

武州ガスがつなぐ、街・人・暮らし。

武州**b**ガス

# bGAS情報

vol.  
**80** 2021.  
7-8

IT'S BRAND NEW!!

## 所沢牛



5名  
お礼

5名分の  
お礼の  
贈り物プレゼント!



リンナイ  
ガス炊飯鍋(3合炊き)

bGAS情報は武州ガスのホームページからもご覧いただけます

発行 / 武州ガス株式会社 〒350-1188 埼玉県川越市田町32-12 TEL:049-241-9000  
2021年6月23日発行 発行部数300,000部(年6回/偶数月に発行)



IT'S BRAND NEW!!

# 所沢牛



見澤牧場では  
約200頭の牛を飼育。  
毎月8頭ほどを  
出荷しています。



見事なサシの  
A5ランク!

## 黒毛和牛に劣らないサシの旨み

「満天☆青空レストラン」(日本テレビ)で紹介されるなど、最近、じわじわ話題になっているおいしい牛肉があります。その名は「所沢牛」。乳牛と黒毛和牛をかけた交雑種で、ホルスタインのように丸々と太り、黒毛和牛のように美しいサシがほどよく入り、しかも純血和牛よりも安価。そんなうれしい所沢牛は、航空公園から車で10分ほどの亀ヶ谷にある見澤牧場で育てられています。1945年に所沢で酪農を始めた見澤牧場では、1965年頃から肉牛を出荷するようになり、2001年には初めて最高評価のA5ランク(Aは肉の多さ、5は霜降りの多さを表す)を獲得します。「牛の肥育は、いかにしてサシを入れるか。仔牛から2〜3年かけて出荷するまでに、うちではとにかくたっぷり、1gでも多く食べさせています」と、見澤牧場3代目の見澤孝仁さん。自ら試行錯誤して配合したオリジナルの飼料を、成長段階に応じて調整しながら与えることで肉質のよい牛が育ちます。

元々は見澤牛と呼んでいたこの牛を新たに所沢牛と名付けたのは、多くの飲食店経営やメニュー開発に携わってきたOECマルシェ株式会社の代表取締役、澁谷正則さん。フレンチのシェフとして、また、所沢での

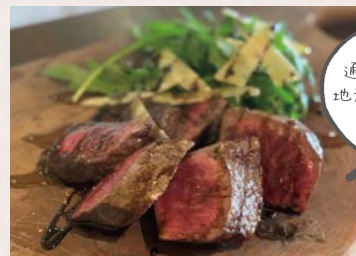
所沢牛の仕掛け人、OECマルシェの澁谷正則さん(右)と見澤牧場の見澤孝仁(左)さん

## 所沢牛が食べられるお店をご紹介します

所沢

### ピッツェリア ナポレターナ ラルデンツァ

本格ナポリピッツァが人気のイタリアン。所沢牛のウチモモの薪窯ロースト(200g)がいただけます。



平日ランチ限定!  
通常3300円のところを、  
地元企業応援価格として  
2200円(税込)で  
ご提供中!



- 埼玉県所沢市日吉町7-6
- ☎04-2006-1097
- 🕒ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)
- 🕒ディナー 17:30~21:30 (L.O.21:00)
- 🌙月曜定休(祝日の場合は翌火曜)
- 🌐https://www.lardenza.com

※新型コロナウイルスの影響により営業時間等が変更となる場合があります。



川越

### テッパル オムス

希少部位を含む所沢牛が鉄板焼でいただけます。特別なおもてなしや記念日に!



