

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

日常をそっと見守るような優しいお酒を／佐藤麻里子

のどかな環境から生まれる自然の味／牛乳

清酒 越生梅林
清酒 越生梅林

5名の読者プレゼント

佐藤酒造店さま
「特別純米酒 越生梅林」
「まりこのさけ」
の2本セット

5名さま

※ご応募は20歳以上の方に限らせて頂きます。



武州ガスのYoutubeはこちら

頑張る人の声を聴きたい

“ 周囲の力を借りて、日常をそっと見守るような
優しいお酒をつくることができたなら ”

有限会社 佐藤酒造店 杜氏 佐藤麻里子さん

約180年続く酒蔵の味を受け継ぎ、
ゼロからスタートした酒づくり

関東三大梅林のひとつがある緑豊かな越生町。ここで1844年(弘化元年)から続く佐藤酒造店の杜氏(とうじ)として伝統の味を守る佐藤麻里子さん。2014年の醸造蔵の改装と同時に実家へ入り、2015年から若いスタッフと一緒に日本酒の醸造を始めました。

高校生の頃、直売店でお客さまと接するうちに自然と日本酒づくりに興味を持つようになった佐藤さん。日本酒の需要は最盛期に比べると伸び悩んでいます。家族の「せっかくなので新しい蔵ができたのだから、若い人の力で酒づくりを」という声と、佐藤さんの製造に対する熱意で今年9年目の仕込みを迎えました。

実家に入ってから酒づくりを覚えた佐藤さんは、平均年齢30代のスタッフと力を合わせ、日本酒をつくっています。毎年、原料となる米の状態はもちろん、気温や湿度などの環境も変わってくることから、答えが一つではない日本酒づくり。このお酒がよかったからと同様に仕込んで、全く同じものができることはありません。しかし、そこが難しい反面、おもしろさでもあるのです。

9月から4月の仕込みの時期は、
絶え間なくお酒と関わっていく

仕込みは、新米が届く9月中頃からスタートし、寒い冬を超え、4月いっぱいまで続きます。この時期は休むことなくお酒と向かい合います。日本酒づくりは原料となる米を蒸すことから始まり、麹づくり、酒母づくり、もろみづくりと、多くの工程を経て完成を迎えます。佐藤さんは伝統的な方法で、自分たちの目が行き届く範囲の量を丁寧につくることを大切にしています。温度管理などを機械に任せれば人も手間も少なくなります。しかし、自分たちの手でお酒の味が決まるおもしろさは、小さな酒蔵ならではの利点であり、醍醐味でもあると考えています。

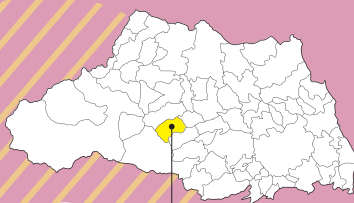
9月〜4月の間は仕込みをして、約2か月で発酵したもろみを絞る作業を繰り返すことから、杜氏である佐藤さんが休みをとれることはありません。しかし、自分の思い描いたお



スラっとした瓶にピンク色のラインの梅のラベルがかわいい「まりこのさけ」。現在は第7弾を販売中。



1. 2014年に新しくした蔵と直売所。直売所の店頭で佐藤さんが立つこともある。
2. 直売所には越生梅林のほか、自園の梅を使った梅酒なども並ぶ。
3. 黒とピンクのラベルがおしゃれな「越生梅林」。男性からのウケもいい。
4. 醸造蔵に並ぶタンク。人の目と手の行き届く範囲で醸している。1つのタンクで3,500リットルを仕込む。



越生町

岐阜県のほぼ中央に位置する自然あふれる町。関東三大梅林の一つ、越生梅林が有名。

酒ができたときの喜びはとても大きいと言います。

スタッフやお客さまの支えがあつてもらうことができた荻野吟子賞

男性が活躍することが多い日本酒

醸造の世界。全国でも女性の杜氏は30名ほどで、埼玉県内では佐藤さんが唯一です。男性蔵人(くらびと)が多い中、リーダーシップをとり、酒づくりをしていることを評価され、昨年「埼玉県荻野吟子賞」をもらいました。

この賞はお酒を飲んでくださるお客さまと一緒に醸造をしてもらえるスタッフ、そして家族の支えがあつて受賞できた佐藤さんは話します。

女性ということを意識してはいませんが、酒蔵の見学に訪れた常連のお客さまからは、以前の杜氏るとき

よりも、きめ細かい配慮がされていて、目が行き届いている印象があると言ってもらえるそうです。「女性に限らず、同世代の人、若手が酒づくりをしてくれたらいいですね」。佐藤さんは国酒である日本酒を若い力で盛り上げたいと考えています。

