

武州ガスがつなぐ、街・人・暮らし。

武州**b**ガス

bGAS情報

vol.
81 2021.
9-10

飴で、
ほっこり。

[川越]
玉力製菓

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 TEL:049-241-9000

2021年8月25日発行 発行部数300,000部(年6回 / 偶数月に発行)



[川越]
玉力製菓

飴で、ほっこり。

伝統の技を守りたい

組物の
作り方

1

カラフルな飴の
パーツを組み合わせ



2

伸ばして
丸く形づくり



3

一口サイズに
カットして完成



手づくり飴の種類

玉力製菓の飴の原料は、砂糖と水飴。
そこにいろんな味や色を加えて練り、伸ばして成形します。

玉物

▲原料を伸ばして専用の機械で球状に成形したもの。鉄砲玉とも呼ばれます。

組物

▲いろんなパーツを組み合わせてまるめ、伸ばして切ったものです。

引物

▶伸ばしてたたみ、伸ばしてたたみを繰り返してつくります。

棒つき

▲棒をつけることで手に持って食べられるようにした飴です。

型物

◀型で抜いてつくります。型に応じていろんな形がつけれます。

1袋220円
(約80g/税込)の
価格帯が中心です。

昔ながらの飴が時代を超えて復活

明治時代から続き、今は川越の観光地として知られる菓子屋横丁。その一角に大正3(1914)年に店を構え、100年以上に渡って昔ながらの飴をつくり続ける玉力製菓さん。取材にお伺いすると、「組物」と呼ばれる飴をつくっているところでした。

飴の基本的な材料は、砂糖と水飴のみ。火にかけて煮詰めると大きな飴の固まりができあがります。着色した飴のパーツをいくつも組み合わせ、大きな固まりを細く細く伸ばしてカットしたものが組物。非常に手がかかるものの、断面のゆるいかわいらしさは手づくりならではの。「金太郎飴」で有名な飴ですが、玉力さんでは季節の花のデザインを得意としています。

飴をつくるのは4代目、久保田淳さんとその奥さまの友美さん、お母さまの西(さい)さんの3人。ご主人が組んで伸ばした飴を、お母さまが細く丸く形づくり、それを奥さまがリズムカルにカットしていく見事な連携プレイ。

朝顔や菖蒲など、手の込んだ花のデザインはこの道55年の西さんが先代と共に考案したものだそうです。

「私が嫁に来たときは厳しい時代で、飴玉も卸しが中心だったんです。ぜいたくは敵という時代で、仕入れにしても1円でも安くと言われたものです。それが昭和の終わり頃から“手づくり”が見直されるようになり、30年くらい前、先代が埼玉県立民族文化センター(2006年閉館)に実演を依頼されたのがきっかけで組物を復活させました」(西さん)

昔ながらの手づくりにも今こたわる4代目は、飴づくりでいちばん難しいのは煮詰めの工程だと言います。「火の入れ方ももちろん、その日の気温や湿度にも左右されるので、年間を通じて同じ品質を維持するのに気を遣います。頼りになるのは自分の感覚だけです」と淳さん。手づくりの飴が次々と姿を消していくなか、淳さんは、この感覚をどうしても後世に残したいと考えています。

時代のカラーに寄り添って伝統を守る

「ぼくは一介の職人なので、自分の納得のいく飴を追求

し、それがお客さんに喜んでもらえたら、それで十分。おかげさまでそれなりにお客さんは来てくれます。設備を整えて、人員を増やし、会社みたいにするのもひとつの手なんでしょうけど、それだと飴づくりの技術が後世に残らないような気がするんですね」(淳さん)

「3代目の時は高い優先度でしたけど、息子はいかにいいものをつくるかなんですよ」と西さん。

玉力さんの飴へのこだわりは、原料にも。観光客に人気の高いカラフルな飴よりも、沖縄から取り寄せた黒糖をふんだんに使った黒飴、漢方薬局で仕入れた数種の薬草を煎じたエキスを混ぜ込んだのだ飴、ピリッとした刺激が癖になるニッキ飴などをなめてみると分かるかもしれません。