- 埼玉県川越市幸町8-11 明文館201
- ☎049-298-6377
- 🕒ランチ 12:00~15:00 (L.O.14:30)
- 🕒ディナー 17:30~23:00 (L.O.21:00)
- ※ディナーは事前予約のみ。
- 🌙火曜、金曜定休 (金曜はランチのみ休み)
- 🌐https://www.nobeer-nolife.com

※新型コロナウイルスの影響により営業時間等が変更となる場合があります。



地産地消をテーマとした様々な活動により知る人ぞ知る存在です。

「こんなおいしい牛肉が所沢にあるとは知りませんでしたね。それもそのはず、地元ではあまり出回らないうえ、市場に出してしまうと『埼玉県産』としか表示されないからです。なんとか所沢の方にも知ってもらいたいと考えていたとき、2018年に焼肉店を開店することになり、それを契機に地名を冠して『所沢牛』と呼ぶことにしました」

そのネーミングには、地元で育ち、地元で愛され、地元の人が誇れる牛になってほしいという澁谷さんの願いが込められています。

## 持続可能な地域農業をめざして

「料理人として地元の農家さんたちのお付き合いが深まり、彼らの一途な仕事ぶりを目の当たりにするうちに意識するようになったのは、持続可能な地域農業のあり方。私なりにそれを応援していこうと決めました」と澁谷さん。

かつては所沢市内に十数件あったという牛畜産農家も、いまや残るは見澤牧場のみとなりました。「畜産は儲からないんですよ。やめよう、やめようと思ってたんだけど、所沢牛を残すためにやめられなくなっ

ちゃった(笑)」と見澤さん。澁谷さんも「儲からない」ことが後継者不足の要因になっていると指摘します。「世の中に、『野菜をつくりたい』と考える人は多いです。けれど、つくったらそれで終わりだとサステナブルとは言えません。つくったものはきちんと消費して次につなげる。つくる技術は継承していく。それを次世代まで持続させるためには、ある程度、事業として成立する必要があるんです」(澁谷さん)

スーパーでは安価な外国産の牛肉に目移りがちですが、地産地消には、移送時のエネルギーを減らせてエコだけでなく、地元の農家を応援する意義もあります。まだまだ認知度は低く手に入りにくい所沢牛ですが、今後ぜひご注目ください。卸売りがメインの精肉店、所沢牛ミートセンター(所沢市小手指町2-13-5)では、月末の2日間限定で一般小売りイベントを行っていて、所沢牛が格安で入手できるとのこと。開催日はLINE公式アカウントに登録するとお知らせが届きます。



LINE公式アカウント  
の登録はこちら→



所沢牛  
ショッピングサイト

埼玉による埼玉のためのお米

# 彩のきずな



埼玉県農林部  
生産振興課のみなさん  
(左から)山口有子さん、  
小林聖子さん、  
二本柳有季さん



購入場所はここで確認いただけます！

彩のきずなホームページ  
(埼玉県)

<https://www.sainokizuna.com>



## 武州ガス農業レポート

武州ガスでは昨年より田んぼを借り受けての水稻栽培を開始。今年では作付面積を2haから4.7haに拡大し、5月には2シーズン目の田植えを終えたばかりです。昨年の収穫量は、彩のきずな8tとコシヒカリ2tの計10t。収穫したお米を口にした社員からも彩のきずなは大好評。今年もおいしいお米の収穫めざして愛情を込めて稲を育てていきます。



## 猛暑を耐え抜いた奇跡のひと株

お米の種類と言えば、コシヒカリやササニシキなどが有名ですが、国内で品種登録されているうち米は実に400種類以上もあるそうです。そんななか2020年産の米の食味ランキングで最高ランクの「特A」を獲得した埼玉県産のお米があるのをご存じでしょうか？

その名は「彩のきずな」。埼玉県農林総合研究センター(現:埼玉県農業技術研究センター)が2003年から交配を行い、9年間かけて完成させたお米です。県産米のPRを担う埼玉県農林部生産振興課主幹、小林聖子さんらにお話をうかがいました。「近年、日本列島は猛暑に襲われることが多くなりました。熊谷市で当時観測史上最高となる40.9℃を記録した2007年も、各地で農作物が被害を受けました。2010年、同センターでは新種開発のため約300種類のお米を育成していたのですが、そのほとんどが高温のために白く濁ってしまったんです。白く濁るのは米の内部にできた隙間のためで、見た目が損なわれてしまいます。ところが300株の中にひと株だけ、

