つに分けて楕円型にして中央を少しくぼませる。
  - フライパンにサラダ油を熱し、2の両面を焼き付け、赤ワインを加えて、アルコール分を飛ばして火を止める。ハンバーグは取り出して、フライパンにはAを加えて、混ぜる。
  - アルミ箔を2枚長さ40cmくらいに切り、それぞれアルミ箔の片側半分にハンバーグをのせ、3のソースをかけて包む。グリルに入れて強火で10～12分焼けば完成。

**武州でんき**

2020年1月6日(月)～4月30日(木)に「武州でんき」を新規でお申し込みいただくと

電気料金の基本料金が3か月分無料に!

詳しくはコチラ!

お問い合わせ お気軽に問い合わせください!  
小売電気事業グループ (平日 8:30～17:15)  
0120-255-900

省エネ機器は武州ガスにお任せください!!

電気をつくる 太陽光発電 → 電気 → 蓄電池 → 電気をつめる

電気とお湯をつくる エネファーム → 電気 → 停電時も安心!

お見積りキャンペーン 2020年3月31日(火)まで  
Quoカード1,000円分プレゼント!

※対象機器: エネファーム、太陽光発電、蓄電池、太陽熱温水器。

お問い合わせ お気軽に問い合わせください!  
環境エネルギーグループ (平日 8:30～17:15)  
049-241-9027

つけて安心! 警報器

1 煙や熱で火災を検知、2 ガスもれ検知、3 不完全燃焼で発生するCO(一酸化炭素)中毒の防止が、警報器の3大機能。1台3役のタイプがおすすめです。

今号の読者プレゼント 5名さま

添加物一切なし! 小川町産「小公子」だけでつくった発泡性の赤ワインは、飲み口も軽やかでまさに乾杯にピッタリ!

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!  
武蔵ワイナリーの発泡性ワイン KANPAI 2018 (750ml)

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

携帯番号の方は、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。

応募締切 2020年3月18日(水) 当日消印有効

〒350-1188 埼玉県川越市田町32-12 武州ガス株式会社

●ご住所 ●お名前 ●電話番号 ●年齢 ●性別 ●アンケートの回答

※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。※ご応募は20歳以上の方に限らせていただきます。



# b kitchen

## イベント参加者募集!

2020年開催

今後の情報は

武州ガスLINE@



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!

### 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)

### 初心者向け おいしいコーヒーの淹れ方

開催日 3月18日 (水)

自分好みのブレンドコーヒーを作ってお持ち帰りできます。

時間: 10時15分受付 10時30分~12時30分  
参加費: 1,000円  
講師: 珈琲工房楽 星野ともえ先生 定員: 8名  
※2月27日(木)締切り、3月4日(水)までに当選案内



### お菓子教室~パリのブレスト~

開催日 4月17日(金) 18日(土)

旬のいちごを使ったリングシュエを作ります。軽食付きです。

時間: 10時15分受付 10時30分~14時00分  
参加費: 2,000円 講師: 小林亜紀先生  
定員: 各日16名(作業は2人1組で行っていただきます)  
※3月30日(月)締切り、4月3日(金)までに当選案内



※写真はイメージです

### 春休み親子ちょこっとクッキング

最新ガスコンロを使って簡単に調理します。  
普段料理をしたことのないお子さまでも  
楽しく作ることができるイベントです。



調理内容 「ミニ肉まん、  
ミニチョコまんを作ろう!」

参加費  
無料

※写真はイメージです

場所 b kitchen (武州ガス本社)

対象 4歳~新小学6年生の親子

※新小学5、6年生はお子さま同士だけでも参加できます。

日程 4月3日(金)10時15分受付 10時30分~12時00分

募集人数 抽選で8組(1組4名まで) 応募締切 2020年3月16日(月)

お申し込み・お問い合わせ ※3月19日(木)までに当選案内

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

### 武州ガス 子どもエコクラブ

春休み、夏休みの思い出作りに、  
エコについて遊んで学べる、  
様々なイベントに参加してみませんか?



体験内容 最新のガス機器を使った  
調理体験、エネルギーや環境に  
関する施設見学、自然環境学習

対象 新小学5~6年生

日程 第1回 4月2日(木)9:30~13:00  
※土、日、春休み、夏休み等に実施 全3回

募集人数 抽選で10名 応募締切 2020年3月6日(金)

お申し込み・お問い合わせ ※3月20日(金)までに当選案内

企画グループ **049-241-9590**  
(平日 8:30~17:15)

エネルギーや天然ガスについて  
楽しみながら学びませんか?

2020年

## 武州ガスモニター募集中!

©武州ガス/SAKURAB-P



モニター募集要項 ※応募総数の多い場合は抽選により決定させていただきます、当選の方のみご連絡いたします。

募集人数 25名 活動回数 年間7回 謝礼 年間30,000円(全7回参加者)

活動期間 2020年4月~2021年3月(基本的に平日となります)

活動内容 ①各種施設やイベントを見学していただき、武州ガスの事業に関する理解を深めていただきます。  
②アンケートなどにより、武州ガスに対するご意見やご提案をいただきます。

応募資格 武州ガスをご利用の方

ハガキ、またはメールにて、下記の項目をご記入の上、ご応募ください。  
①住所 ②氏名(ふりがな) ③日中ご連絡のつく電話番号 ④年齢・性別  
⑤お客さま番号(〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇-〇)  
⑥応募動機などひとつをお書き添えの上、下記までお送りください。

〒350-1188 川越市田町32-12 武州ガス株式会社  
お客さまサービス部 サービスグループ ✉service@bushugas.co.jp  
お問い合わせ: 049-247-3852(平日8:30~17:15)

### 2019年モニター活動(抜粋)

#### 第2回 東京ガス根岸工場 見学



#### 第3回 坂戸事業所 見学



応募締切 2020年3月6日(金) 必着

※当選された方には3月27日(金)までに  
ご案内させていただきます。