「私たちの代が土台をつくったから、次の代には次のカラーがあってもいいと思うんです。昔ながらの飴と言っても大事なのは、つくり手のカラー。代々続けるというのは、そういうことなんじゃないでしょうか」(西さん)



のど飴には、ききょう、南天、さんかん、おおばこ、はっかを煮詰めたエキスが入ります。



右から、久保田西さん、淳さん、友美さん。今日も親子2代、力を合わせて飴をつくります。

玉力製菓

埼玉県川越市元町2-7-7
 川越駅、本川越駅から東武バス「札の辻」下車徒歩3分、菓子屋横丁内
 ☎049-222-1386
 🕒10:00~16:30
 🗓月曜定休
 ※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。

ガスの
じかん

夏だから

レンジフードをお掃除しよう!

油污は夏に落とす!

大掃除と言えば、年末が定番。しかし最近「夏掃除」を実践している人が増えています。その理由は、気温が高いから。キッチン周りなどの油は、夏のほうがやわらかくなって落としやすいんです。それに、油落としだけでも夏にやっておくと、年末の大掃除の負担も軽くなりますよね。そこで今回は、意外と

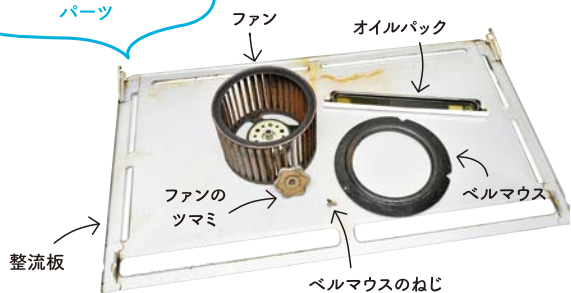
めんどうと思われがちなレンジフードのお掃除方法をご紹介します。

油污れがたまると換気のパワーが落ちるばかりか、雑菌の温床になってしまいかねません。日ごろの拭き掃除はもちろん、内部もせめて1年に1回くらいは清掃するよう心がけましょう。



整流板

こちらが取りはずした
パーツ



用意するもの

- 重曹
- キッチンペーパー
または雑巾
- 洗剤
(弱アルカリ性洗剤)
- 厚手のゴミ袋
- ゴム手袋
- 古い歯ブラシや割り箸
など
- 新聞紙

1 まずはパーツを はずしてみよう。

コンロなどが汚れないよう新聞紙を広げたら、整流板とオイルバック、ファンをはずします。フィルターが付いている機種の場合は、フィルターもはずします。



オイルバックをはずすときは、溜まった油がこぼれないようご注意ください。

ねじをゆるめてベルマウスをはずしたら、ツマミをゆるめてファンを取り出します。



2 時間のかかる ファンを浸け置き!

油污れが固着して汚れが落ちにくくなったファンやフィルターは重曹に浸け置きします。台所のシンクに厚手のゴミ袋を広げ、部品が浸かるくらいのお湯を入れます。お湯の温度は40～50℃と熱めのほうが落ちやすくなります。1/2カップほどの重曹を入れてかき混ぜたらパーツを入れ、2時間くらい放置します。



浸けておくだけで、
こんなに汚れが
とれました。



その後、ゴミ袋の中で浮き上がった油を落とします。しつこい汚れは歯ブラシや割り箸を使ってこすり落とします。水ですすいで乾かしたら完了です。

3 残りは洗剤で 拭き掃除!



ファンを浸け置きしている間に、整流板と本体をお掃除しましょう。洗剤をふきかけて少し置いてからキッチンペーパーで拭きとるだけです。



汚れが落ちにくい場合は、洗剤を含ませたキッチンペーパーを貼り付けてしばらく放置。油が溶けてとれやすくなります。



最後に水拭きして洗剤をぬぐい、パーツを取り付けたらすべて終了です。



キレイになりました!

最新のレンジフードはお掃除いらず!



