

人と食のエネルギーを伝える情報誌“エナジー”

ENERGY

あなたの暮らしにエールを

手仕事がつくる、世界に一つだけの“私”の眼鏡／澤口亮

小さな葉に栄養たっぷり！／ベビーリーフ



今号の読者プレゼント

ダンスク
ペア デザートボウル



5名さま

武州ガスのYouTube・Instagramはこちら



YouTube



Instagram

武州**b**ガス

ENERGY

頑張る人の
声を聴きたい

people

“手仕事がつくる、
世界に一つだけの
“私”の眼鏡”

澤口 亮さん

澤口眼鏡舎

埼玉県川越市三久保町1-14

080-7295-8008

営業時間 10:00~17:00 ※予約優先

営業日 土・日・祝日(臨時休業あり)



好きなものづくりの世界で
眼鏡と向き合う毎日

「眼鏡って、ものを見るためだけではなく、自分の気分をあげるスイッチのような役割もしてくれると思うんですよ」と話すのは、手づくりオーダー眼鏡「澤口眼鏡舎」店主の澤口亮さんです。2019年に川越市にある古民家ゲストハウスの敷地内に工房をオープン。オーダーメイドの眼鏡店として眼鏡フレームの制作から販売まで手がけています。SNSを通じて遠方から来店するお客さまもいるなど、眼鏡好きの間ではちよっとした話題の店です。

澤口さんはもともと大手IT系企業のプロダクトデザイナーで、図面を描きそれをもとに試作をするという日々を送っていました。そんな中訪れた眼鏡店で眼鏡は手作りできることを知り、「元来のものづくり精神が刺激され、独学で勉強しながら、趣味として眼鏡づくりを始めることにしたのです。」プロダクトデザイナーと眼鏡づくりは考え方が似ています。図面が必要で、線をきちんと引かなければ正確なものは作れませんし、感覚では作れないところが私に合っていました。最後に立体になるところが面白くて、どんどん眼鏡と



自分のサイズに合ったオンリーワンの眼鏡フレーム。形や色、柄など澤口さんと会話をしながらじっくり選びたい。

「というプロダクトに興味を持つようになりました」。

お客さまの反応をきっかけに
趣味から、職業へ

それからクラフトフェアなどのイベントにも出展しはじめるようになった澤口さん。当初は平均値のサイズで作った眼鏡を販売していましたが、ある時完売後にやってきたお客さまのために本人の顔の寸法を測って眼鏡を制作したところ、とても喜ばれたといいます。このうれしい体験がきっかけとなり、かける人にとっての眼鏡を作るオーダーメイドのスタイルにシフト。奥さまの後押しもあり、会社員を辞めて眼鏡づくりで生きていこうと決意し工房を立

ち上げました。

昨今の眼鏡ブームで 眼鏡が身近な存在になった

店舗では顔のサイズを測ります。

特に鼻から耳までの距離が一番重要で、このサイズ次第でかけ心地が全く違ってくるのだとか。「人によって目から耳までの距離が全く違うんです。左右の耳の位置も違うので、長さを変えてその方のお顔にフィットするように作ります」。形や色は店頭に並ぶサンプル品を掛けて選びます。澤口さんは、自分をどう見せたいかをヒアリングしたり、眼鏡が与える印象なども丁寧にアドバイス。オーダー時の所要時間は約1時間半、納品までには一年ほどかかると思いますが、こうしてできあがる眼鏡はお客さまも大満足の仕上がりです。

近年リーズナブルな価格の眼鏡店が増える中、こちらの平均価格帯はおよそ7万円（税込・フレームのみ）。その点について、澤口さんは個々の役割があると考えています。「手頃な価格で気軽に買えるようになったことで、眼鏡って何本持っていていいんだという意識に変えてくれた役割は大きいです。そこを入り口として、少し値は張るけれど本当に自分

に似合った眼鏡を持つ喜びにも気付いてもらえたら良いなと思います」。

かけた人を笑顔にさせる とっておきの眼鏡をつくりたい

澤口さんは現在、国内外で販売する眼鏡のプロデュースも手がけています。眼鏡づくりに携わる中で、眼鏡を通して同業者と繋がり、業界を盛り上げていきたいと考えるようになりしました。そこにあるのは、眼鏡のある生活をもっと楽しんでほしいとの思い。ある日会社をリタイヤしたばかりのお客さまが来店した際、「職場では長年黒縁の四角い眼鏡をかけていた」という話を聞いた澤口さんは、もう自由なのだからと肌や髪の色に合わせた一本を提案。かけた瞬間にパツと表情がはなやぎ、それだけでより元氣に見えるようになったというエピソードには、眼鏡の持つ大きな力を感じずにいられません。「かけたらちよつと自信が持てる眼鏡って、素敵だと思うんです」。今や重要なファッションアイテムであり、自分らしさを表現するためのツールでもある眼鏡。自分にぴったりの眼鏡との出会いは、人生をより豊かなものにしてくれるかもしれ