暑さに耐え抜いて透明に輝くお米があったんです。まさに奇跡のひと株ですね」

同センターはそのひと株から種を増やし、長い年月をかけて、暑さに強い品種に育て上げました。暑さに強い秘密は、暑い日には根から多くの水を吸い上げて葉や穂の温度を下げるという特性によるものだそうです。彩のきずなはまた、病気や害虫にも強いので、農薬をなるべく使わないで栽培できるという特長も兼ね備えています。

## 米の食味ランキングとは

日本穀物検定協会の20名の専門評価員が、外観、香り、味、粘り、硬さ、総合評価の6項目で、特AからB'の5段階でランク付けしています。評価方法は、基準米(複数産地のコシヒカリのブレンド)との比較法です。県は2015年度から「県産米『特A』プロジェクト推進事業」を始め、特に彩のきずなの品質向上に力を入れてきました。生産者と共に育成方法や収穫時期などの研究を重ね、2020年度、3年ぶり2度目の特Aを獲得しました。

## もちり、なめらか、新しいおいしさ

彩のきずなのもうひとつの特長は、食味のよさです。米粒自体は大粒で弾力があります。米の成分を見てみると、米に含まれるデンプンには、アミロースとアミロペクチンの2種類があり、アミロースが少なく粘りが強く、もちり感があります(食育事典より)。甘みと旨みの指針となるタンパク質はやや多めで、両者のバランスがよいことがわかります。「最近はお米自体の甘みが強い品種も人気ですが、彩のきずなは「ごはんが主役」というよりも「おかずを引き立てる」お米だと思います。さっぱりしていて毎日食べても飽きが来ないおいしさがあります」(小林さん)

埼玉県内には精米工場が多く、輸送コストが抑えられるため、特Aと言っても価格が低めなのもうれしいところです。

「彩のきずなは県内でしかつくられていません。それは埼玉県の気候や環境に最適化して開発した品種だからで、県内で生産し、県内で消費していただくことを前提としています」(小林さん)

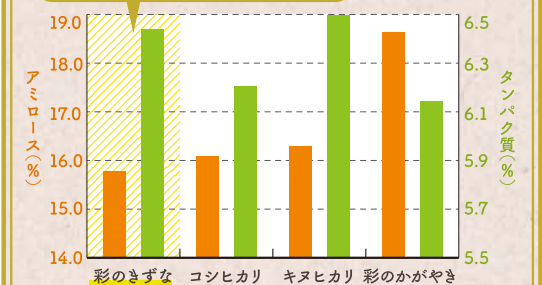
おいしくてコスパに優れた、埼玉による埼玉のため

のお米というわけです。お米は精米すると酸化が進んでしまうので、精米したてがいちばんおいしいとのこと。JAの直売所で購入するとその場で精米してくれることが多いので、ぜひご確認ください。また、炊くときは水をやや少なめにしたほうがもちもち感が引き立つそうです。

「お米のちがいがわかる、おいしい食べ方はずばり塩むすび。冷めてもおいしいのが自慢です。ぜひお試しになってください」(小林さん)

## アミロースとタンパク質の含有割合の比較

アミロースが少ないほうがもちり!



出典:埼玉県

6の  
お出かけ  
情報

vol.19

【川越】あぶり珈琲

めざすは「ちょっと」いいお店。



使いやすいようカスタムを重ねたという焙煎機。毎朝、ガス火でじっくり豆をローストしています。

「ぼくが中学生のとき『750ライダー』というマンガが流行っていて、そこにピットインという喫茶店が出てくるんですよ。喫茶店がやりたいなあと思うようになったのは、そのときから」と、オーナーの林裕之さん。自分の喫茶店をもつという夢に向かうなかで、コーヒーそのものの奥深さに魅せられていきます。いちばんのこだわりは、焙煎。1997年の開店当初から、自ら焙煎機に向かい豆の状態を見極めながらガスの炎で丁寧にローストしています。あぶり珈琲にはオリジナルブレンドだけでも、浅煎りのNo.1から深煎りのNo.5まで5段階あり、自分の好みを探したり、その日の気分で楽しんだりできます。