こちらの商品は武州ガスグループの
ガス機器紹介サイト



リンナイ OGRシリーズ クリーンフード

最新レンジフードの一例をご紹介します。こちらの商品は独自の「オイルスマッシャー」機能で内部への油の浸入をブロック。なんと10年間もファンのお掃除が不要です。
※リンナイ カタログより。

でもご確認
いただけます。

ガス機器みつけるくん



https://www.gas-mitsukeru.jp

6のり
お出かけ
情報

vol.20

所沢
山口] ベーカリー イングランド ストリート

英国のパブ風なたたずまいと絶品パンの数々

緑あふれる
ステキな外観!



発酵バターを使用の
宇佐美さんの
いちばんのお気に入り

イギリス生まれの
もちもちパンの
気泡にシロップが
しみこみます

「オオカミの口」と呼ばれる
裂け口がキレイ!

季節のフルーツを
ふんだんに!

▲クロワッサン(220円)

▲克蘭ベット(2個210円)

▲スコーン
(130円)

▲洋梨のデニッシュ
(260円)

▲自家製ベーコンのエピ
(280円)
※価格はすべて税込です。

ベーコンがグロッと
強めに焼いた
皮もおいしい!

ベーコンエピに使うベーコンも自家製。桜チップとザラメで香ばしい焼製に。



「自然が豊かなところでお店をやりたい」と、オーナーベイカーの宇佐美隆一さん。趣味のアンティークとよくなじむ店づくりのため、2018年この地に移転。せっせと植物を植え育て、まるで英国のパブのような居心地のいい空間ができあがりました。駅からはすこし遠いものの、「わざわざ足を運んでもらえるようなお店でありたい」と言います。実際、インスタグラムなどの写真を見て遠方から訪れる方も多くいます。

もちろん、いちばんの魅力はパンです。「おいしいことがすべて」と宇佐美さん。そのために、好みの粉を新潟から、旬の素材を種子島など各地から取り寄せ、自身の感覚で新たなパンづくりに挑戦しています。「元々は懐石料理で基礎を学び、ケーキをつくっていた時代もありました。流行はあまり気にせず、これまでの自分の経験をパンづくりに活かしているつもりです。納得のいくパンのおいしさが、お客さまと共有できたらうれしいですね。あとはいただくロケーションも大切。コロナ禍が落ち着いたら、いらしたお客さまにゆったり過ごしていただけるスペースをつくりたいと考えています」



ホームページ Facebook Instagram
※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。

埼玉県所沢市山口5122
榎峰小学校正門近く。
小手指駅より西武バス
またはところバス
(山口循環コース)
[榎峰小学校入口]下車
徒歩10分。
駐車スペース2台分あり。
04-2997-8506
平日9:00~16:00、
土日祝8:00~16:00
月曜定休
(月に1回火曜不定休)
※不定休日や新作商品についてはInstagramかフェイスブックでご確認ください。



らくらく
Cooking

20min
cooking
カロリー
630kcal
/人

POINT

便利だけど、ともすると存在感がうすくなりがちなシーフードミックスですが、ごはんとの相性は◎。カレー粉がアクセントになって食べ飽きないお味になります。



料理研究家/管理栄養士
満留 邦子



オープンが
なくても
グリルで!

シーフードドリア

※マッシュルームは、しめじなど他のきのこでも美味しくいただけます。

材料 (2人分)
シーフードミックス(冷凍) ……150g
たまねぎ ……1/4個
マッシュルーム ……4個(50g)
バター ……20g
小麦粉 ……20g
牛乳 ……1カップ
コンソメ ……小さじ1/4
塩、こしょう ……各少々

ご飯 ……300g
バター ……10g
A カレー粉…小さじ1/4
塩 ……少々
B 피자用チーズ…40g
パセリのみじん切り…適宜

作り方

- 1 たまねぎは薄切りにする。マッシュルームは5mm厚さくらいに切る。
- 2 バターライス、温かいご飯にAを加えて混ぜ、耐熱器に盛り付けておく。
- 3 鍋を火にかけてバターを溶かし、たまねぎとマッシュルームを入れ、しんなりするまで炒める(弱火から中火で、色が付きすぎないようにする)。小麦粉を加え、粉っぽさがなくなるまで炒め、牛乳を加える。
- 4 とろみが出て煮立ってきたら、(冷凍のままの)シーフードミックスを加えて火を通し、コンソメ、塩、こしょうで味をととのえる。
- 5 2に4をかけて、チーズをのせ、グリルで焼く(5分くらいが目安)。あればパセリのみじん切りをのせる。

