

Special topic
 (今回の特集)

11月 ガスで彩る楽しい料理
**親子クッキング
 コンテスト**

南部地区大会
 参加親子大募集!



**大好評の工場見学シリーズ、
 今回は牛めしでおなじみの
 「松屋」を全国に展開する
 松屋フーズさんへ伺いました。**

今から49年前に練馬区で創業した松屋。現在は日本国内、海外合わせ1000店舗以上を展開しています。国内には工場が3カ所あり、主力メニューである牛めしは川島町で、カレーは嵐山町の工場で作られています。この日は嵐山工場へお邪魔し、特別にカレーの製造ラインを見せていただきました。

関越自動車道の嵐山小川インターチェンジからほど近い場所にある嵐山工場は、その立地の良さを生かし、日々作りたてを全国へと出荷しています。日本各地で食べられている松屋のカレー、実はすべて嵐山生まれというわけです。そんな松屋のオリジナルカレーにはどんな特徴があるのでしょうか。「一番は手作り感ですね」と生産物流本部長の薄

井芳人さん。じっくりソテーした大量の玉ネギと数種類のスパイスをブレンドし、隠し味にはチヨコレットも入っているのだとか。

意外に知られていませんが、松屋の牛めしや定食、ドレッシングには化学調味料、人工甘味料、合成着色料、合成保存料を使用していないのをご存知でしょうか(一部のメニューを除く)。

「品質優先で、5年ほど前から無添加への取り組みを始めました。お母さん方にも安心して選んでいただける商品をご提供していきたいと考えています」(薄井さん)。

嵐山工場の調理に使われる蒸気の熱源はガス。全国で食されるおいしいカレーの一端を、武州ガスも陰ながら担っているのです。



1 スパイスや塩などを計量。カレーには数種類のスパイスをブレンドし、オリジナルカレーならではの辛さとコクを出しています。



2 容器の中には約500kgのソテーオニオン(炒め玉ネギ)。たっぷりの玉ネギを使うことでコクと旨みが生れます。



3 材料をリフトで2mほどの高さまで持ち上げます。この釜では、なんと1万食ものカレーを作ることができます。



4 ソテーオニオンを釜へ投入。この後、具材やスパイスなどを加えて煮込みます。調理はすべて蒸気を使って行われています。



5 完成したカレーを袋に充填。これは店舗用の10食分。カレーがほとんどパックされていく様子は、見ていて楽しい。



6 バック直後のカレーの温度は約90℃。これを特殊な冷却装置を通して10℃までいっきに冷やします。



7 冷却して集められたカレーを、検品しながら手作業で箱に詰めます。コンペアーに載せ、配送場へと運ばれます。



8 工場では、1都3県の約300店舗分の精米もしています。現在、松屋で使用されているお米は、あきたこまち100%。



9 トラックに積み、全国の松屋へ運ばれます。



牛めしのプロに聞く!

松屋は、忙しいサラリーマンや学生さんだけの味方ではありません。
家庭でゆっくりとお店の味を楽しんでみませんか。



昨年「プレミアム牛めし」を発売した松屋。プレミアム牛めしとは一体、従来の牛めしとどこが違うのでしょうか? 違いを聞いてみました。

「一番は肉の品質です。通常の牛めしは冷凍の肉ですが、プレミアム牛めしはチルド(低温で凍結しない温度)で一度も凍っていない牛肉を使用しています。実はチェーン店でチルドを流通させるのは難しいのですが、あえてチャレンジしました。肉の味がしっかりしているので、それを生かす味付けにしています」(薄井さん)。