「近年はコーヒー人気で、ワインのように繊細な味のちがいを楽しむ方が増えています。でもぼくがいちばん大切にしているのは、実は「時間、なんです。お一人でいらしたお客さんに、雑誌でもめくりながらゆっくり、ぼーっとした時間を過ごしていただけるようなお店でありたいと思っています」

カフェというよりは、喫茶店。めざすのは「すごく」いいお店ではなく、「ちょっと」いいお店、という林さん。広い店内の片隅のテーブルでは、今日もいつものお客さんがコーヒーをすすりながら何をしてもなく、ぜいたくな時間を過ごしています。



昔ながらの喫茶店ですけど、コーヒーもお菓子もできるだけ丁寧に作っています！

オーナーで焙煎人の林さん



▲5種のブレンドはいずれも600円。じっくりと水で出したアイスコーヒーは640円。ドリンクのお代わりはどれでも250円引き。また、コーヒー豆200gのお買い上げで店内ドリンクが250円引きとなります。(価格は税込)



◀ショコラケーキやスコーンなど手づくりのお菓子やトーストもあります。

▶座席数は約35席とゆったり。店名の「あぶり」はフランス語で「隠れ家」を意味します。



**あぶり珈琲**

埼玉県川越市大手町15-8  
川越駅、本川越駅から東武バス「一番街」下車徒歩3分、かねつき通りに入って最初を左折  
049-226-8556  
10:00~17:30  
火曜定休  
http://abri.bo.jp

●小江戸蔵里  
●川越新富町郵便局

※新型コロナウイルスの影響により営業時間等が変更となる場合があります。

らくらく  
Cooking



トルコ名物のお魚サンド

焼きサバのトーストサンドイッチ

- 材料** (2人分)
- 食パン(8枚切り)..... 4枚
  - 塩サバ(半身)..... 2枚
  - レタス..... 2枚
  - たまねぎ..... 1/8個
  - トマト..... 1/2個
  - レモン果汁..... 小さじ1
  - マヨネーズ..... 大さじ2
  - 粒マスタード..... 大さじ1

- 作り方**
- 1 サバは骨を骨抜きで取り、ヒレも取り除く。
  - 2 たまねぎは薄い輪切りにし、水にさらして水けをとる。トマトは8mm厚さの輪切りにする。
  - 3 グリルにフライパン用アルミホイルを敷き、予熱でグリル庫内を2分(上下強火)あたためてからパンを入れ、トーストする(グリルタイマー上下強火で2分)。パンが焼けたら取り出し、サバを焼く(8分くらいが目安)。
  - 4 焼けたパンの2枚の片面にマヨネーズ、残り2枚の片面にマスタードをぬる。サバはレモン果汁をかけて、パンの大きさに合わせて切る。
  - 5 パンを2枚一組にして、折りたたんだレタス、たまねぎ、トマト、サバを挟み、ラップで少しきつめに包んでしばらく置いたら2つに切る。

25min cooking カロリー 668kcal/人

POINT

水無し両面焼きグリルなら、裏返さずに焼けます。フライパン用アルミホイルを敷くとパンがくっつかずに焼けます。



料理研究家/管理栄養士 満留 邦子

今号の読者プレゼント

ガスコンロでふくらおいしいごはんが炊ける! 煮物にも使えます。

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!

**リンナイ ガス炊飯鍋(3合炊き)** ※自動炊機能付きガスコンロに対応

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マイコンメーターの復帰方法を知っていましたか?

5名さま

応募締切 2021年7月21日(水) 当日消印有効

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。

※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。※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 埼玉県川越市田町32-12 武州ガス株式会社

●ご住所 ●お名前 ●年齢 ●性別 ●電話番号 ●アンケートの回答

全24区画の新たなコミュニティ GRAN(IA)