1. 眼鏡の柄の開き具合を決める繊細な作業。
2. 棚に並ぶのは全てサンプル。じっくり試しがけしてベースの形状を決めていく。
3. 面を仕上げる大切な磨き。小さな傷も残さない。
4. ゲストハウスの庭にある店舗は、元々納屋だったところをリノベーションした。



ひとつずつ、手作りで形を整え、調整。

ENERGY Foods

元気を生み出す
地元の食材

採ってくれた人



小野卓哉さん
小野りかさん

川越エリアの農の営みを絶やさぬよう、野菜の魅力を伝えていきたい!

小野農園
川越市下赤坂394



Baby leaf

ベビーリーフ

小さな葉に栄養がたっぷり詰まったベビーリーフ。

今回は川越市で栽培されている
ベビーリーフをご紹介します。

and Recipe

作り方

- 1 ベビーリーフは軽く洗って水けを切る。ミニトマトは4つに切り、マッシュルームは石づきを取り、薄切りにする。卵は溶いて、牛乳とコンソメ、塩、こしょうを加える。
- 2 小さめのフライパンにオリーブオイルを熱し、卵を流し入れる。ミニトマトとマッシュルームを加えて大きく混ぜながら半熟状にする。
- 3 フライパン全体に広げてピザ用チーズをかけ、ふたをしてチーズが溶けるまで焼く。器に盛ってベビーリーフをのせる。

材料 (2人分)

ベビーリーフ…1パック
卵…3個
ミニトマト…4個
マッシュルーム…2個
ピザ用チーズ…10g
牛乳…大きじ2
コンソメ (顆粒) …小さじ½
塩、こしょう 各少々
オリーブオイル…小さじ2



アツアツ卵との相性抜群

ベビーリーフの オープンオムレツ





ハサミで少しづつ丁寧に摘み取ります。

川

越市下赤坂で明治時代から続く歴史ある小野農園。5代目の小野卓哉さんは大学卒業後、企業で営業職の仕事をしていましたが、8年前に祖父が他界したことを機に農業に興味を抱き、退職。4代目の父に野菜づくりを学び、現在はここで働く仲間と共に農園を営んでいます。

ます。

4年前から農薬や化学肥料を使用しない有機野菜栽培にも挑戦してきました。「おいしい野菜には土づくりが重要」という小野さん。土の環境を良い状態に保ち、野菜本来の味を極立たせます。毎年畑に混ぜる有機物は、投入する種類や量を変えています。良質な土壌からつくられる野菜は、小さな葉もしつかりとした厚みになり、味が濃くなるそうです。

年間約100種類の野菜を育てるといふ小野農園で、近年人気の高い野菜のひとつにベビーリーフがあります。ベビーリーフは野菜の幼葉の総称で、品種に決まりはなく、レタスや水菜、ルッコラ、ケール、ほうれん草、小松菜などさまざま。えぐみが少なくやわらかい食感が特徴で、生育期間が短く、発芽から30日程度までの葉を摘み取るので、生長に必要な養分が豊富な栄養価の高い野菜です。小野農園ではビニールハウス栽培で1年中収穫できますが、「特に例年3月から5月に取れるものは、ドレッシングなしでも食べられるおいしさ」と太鼓判を押します。



農園の直売所では農園の野菜を購入できます。

それぞれの葉には違った味わいがあり、凝縮された野菜の旨み、香りをしっかりと感じられます。

ベビーリーフをはじめ、愛情を込めて育てられた新鮮な野菜は、東京方面や川越市内の飲食店へ届けられるだけでなく、農園の直売所や古い納屋をリノベーションしたカフェ「onocafe」で味わえます。「野菜のおいしさや農業の魅力を子どもたちや若い人たちにも知ってもらいたい」と話す小野さん。農業への夢は尽きることなく、今後も様々な事業を通して国産野菜の可能性を追求しようとしています。

加熱してもおいしい!