現在は、1都6県の限られた店舗でしか提供されていませんが、テイクアウトも可能なので見つけたら試してみたいかでしょうか。

また、家庭で楽しめる方法がもうひとつ。松屋では冷凍の個食パックも販売しています。通販や生協などで買えるほか、一部の松屋でも販売しています。

「松屋では、今まで家庭で味わうアレンジメニューの提案などはあまり行ってきま

せんでしたが、今はインターネットでの配信なども考えています。家庭でも松屋を楽しんでいただく機会が増えれば嬉しいです」(薄井さん)。

まずは「牛めしの具」をアレンジ。温めてご飯にかけただけでももちろんおいしくいただけますが、キムチや生卵、温泉卵などをトッピングすれば、さらに楽しさがアップします。今回教えていただいた「牛ゴボウめし」は、しっかりと味付けされた牛めしの具とゴボウは相性抜群。1パックで約4人分の混ぜご飯が完成します。「オリジナルカレー」をアレンジするなら、ご飯にカレーをかけて溶けるチーズをのせ、オーブントースターで焼いた「焼きカレー」もおすすめ。茹でたスパゲッティにカレーをかけるだけでも、簡単にいつもと変わった味が楽しめますよ。お試しあれ!



松屋フーズ
生産物流本部長の薄井芳人さん



牛めしの具を使って うま味たっぷり牛ゴボウめし



材料(4人分)

冷凍牛めしの具(135g) …1パック
ニンジン ……50g(1/3本)
ゴボウ ……50g(10cm程)
シメジ ……100g(1/2パック)
サラダ油 ……適量
しょうゆ ……小さじ1
ご飯 ……630g(2合弱)

作り方

- ① ニンジンは千切り、ゴボウはささがき、シメジは石づきを切り落としてほぐす。
- ② 鍋にサラダ油を入れて火にかけ、ゴボウ、ニンジン、シメジを炒める。
- ③ 具材がしんなりしたら、牛めしの具、しょうゆを入れ、汁がほぼなくなるまで煮詰める。
- ④ 温かいご飯と③を混ぜ合わせる。



オリジナルカレーを使って ナポリタン風カレースパ



材料(2人分)

冷凍オリジナルカレー(200g) ……1パック
スパゲティ ……200g
ソーセージ ……3本
シメジ ……100g(1/2パック)
オリーブオイル ……少々
牛乳 ……50cc
卵 ……2個
塩 ……適量
しょうゆ、粉チーズ、パセリ ……適宜

作り方

- ① ソーセージは7mm程度の斜め切り、シメジは石づきを切り落としてほぐす。
- ② 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩を加えてスパゲティを表示より1分短く茹でる。目玉焼きを焼いておく(なくても可)。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、ソーセージとシメジを炒め、②の茹で汁100ccとカレー、牛乳を加えて弱火で煮る。
- ④ スパゲティが茹で上がった③のフライパンに加えてカレーをからめる。味をみて薄いようなら、塩かしょうゆを少々加える。
- ⑤ 皿に盛って目玉焼きをのせ、お好みで粉チーズやパセリをふる。

松屋「お試しセット」プレゼント!

アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で10名さまに松屋の味が家庭で楽しめる「お試しセット」をプレゼント!!

応募締切 2015年7月8日(水) 消印有効

アンケート ① 今号はどの記事に興味を持ちましたか?
② 松屋で一番好きなメニューは何ですか?
③ 今後取り上げてほしいテーマや場所は?

応募方法 ① ハガキにて応募

アンケート項目をご記入の上、右記の宛先までお送りください。

② 武州ガスのホームページから応募
武州ガスHPTピックスの応募ページにアクセスし、アンケートに答えて応募してください。
・ホームページから応募いただくには武州ガスのメールアドレスにご登録が必要になります。