若いパワーと新たな視点で

日本酒の魅力をもっと広げていきたい

佐藤酒造店の看板商品「越生梅林」は、お父さまの代から大切にしているお酒。それと合わせて2014年

から醸造を始めた「まりこのさけ」は、佐藤さんの名前がついた人気の銘柄です。自分が挑戦したいお酒をつくるというコンセプトで仕込み、毎年完成を楽しみに待つお客さまも多いと言います。

「まりこのさけのパッケージも、女



profile 佐藤麻里子さん

1844年(弘化元年)から続く実家の佐藤酒造店で、9年前から醸造責任者である杜氏として奮闘中。

有限会社 佐藤酒造店
入間郡越生町大字津久根141-1
049-292-2058



性のお客さまや若い方を意識して、これまでの日本酒のラベルとは違った雰囲気になっています」というように、若い人に手にしてもらえよう、「越生梅林」も佐藤さんが醸造に関わってから、ラベルのデザインを変えました。

越生梅林という地域の名勝地と同じ名を持ったお酒を通して、越生町、そして日本酒を海外にも広げていきたいという佐藤さん。現在もヨーロッパやアジア圏を中心に輸出をするなど、グローバルな視点を持ちながら酒づくりに励んでいます。

元気を生み出す地元の食材

そのまま飲んだり、さまざまな料理に使われている牛乳は、カルシウムやタンパク質が豊富で身近な食材です。今回は日高市の牧場でとれるおいしい牛乳を紹介します。

牛乳

日高市の自然の中で育ったホルスタインとブラウンスイスの生乳を合わせて作る牛乳。牧場だけでしか味わえないものです。



日高市ののどかな環境にある加藤牧場さん。ここでは、ホルスタインとブラウンスイスという2種類の乳牛が合計で常時180〜200頭ほど飼育されています。

昭和29年に所沢で1頭の牛から始まった牧場は、昭和39年に現在の会長が引き継ぎ、昭和44年に日高市へと移りました。現在は会長の甥の寺田さんが牧場の仕事をしています。そして、商品の開発や併設のお店の運営を会長の娘の加藤恵美子さんが中心となり、2人の妹さんや従業員の方と担当しています。

朝が早い牧場の仕事。1日は早朝5時の搾乳から始まります。牧場の主な仕事は、搾乳、餌やり、牛舎の掃除、そして餌作り。これを日々、丁寧に行っています。

牛は暮らす環境によって出る乳の量が変わることから、牛が自由に動き回るフリーストール牛舎を導入し、ストレスがかかりにくい飼育をしています。また、1日2回行う搾乳も負担にならないようにミルクングパーラーという設備を使い、手早く行います。牛には個体差があり、乳がたくさん出る牛とそうでない牛とがあります。そこで1頭1頭を登録し、父母や祖父母がわかるようにデータを整理し、乳がよく出る牛を育てるための研究もしています。また、胃が4

豆腐の明太グラタン

手作りのホワイトソースで作る！



材料(2人分)

絹ごし豆腐	1丁(350g)
長ねぎ	1/4本
明太子	1/2腹(約30g)
しめじ	30g
塩、こしょう	各少々
牛乳	大さじ2~3
※ホワイトソース	200g
サラダ油	小さじ1
ピザ用チーズ	20g
かいわれ大根	適量

作り方

- ①豆腐は1時間水切りをする。長ねぎは斜めに薄切りにし、しめじは石づきを取ってほぐす。明太子は薄皮から出しておく。
- ②フライパンに油を熱し、長ねぎとしめじを炒めて塩とこしょうを振る。
- ③小さめの鍋に牛乳とホワイトソースを入れて火にかけて温める。全体がなめらかになったら火からおろし、明太子を加えてよく混ぜる。
- ④豆腐を切ってスキレットに並べ、長ねぎとしめじをのせる。
③のホワイトソースをかけてチーズを散らし、魚焼きグリルの弱火でチーズが溶けるまで焼き、かいわれ大根を飾る。