豚肉とベビーリーフの しゃぶしゃぶ



材料 (2人分)

ベビーリーフ…1パック
豚しゃぶしゃぶ用肉…200g
えのき… $\frac{1}{2}$ 袋
水…300ml
酒…100ml
ポン酢しょうゆ、レモン汁…各適量

作り方

- 1 ベビーリーフは軽く洗って水けを切る。えのきは石づきを取り、手でほぐす。
- 2 鍋に水と酒を入れて火にかけ、沸騰したらグラグラと煮えない程度に火を弱める。
- 3 豚肉とえのきを入れ、火が通ったらベビーリーフをさっとぐらせる。お好みでポン酢しょうゆにレモン汁を加えたものをつけながらいただく。



所沢市

こぐまのおやつとごはん

おみ行 店たっ いて



オーナーシェフ 笠井涼平

メインはお魚料理をセレクト。二十穀米、お味噌汁、サラダ、小針がついて1,200円(税込)。おやつとドリンクが付くセットがお得!

お店のこと、おしえてください!

Q1 どのようなお客さまが多いですか?

オープン以来、地元の常連のお客さまが増えてきました。国産野菜などを使い安心安全な食事をお出ししているので、女性の方、お子さま連れの方が中心です。小さいお子さんがいる方もぜひお気軽にご来店ください。

Q2 こだわりのスイーツについて教えてください!

季節のフルーツなどを使ったケーキがおすすめ。お食事と同様に材料にもこだわっています。元パティシエならではのかわいらしい見た目も人気。オリジナルブレンドのコーヒーと共に、3時のおやつにぜひどうぞ。

Q3 これからやりたいことは?

営業時間を少し拡大して午前8時からのオープンを目指し、モーニングも提供できればと思っています。またクッキー缶や焼き菓子など、ギフトにも喜ばれるようなお菓子のオンライン販売もチャレンジしてみたいです。

お子さま連れも大歓迎 心と身体が元気になる“おやつとごはん”の店

2023年10月に所沢市にオープンした「こぐまのおやつとごはん」。“四季折々の食材を通して心と身体が喜ぶ菓子と食事を”をコンセプトに、旬の食材を使った料理やスイーツを提供しています。人気のフードメニューは、肉か魚を選べるメインに、サラダ、お味噌汁、4種類の小鉢がついた充実の内容。2週間ごとにメニューが変わります。またご夫婦共に元パティシエということで、ケーキや焼き菓子も本格的。こだわりのネルドリップコーヒーと共に、おいしいひとときを過ごしてはいかがでしょうか。



所沢市北秋津112-6
04-2935-3143
11:00~18:00
水曜定休(不定休有り)
営業日時はインスタで
ご確認ください
所沢駅東口から徒歩15分
駐車場なし



武州ガスをお使いのお客さま限定

武州**b**ガス 武州ガスグループ
株ピージーサービス

2024
春 **くらし快適**

応援セール

セール期間
2024
4/1月
6/30日

日ごろのご愛顧に、
感謝を込めて!



© 武州ガス / SAKURAP

ガス機器・家電・リフォームなど
皆さまの暮らしを便利に豊かにするお手伝いは
武州ガスグループにお任せください!

お得な商品情報などセールに関する詳細は右記QRよりご確認ください。



商品のお問い合わせ方法は3とおり。お好みの方法でどうぞ! **＝ セール期間: 2024年 4/1 月 ～ 6/30 日 ＝**

01

じっくり見たい方に
ご来店で

武州ガスサービス店会場、特設会場なら様々な商品をご自身でみて確かめて
比較できます。

02

チラシ以外の商品も
WEBで

武州ガスの機器紹介サイト
「ガス機器みつけるくん」ならお手軽!
チラシ以外の商品も豊富です。



ガス機器
みつけるくん

ガス機器みつけるくん 検索



03

チラシ以外の商品も
お電話で

右記までお電話のうえ、
チラシに掲載の商品番号を
お伝えください。

0120-49-6611

株ピージーサービス受付窓口
電話受付 8:30～17:15(平日)

武州ガスからのお知らせ

New!
2024年5月～

◆ 武州ガスなら、お得なガス料金プランいろいろ! ◆

**スマート
ガスプラン**

一般料金のガスを月35㎡以上
お使いのお客さまのガス料金が
お得になる料金メニューです!