当選は発送をもってかえさせていただきます。

※応募によって知り得た個人情報は、アフターサービス、ガス及びガス機器、太陽光発電等に関する商品・サービス情報のお知らせに利用させて頂く場合があります。

〒350-1188
埼玉県川越市
田町32-12
武州ガス株式会社
企画グループ 行

●住所
●名前 ●年齢
●電話番号
●性別
●アンケートの答え



携帯電話の方は、
こちらのQRコードを
読み込むと応募ページに
アクセスできます

武州ガス

検索

ポイント

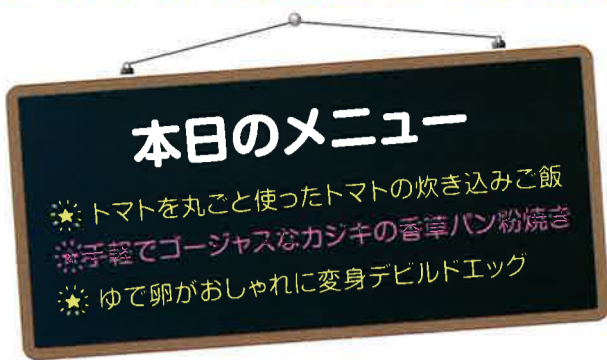
冷凍オリジナルカレーは、あらかじめ半解凍しておきます。
辛めがお好みの方は、牛乳を同量の茹で汁に替えてください。

Siセンサーコンロを活用して、おもてなし料理を作りましょう。

今年も「親子クッキングコンテスト」の季節がやってきました！
そこで今回は、レシピ作りのヒントや普段の料理にも使える
ちょっとした裏技などをお教えします。
料理を効率良く仕上げるには、段取りが重要。
親子の連携プレーとSiセンサーコンロの
使いこなしで家族が喜ぶ、
おいしい料理を作ってくださいね♪



教えてくれたのは松川亜矢子さん



【表の見方】★番号の手順で作業すると効率よく作ることができます。★単品で作る場合は、番号は気にせず左から右への手順となります。

	材料(4人分)	~10分	~20分	~40分	~50分	~60分
トマトの炊き込みご飯	白米……………1.5合 水……………300cc エリンギ……………1本 マイタケ……………1/3P ベーコン(塊)……………30g 玉ネギ……………1/3個 トマト(小)……………1個 ニンニク……………1片 塩・コショウ……………適量 バター……………5g×2 パセリ(乾燥)……………適量	①米は洗ってザルにあげておく。 ②玉ネギとニンニクはみじん切り。エリンギは長さ4等分にして薄切り。マイタケは手で小さく裂く。ベーコンは5cm角に切る。 ※ここでデビルドエッグの玉ネギも一緒に準備!	③炊飯鍋にバターを入れてから点火。玉ネギとニンニクを炒める。ベーコン、エリンギ、マイタケ、米の順に入れて炒め、塩・コショウ、水を入れて消火する。ヘタを取ったトマトを上へのせ、蓋をして 自動炊飯機能 で炊く。		⑦蒸らしが終わったら、トマトの皮を取り、残りのバターを入れ、全体を混ぜ合わせる。	<p>トマトは、はじめに皮をむかなくても、後から簡単にむくことができます。</p>
カジキの香草パン粉焼き	カジキ……………4切れ パン粉……………20g クレイジーソルト……………2g パセリ(乾燥)……………1g バジル(乾燥)……………1g 粉チーズ……………2g オリーブオイル……………大さじ2	グリルは時間をずらして食材を入れることで、同時調理が可能です。 ゆで卵もグリルで!		④カジキは斜めにそぎ切りにし、焼き物用ホイルの上に置く。ボウルにカジキ以外の材料を入れてよく混ぜ合わせる。カジキの上に押さえるようにのせ、ホイルをかぶせ端を閉じる。	⑥⑤のタイマーが切れたら④をグリルにセットし、上火を弱火、下火を強火で7分に タイマーを設定 する。 ※焼きが足りない場合は、ホイルを開いて数分焼く。	<p>たくさん入れる場合は、ハの字型に並べます。</p>
デビルドエッグ	卵……………4個 玉ネギ……………1/8個 粒マスタード……………小さじ1 マヨネーズ……………小さじ2 塩・コショウ……………少々 パセリ……………適宜 パプリカパウダー……………適宜		⑤キッチンペーパーで卵を包み、水でぬらす。その上からホイルで包む。グリルにセットし、上下強火で4分に タイマーを設定 する。 ※玉ネギはみじん切り ※単品の場合は11分加熱	⑧グリルが消火したらホイルのまま水に取り、粗熱が取れたら殻をむく。ゆで卵は縦半分に切り、黄身と分ける。	⑨黄身、みじん切りにした玉ネギ、粒マスタード、マヨネーズ、塩・コショウを混ぜ合わせて絞り袋に入れ、白身のくぼみに絞り出す。お好みでパセリやパプリカパウダーをふる。	