第15回 ウィズガス \実演なしのレシピコンテストです!
ぜんこくおやこ

全国親子クッキングコンテスト

応募締切 2021年 9月30日(土) 当日消印有効

ご応募の方は下記
電話番号へご連絡ください。
申込用紙をお送りいたします。

開催概要はこちら

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

募集テーマ 「わが家のおいしいごはん」~家族と一緒に作ろう、うちの自慢メニュー~

今号の
読者
プレゼント

レンジフード
専用洗剤

アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で10名さまにプレゼント!
「サットレール」スプレー&つめかえ用&油污れ専用ふきん

10名
さま

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武州でんきを知っていましたか?

武州ガス プレゼント 検索

〒350-1188
企 武 埼
画 州 玉
グ 州 県
ス ガ 川
ル ガ 越
ー ス 市
株 田
式 町
会 32
社 越
行 市

●ご住所
●お名前
●年齢 ●性別
●電話番号
●アンケートの
回答

応募締切 2021年9月27日(月) 当日消印有効

※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、本誌が応募締切後のお届けになる場合があります。あらかじめご了承ください。

2021年開催

kitchen

教室参加者募集!

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 **049-241-2261**
(平日 9:00~17:00)

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! ※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

パン教室~シナモンロール~

開催日 **9月17日(金) 10月8日(金)**

はじめての方も大歓迎!
シナモンロール4個作ります。



時間:10:30~13:30 定員:各8名
参加費:2,000円 講師:ゆみた ちさと先生
※9月17日(金)は**9月1日(水)締切り**、9月6日(月)までに当選者のみにご案内いたします。 ※10月8日(金)は**9月22日(水)締切り**、9月27日(月)までに当選者のみにご案内いたします。

そば打ち教室

開催日 **10月23日(土)**

10割りそば打ちを体験してみよう!



時間:①10:00~11:00 ②11:00~12:00 定員:各3名
参加費:2,000円 講師:松岡 又三郎先生
※**10月6日(水)締切り**、10月8日(金)までに当選者のみにご案内いたします。

※写真はイメージです。※各教室は試食なしのお持ち帰りになります。
※感染症対策を徹底し、人数を制限して行います。感染状況により開催内容に一部変更が生じる可能性がございます。ご了承ください。

ガスと暮らしの安心運動を実施!

お客さまに安心かつ快適にガスをお使いいただけるよう、ガス設備やガス機器の使用および維持管理の方法を適切にお伝えする運動です。チラシやホームページでお知らせいたします。
(期間:9月1日~11月30日)

24時間安心を見守る、
警報器の
設置・交換!

ガス機器の使用中は
必ず換気!
(給気と排気)

古くなったガス機器は、
安全型に交換!

ガス機器とガス栓は、
正しく接続!

大好評! ガスファンヒーター レンタル!



※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)**

暖房の目安:木造11畳

※写真はイメージです。

ご予約受付開始 **2021年9月1日(水)~**

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ます。
※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す(長さ5mのみ)。

数量限定のため
お申し込み・お問い合わせ **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

武州でんき

を新規ご契約のお客さま限定!

電気代、そろそろ
見直してみませんか?

武州でんきを
新規申込制
実施中!

さらに
今だけ!

2021年6月23日(水)~9月30日(木)までに
「武州でんき」に新規でお申し込みいただいた
お客さまに、**JCBギフトカード**
(2,000円分相当)をプレゼント!

電気料金の
3基本料金
ヶ月無料!!



詳しいキャンペーン情報は
右記QRよりキャンペーン
ページにアクセスするか、
お電話からお気軽に
お問い合わせください!



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

※契約期によらず、今後の新規ご契約者の基本料金が3ヶ月無料となったことを意味します。 ※都合により終了する場合があります。