家づくりにもっと自由を。住協グループの自由設計で多彩な住まいのカタチを。

住協グループ

住協 ぶじみ野支店

0120-53-2277

●種別/建築条件付売地 全24区画 ●所在地/ぶじみ野市地上 ●交通/東武東上線「ぶじみ野」駅徒歩22分 ●土地面積/100㎡~101㎡ ●土地権利/所有権 ●地目/畑 ●都市計画/市街化区域 ●用途地域/第一種住居地域、第二種中高層住居専用地域 ●建ぺい率/60% ●容積率/200%(168%) (160%) ●接道/南側約4M公道・約4.2M開発道路 ●造成完了予定/令和3年6月末完成予定 ●引渡/相談●設備/公営水道・下水道・都市ガス ●今回販売区画数/15区画 ●販売価格/1,795万円~2,495万円 ●最多価格帯/2,300万円台(7区画) ●開発総面積/2,993.98㎡ ●開発許可番号/指令ふ都第R020210号(令和3年1月22日) ●取引態様/売主 ●備考/農地法、景観法、埋蔵文化財保護法(松山道跡) ※清掃施設持分約5.7㎡x各1/24 ※隣り持分約0.5㎡x1/2(3-4区画)、約0.49㎡x1/2(12-13区画) ※未利用持分約1.7㎡x1/24 【建築条件付売地のご案内】この土地は、土地売買契約締結後三ヶ月以内に当社と建物の建築請負契約を締結することを条件に販売します。この期間内に建築請負契約を締結されなかった場合は、土地売買契約は白紙となり、受領した手付金等の土地代金はすべてお返しいたします。※広告中に売却の際はご容赦ください。

# b kitchen からのお知らせ



## コンロ活用☆簡単スイーツ教室のご案内

バスク風チーズケーキ /  
試食なし!お持ち帰りとなります!

写真は実施予定のもので、  
空席情報や実施メニューは、  
WEB予約Coubic(右のQRコード)→  
または、お電話にてお気軽にお問い合わせください。

WEB予約は  
こちら



※新型コロナウイルス感染予防対策に基づき教室の開催を中止させていただく場合がございます。

お申し込み・お問い合わせ

プロモーショングループ (平日 8:30~17:15)

**☎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。
- 道具の共有や料理のシェアはしません。
- 三密をさけるため、参加人数を制限しています。

以下の対策を  
講じております。



スタッフは  
マスクを着用



換気



消毒



アクリル板の  
設置

## マイコンメーターが 止まったら…



©武州ガス/SAKURAI-P

ガスメーター(マイコンメーター)は  
コンピューターで使用状況を24時間見守っています。  
お客さまの安全のために、次のような場合は  
自動的に止まるようになっています。

- 🔹長時間ガスを使用しつづけたとき
- 🔹異常に大量のガスが流れたとき
- 🔹震度5程度以上の地震を感知したとき
- 🔹ガスの圧力が低下したとき など



## ガスが止まったら 復帰ボタン

### ①ガス機器の元栓を止める

※メーターの下にある元栓は閉めないでください

### ②復帰ボタンのキャップを外しボタンを押す

ボタンを奥までしっかり押して  
すぐに手を離して下さい

### ③3分待つ

赤ランプが消えたらガスが使えます



3分たってもガスが止まったままの場合は…

ガス機器の元栓の閉め忘れをチェックして、再度  
復帰ボタンを押してください。それでも復帰しない  
場合は、武州ガスまでご連絡ください。

**☎049-241-9000** (24時間365日受付)

## 都市ガスに切り替えて みませんか? こんな方におススメ!

- 住まいの外観をスッキリしたい…
- リフォームを考案中…
- 古くなった給湯器・コンロを買い替えたい…



お問い合わせ先 (平日 8:30~17:15) ↑メールはこちら

川越営業推進グループ  
(川越・その他エリア) **☎049-241-9524**

所沢営業推進グループ  
(所沢・狭山地区) **☎04-2928-9558**

武州でんきを新規ご契約のお客さま限定!

**武州でんき**

電気料金の  
見直ししてみませんか?



キャンペーン  
情報はこちら

**3**基本料金  
ヶ月無料!!

さらに  
今だけ

JCBギフトカード  
(2,000円分相当)  
をプレゼント!

2021年6月23日(水)  
~9月30日(木)

¥1,000  
GIFT CARD

¥1,000  
T CARD

お申し込み・お問い合わせ

小売電気事業グループ  
(平日 8:30~17:15)

**☎0120-255-900**