武州ガスのホームページでは、上記のメニューの他「夏野菜のソテー」と「フルーツポンチ」のレシピも掲載しています。合わせてご覧ください。

親子で料理コンテストに出場してみませんか?

参加親子大募集!

2015年8月23日(日) 南部地区大会開催
2015年6月19日(金)より 応募受付開始!!

南部地区大会にエントリー

南部地区大会
2015年8月23日(日)

埼玉県大会
2015年10月4日(日)

関東中央ブロック大会
2015年11月29日(日)

全国大会
2016年1月24日(日)

【開催概要】 応募受付期間 2015年6月19日(金)~8月3日(月)

【日 時】 2015年8月23日(日)

【場 所】 大東ガスプラザ富士見(富士見市西みずほ台1-2-7)

【参加資格】 親(保護者)と子(小学1年~6年生)の2人1組(チーム)

※性別・国籍は問いません。※子1人につき1回のみ。※埼玉県在住の方に限ります。

※プロ(現在、食の提供を職業とされている方)のご参加はご遠慮ください。

【調理の条件等】

食 費/2,000円程度(4人分)

調理時間/60分(盛り付け時間含む)

※ガスならではの調理方法を活用してください。

※品数の制約はありません。

【選考方法】 書類選考を行い、書類選考通過の組が実技コンテストに参加します。選考結果は、応募された方にご連絡します。

【実技選考方法】 実技コンテストでは、「親子のチームワーク」、「おいしさ」、「わが家ならではの工夫」、「ガスならではの調理方法」が審査ポイントになります。審査結果のお問い合わせにはお応えできませんので、ご了承ください。



環境に優しい天然ガスを使った
わが家のおいしいごはん
~家族と一緒に作るう、うちの自慢メニュー~
地産地消を推進し、食育に貢献する。

入賞賞品 (金額相当の商品券)

【優 勝】3万円/1組・埼玉県大会出場権

【準優勝】1万円/1組・埼玉県大会出場権

【3 位】5千円/1組

【参加賞】2千円

応募者全員に図書カード(500円分)を進呈!

■応募方法/武州ガス サービスグループへお電話ください。申込用紙をお送りいたします。

049-247-3852
(平日/8:30~17:15)



和紙の町・小川で、七夕まつりを満喫しよう

今年で67回目を数える「小川町七夕まつり」が7月25日(土)・26日(日)の日程で開催されます。小川町駅を降りた途端に七夕気分が盛り上がる一番の見どころは、駅前より市街地一円を彩る七夕飾りの競演「竹飾りコンクール」。北関東最大の規模を誇り、個人や団体が趣向を凝らした七夕の飾り付けで各賞を競い合います。大きくす玉から伸びる色とりどりの吹流しがサラサラと揺れる風景は圧巻です。



そして、メインイベントは25日の花火大会。仙元山見晴らしの丘公園から約2,000発の花火が打ち上げられます。七夕飾りの夜空を彩るスターメイン、尺玉(10号)は必見。そのほかにも「屋台の引き回し」や「七夕おどり」、和紙の手すき実演など、各所でさまざまなイベントが行われ、一日中お祭りを満喫できます。昨年、ユネスコの無形文化遺産に登録された「細川紙」を生んだ小川町で、短冊をお願いをしたためてみてはいかがでしょうか?