つある牛は胃の不調を起こすことがあるため、ガスを溜めないなどの体調管理にも気をつけています。

一般的に売られている牛乳は、脂肪分をほかの栄養素などと同じ大きさにする、均一化(ホモジナイズ)されたものですが、牧場の牛乳はその作業をしないノンホモ低温殺菌牛乳。お店では、牛乳はもちろん、ジェラートやチーズ、ヨーグルト、パンな

どを食べることもできます。「要望を聞いているうちに今のようになりましたが、これからもニーズに沿った形で続けていきたいです」と加藤さん。保育園児が見学にきたり、学校へバター作りを教えに行ったりと、地域密着で牧場を盛り上げ、おいしい牛乳を多くの人に味わってほしいと加藤さんは語ってくれました。



牛舎から外に出て、動き回るホルスタイン。



牛乳や乳製品が並ぶ。軽食やジェラートも食べられる。

教えてくれた人 加藤恵美子さん

牧場の見学は自由にできる。乳搾り体験なども3月からスタート。
有限会社 加藤牧場
日高市旭ヶ丘578
042-984-1414



※手作りのホワイトソースの作り方

材料(2人分)

牛乳	200ml
バター	20g
薄力粉	20g
塩	ひとつまみ
こしょう	少々

作り方

- ①フライパンにバターを入れて弱火にかけ、完全に溶けたら薄力粉を加えて焦がさないようによく混ぜながら炒める。
- ②全体にもったりとまとまってきたら、1/4量の牛乳を加えて手早くかき混ぜる。残りの牛乳も数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- ③なめらかなクリーム状になったら火を止め、塩とこしょうで味を調える。



パンナコッタ

なめらかな口どけがクセになる！



材料(2人分)

牛乳	150ml
生クリーム	100ml
砂糖	大さじ2
粉ゼラチン(顆粒タイプ)	5g
バニラエッセンス	2~3滴
ミントの葉	適量
キウイソース	
キウイ	1/2個
砂糖	小さじ1

作り方

- ①鍋に牛乳と生クリーム、砂糖を入れて弱火にかける。鍋のふちがふつふつしてきたら粉ゼラチンを加える。完全に溶けたら火を止め、バニラエッセンスを加える。
- ②氷水を入れたボウルに鍋底を当て、よく混ぜながら冷ます。容器に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ③粗みじんにしたキウイに砂糖をかけて軽く混ぜ、10分程度おく。固まった②にキウイソースをかけてミントを飾る。

川越市

和食・京料理 喜久

- 川越市神明町31-3
 - 本川越駅から約1.5km(駐車場2台)
 - ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:00~22:00
 - 月曜休み
(月曜が祝日の場合は翌火曜日休み)
 - 049-222-4058
- ※事前に予約しておくと確実です



店主
金子裕司さん



ランチはだし巻き卵以外は食材によって内容が変わる。のらぼう菜(ごまあえ)や菊芋(漬物)は地元川越産。ゆずシャーベットも金子さんによる手作り。

行って
みたい
お店



丁寧な仕事から生まれる 本格的な和食・京料理に舌鼓!

川越の観光スポット、蔵づくりの町並みを抜けた先にある「和食・京料理 喜久」。ここは店主の金子さんが1人で切り盛りし、和食と京料理が楽しめるお店です。提供されるメニューはすべて手作り。直売所や川越周辺の農家を訪ねて仕入れた地元の野菜や米、そして豊洲で吟味した旬の魚を丁寧に調理しています。ランチは先付け、煮物椀、お造りの順に締めめのデザートまで一品ずつ出されます。隠れ家的な場所でゆっくりと食事を味わいたい方におすすめです。

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?

川越の方、東京や埼玉県内の方、いろいろです。昼のランチは女性の方が多いですね。カウンターがあるので、夜は1人でアラカルト料理とお酒を楽しむ方もいらっしゃいます。

Q2. 人気のメニューはありますか?

ランチにもついている「だし巻き卵」です。だしをたっぷり入れて焼き上げていますが、家庭では作れない味と人気です。だしとしょうゆの味が活きる京風のだし巻きです。

Q3. 予約が必要ですか?

予約はなしでも大丈夫ですが、1人でやっているため、事前に電話で来店することをお知らせいただけると安心です。特にランチはお電話いただけると助かります。

kitchen

教室参加者募集!