各プランの詳細・お申し
込み方法については、
武州ガスホームページ
をご覧ください。



<https://www.bushugas.co.jp/home/otoku/>

その他、武州ガスではご利用しているガス設備に応じてお得なガス料金プランをご用意しています。

床だんプラン

ガス温水床暖房をお持ちのお客さまの
ガス料金がお得になる料金メニュー
です。

**浴だん
プラン**

ガス温水浴室暖房乾燥機をお持ちの
お客さまのガス料金がお得になる料金
メニューです。

発電プラン

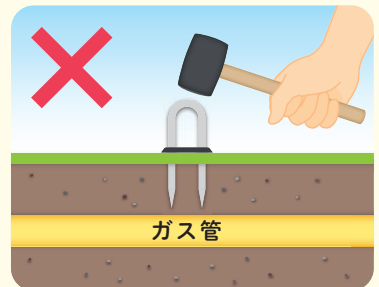
エネファーム・エコウィルをご使用の
お客さまのガス料金がお得になる料金
メニューです。

**防草シートを敷地に設置するときは
ガス管にご注意を!**



防草シートをピンで止めるときに、誤ってガス管に
穴を空けてしまうケースが増えています。
武州ガスがガス管の埋設位置をお調べしますので、
事前にご連絡ください。

© 武州ガス / SAKURAP



b kitchen

教室参加者募集!

LINEからWeb予約できます!



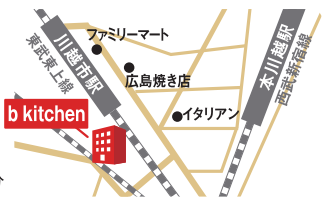
教室の詳細・各種お申し込みは右記QRのWeb予約サイト
又はお電話で承ります!

※当選者の発表は当選案内の発送をもってかえさせていただきます。(先着の教室を除く)
※進捗状況によって、終了時間が前後する場合がございます。
※グループ参加は2名まで可能です。
※対象は18歳以上です。お子さま連れはご遠慮ください。

b kitchen

武州ガス本社

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
プロモーションチーム
(平日 9:00~17:00) **049-241-2261**

01 アイスコーヒーの淹れ方教室

コーヒーの基礎知識やハンドドリップでの淹れ方をレクチャーします。



6月25日(火) 12名 時間 10:00~13:00
参加費 1,800円 講師 星野ともえ先生
応募締め切り 5月27日(月) 13時 当選案内 6月5日(水)

02 おうち中華 ~エビとふんわり卵のチリソース~

ご家庭でも中華料理を
おいしく作るコツをお伝えします。



6月13日(木)、14日(金) 各16名 時間 10:00~14:00
参加費 3,000円 講師 満留邦子先生
応募締め切り 5月13日(月) 13時 当選案内 5月22日(水)

MEITSU [全117邸] 予定販売額 **3LDK 3,400**万円台~ ※100万円単位

全戸南東向き・70㎡台中心 ZEH-M Oriented認定取得

〈メイツ川越南台〉モデルルーム公開中

川越市『南大塚』駅 南口 徒歩 **2分**

●所在地/埼玉県川越市南台三丁目3番2(地番) ●交通/西武新宿線「南大塚」駅徒歩2分 ●用途地域/商業地域・第一種住居地域・第二種中高層住居専用地域 ●敷地面積/2,900.76㎡ ●建築面積/1,086.65㎡ ●構造・規模/鉄筋コンクリート造地上15階建 ●総戸数/117戸 ●建物竣工時期/2025年2月下旬(予定) ●入居時期/2025年3月下旬(予定) ●売主/名鉄都市開発株式会社 ●販売提携(代理)/株式会社長谷工アーベスト ●設計・監理・施工/株式会社長谷工コーポレーション ※掲載の完成予想CGは、計画段階の図面を基に描き起こしたもので実際とは異なります。 ※掲載の情報は2024年4月1日現在のものです。詳細は物件HPをご覧ください。

お問い合わせは「メイツ川越南台」マンションギャラリー (売主) (販売提携(代理))
☎ **0120-373-025** 営業時間/10:00~18:00 定休日/水・木曜日(祝日は除く) **名鉄都市開発** **長谷工 アーベスト**

物件HPはこちら

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
2024年4月17日発行 発行部数220,000部 (年6回/隔数月に発行)

今号の
読者
プレゼント



ダンスク
ペア デザートボウル

5名

応募締切 2024年 5月22日(水) 当日消印有効
応募方法 ハガキ、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おすすめのお店やスポットを教えてください。



武州ガス プレゼント 検索

携帯電話の方は、左記QRを
読み込むと応募ページにアクセスできます。

〒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

●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、弊社のマーケティング、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。