第67回小川町七夕まつり 花火大会開催情報



[日時] 2015年7月25日(土)
※荒天の場合は翌日に順延、翌日も荒天の場合は中止
[時間] 19:15~20:30予定
[打ち上げ場所] 仙元山見晴らしの丘公園
[お問い合わせ] 小川町七夕まつり実行委員会
[TEL] 0493-72-0280

武州ガスが提案する安心の太陽光発電キャンペーン

〈安心の国内メーカーが50%相当の特別価格!!〉

キャンペーン期間
平成27年7/31(金)まで



CLC 長州産業株式会社 [HIT]
CS-N244SJ03 [パネル数] 12枚 [設置容量] 2.928kW
年間予想発電量 **3,399kWh/年**
[メーカー希望小売価格+標準工事費]
~~2,587,075円~~ **今なら**

TOSHIBA [単結晶]
SPR-250NE-WHT-J [パネル数] 12枚 [設置容量] 3.0kW
年間予想発電量 **3,582kWh/年**
[メーカー希望小売価格+標準工事費]
~~3,220,992円~~ **今なら**

太陽光発電 無料診断実施中!!

「ご自宅の屋根に太陽光パネルを何枚設置できるかお調べします。」
「ご家庭の光熱費削減効果をご試算いたします。」

〔設置条件〕
スレート屋根
設置面/1面(南面)
勾配3.5寸(19度)

50% OFF **129.6万円** 〈税込〉

56% OFF **140.4万円** 〈税込〉



太陽光発電にしても、今お使いのガス機器はそのままご利用できます!

オール電化とのセット販売を無理に勧めてくる業者も増えていきます。今お使いの給湯設備を取り替えずに、太陽光発電でメリットを出すことは十分可能です。



太陽光発電キャンペーンのお問合せは… [武州ガス 太陽光発電](#) [検索](#)

環境エネルギーグループ **☎049-241-9027**
【受付時間】 平日/8:30~17:15

武州ガスからのお願い

ガス警報器が作動したり、ガス臭いと感じたときはすぐガス事業者へご連絡ください。

- 火気厳禁としてください。
- 着火源となる換気扇、電灯等のスイッチに絶対手を触れないでください。
- ガス栓やメーターガス栓を閉めましょう。



●窓や戸を大きく開けましょう。

換気
武州ガスをお使いのお客さまは
●お名前 ●ご住所 ●ご連絡先 ●その場の状況をお知らせください。
川越本社 ☎049-241-9000 所沢営業所 ☎04-2928-9000

夏休み特別企画

親子で知ろう! 天然ガスで

夏休み親子料理体験

参加者募集

参加無料

環境にやさしい天然ガスの勉強と最新のガス機器を使った調理体験、試食ができます。夏休みの機会に是非親子でご参加ください。

対象 小学4年生~6年生の親子 締切日 2015年7月1日(水)

日程 2015年7月28日(火)
午前/9:30~12:30
午後/14:00~17:00

場所 武州ガス本社(川越)

募集人数 午前・午後 各8組様

体験メニュー
かぼちゃサラダ、
オリジナルハンバーグ他



〈ご応募・お問合せ〉 企画グループ (平日/8:30~17:15) **☎049-241-9590**



「ピピッとクッキング」参加者募集中!

「Siセンサーコンロ」を購入された方、購入を検討されている方、向けの実演です。

最新のガスコンロを購入したけど使いこなせない!
そんな悩みをお持ちの方にピッタリの便利機能を活用する楽しい内容となっております。



参加無料!

ご予約制です(平日のみ)。お気軽にお電話ください。

所要時間約90分(調理+試食)
会場は武州ガス本社と所沢営業所の2カ所です。

〈ご予約・お問合せ〉 サービスグループ (平日/8:30~17:15) **☎049-247-3852**

教えて、武州ガス!

ガスコンロを効率良く使う方法はどんなことがありますか?



鍋などを火にかける際は、外側の水滴を拭き取った方がガスの節約になります。また炎の大きさは、鍋底からはみ出さないようにしましょう。お湯を沸かす際にふたをする 것도重要ですね。ジャガイモなどを茹でる際は、少し早めに火を止めて、ふたをしたまま置けば余熱でやわらかくなりますよ。