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。
※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。
※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 そば打ち教室 10割そばを4人前打ちます。



5月20日(土) 各3名
時間 9:30-10:30、10:30-11:30、11:30-12:30
参加費:2,500円
講師:松岡 又三郎 先生
申込締切 4月26日(水) 13時
当選案内 5月3日(水)まで

02 パン教室 強力粉とライ麦を合わせて、イチジクと胡桃、レーズン、オレンジピールを入れた大きなカンパニユを作ります。



5月30日(火)、31日(水) 各8名
時間 10:00-13:00
参加費:2,500円
講師:ゆみた ちさと 先生
申込締切 5月2日(火) 13時
当選案内 5月9日(火)まで

03 越冬シェフ直伝! おうちでレストラン教室 家庭でも作りやすいメニューをレクチャーします。



6月10日(土) 8組
時間 10:00-13:30
参加費:2,000円
講師:島田 剛 先生
申込締切 5月8日(月) 13時
当選案内 5月12日(金)まで
※ベア参加の場合は2,500円(作る量は変わりません)

04 アイスコーヒーの淹れ方教室~入門編~ コーヒーの基礎知識や淹れ方をレクチャーします。



7月11日(火) 各8名
時間 10:00-12:00、13:00-15:00
参加費:1,500円
講師:星野 ともえ 先生
申込締切 6月12日(月) 13時
当選案内 6月16日(金)まで

太陽光発電なら 武州ガス へおまかせください!!

光熱費上昇にも → ムリなく光熱費を削減!
環境にも → CO₂削減も大きく期待できます!
停電時にも → 日射があれば電気が使えます!

蓄電池も
おまかせ
ください!!

お問い合わせ サービスチーム (平日 9:00~17:00) 049-247-3852

メールでの
お問い合わせ

4月30日(日)までに、武州ガスに電気を新規で申し込むと

電気代基本料金 3ヶ月無料

さらに期間限定で!
2023年4月28日(金) までのお申し込みで
2,000円のプレゼント!

商品券 1,000円
商品券 1,000円

詳細は
こちら

お問い合わせ
小売電気事業チーム (平日 9:00~17:00) 0120-255-900

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。

ガス管

© 武州ガス / SAKURALP

武州ガスをお使いのお客さま限定

武州**ガス** **ビージーサービス**武州ガスグループ
株式会社くらし快適**応援**セール

セール期間 2023年5月10日～8月31日

期間ごとにおトクな商品が変わります！お見逃しなく！

※写真は
イメージです。

第1弾セール 5/10～6/30

暑くなるその前に！



エアコン

大人気の乾太くん！



ガス衣類乾燥機

乾太くん

第2弾セール 7/1～8/31

見もり機能で
入浴の安心をサポート！

UV 除菌付き給湯器

マイクロバブルで
自宅で極上の入浴体験！MBユニット内蔵
ウルトラファインバブル給湯器

その他お取り扱い商品多数！お気軽にお問い合わせください！

お問い合わせ方法は3通り！

① WEBで

武州ガスグループの商品紹介サイト「ガス機器みつけるくん」は24時間いつでも気軽にお見取りが可能です！



② 展示会場で

スタッフの案内をご希望の場合は最寄りの展示会場へお越しください！自分の目で見て確かめて商品の比較ができます！

		開催日	開催時間
武州ガスサービス店会場	川越サービス店 川越市新宿町 4-1-1	5/27(土)・28(日) 7/8(土)・9(日)	
	新所沢サービス店 所沢市泉町 1794-2	5/27(土)・28(日) 7/1(土)・2(日)	
	狭山台サービス店 狭山市狭山台 3-25 狭山台団地 4-3-101	6/10(土)・11(日)	10:00 }
	上福岡サービス店 ふじみ野市霞ヶ丘 1-4 コンフォール霞ヶ丘 12-101	7/15(土)・16(日)	16:00
特設会場	ふじみ野市立産業文化センター ふじみ野市うれし野 2-10-48	6/10(土)・11(日)	※柏原のみ 15:00まで
	柏原第8区自治会第2自治会館 狭山市柏原 3116-35	7/8(土)・9(日)	

※展示会は悪天候や感染症拡大状況等により中止とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

③ お電話で

株ビージーサービス受付窓口
電話受付 8:30～17:15(祝日除く)
☎ 0120-49-6611

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！

応募締切 2023年5月24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。

佐藤酒造店さま
「特別純米酒 越生梅林」と
「まりこのさけ」2本セット

5名

※ご応募は20歳以上の方に限らせて頂きます。募集締め切り後のお届けになる場合があります。あらかじめご了承ください。

〒350-1188
武州ガス株式会社
企画チーム
行ご住所
お名前
年齢・性別
電話番号
アンケートの回答