

# 蔵の街

都市ガスだより



## ～ warehouse “蔵” ～

今年の夏は、前半は非常に晴れ間の少ない日が多かったですが、後半はからりと晴れ、残暑が厳しかったですね。さてさて今回は、お待ちかねの「ガス展」の情報です。 今年は！福田屋百貨店 栃木店様で行いますよ！また、只今栃木ガスショールームの改築を行っています！ もう少しで完成しますので、またお知らせ致します！！さらに、食育という切り口から、「スローフード・エコクッキング」について、少しご紹介致します。収穫の秋、食欲の秋、読書の秋。 いろいろな秋が皆様のところにやってくると思います。私たちは、「いろんな秋のお手伝い」が出来れば、そんな思いを胸に、皆様のもとに日々邪魔しております。

## 今回の簡単レシピ！

今回は、秋の味覚「さんま」を使ったレシピのご紹介です。「焼くだけじゃ、なんだか飽きちゃうわぁ～」と言う皆さん、こちらのレシピをぜひお試しください！ 新米との相性も抜群なので、食べ過ぎにご注意！！

### 『さんまのネギ味噌包み焼』

両面焼きグリル  
強火 約8～10分



材料（4人分）  
◆さんま・・・4尾  
◆ニンジン・・・30g  
◆ゴボウ・・・30g  
◆エリンギ・・・50g  
◆スタチ・・・1個  
◆塩・・・少々  
◆酒・・・少々  
◆サラダ油・・・適量  
◆三つ葉・・・適量

その他の材料 ＜ネギ味噌＞  
◆青ネギ（みじん切り）・・・2本分  
◆味噌・・・大さじ3  
◆酒・・・大さじ1/2  
◆砂糖・・・大さじ2/3

### 作り方

- ①. サンマは頭と尾を落とし、お腹を開き内臓を取り、きれいに洗います。水気を良く拭き取り、塩と酒をふっておきます。（お腹の中にもふります。）
- ②. ニンジン・ゴボウは皮をむき細い千切りにし、エリンギは1cm幅の薄切りにします。
- ③. ネギ味噌を作ります。ボウルに青ネギ・味噌・酒・砂糖を加えてよく練り合わせます。
- ④. ①のサンマの水分をよく拭き取り、お腹にネギ味噌を塗り、②を入れます。
- ⑤. 少量の油をアルミホイルに塗り、その上に④をのせて包み、グリルに入れて上下強火でタイマーを8～10分に設定して焼きます。
- ⑥. 焼きあがれば、器にのせ、切ったスタチ、三つ葉を添え出来上がりです！

### 秋まつりの勇壮な山車



蔵の街 お店紹介  
蔵の街おすすめスポット

Page 4

## 蔵の街 お店紹介



厳選した材料と、パティシエの技術のコラボ！



スイーツの本場、フランスの食感がここに！！



「パティスリー ソワール」さま  
今回ご紹介の「ソワール」さま。  
お店のお名前はフランス語で「夕暮れ・夜」の意味。一日の締めくくり、みんなで美味しいスイーツを！お勧めなのは大人気の「マカロン」。13種類以上の味は、旬の食材を使用するため、2か月ほどで入れ替わっていくので、リピーターが多いのも納得！外はサクサク、中はしっとりはやみつきになります！もう一つのお勧めは「シュー・キャラメル」。本場フランスのシュー生地はカリカリで、私たちの知っているものとは違うそうです。そのカリカリの生地に、特製の濃厚なキャラメルソースを入れたものがこの「シュー・キャラメル」。新食感です！！他にも店内にはおいしくて、かわいいスイーツがいっぱいで、どれにしようか迷っちゃいます！！まずはホームページをチェック！！

<http://www.soir-cake.com>

お問い合わせ  
「パティスリー ソワール」 さま  
栃木市旭町24-9 TEL 0282-24-6483  
営業時間/10時～19時 定休日/火曜日

栃木ガス株式会社

栃木県栃木市城内町2丁目2番23号

電話 0282-22-2939

FAX 0282-24-3489

<http://www.cc9.ne.jp/~tg-tochigi/>

次回のお知らせ

冬号

平成21年12月頃予定

蔵の街  
おすすめ  
スポット!!

## 「太平山もみじまつり」

～ 高々と澄んだ秋の空に、もみじが映える ～

関東十勝地のひとつ太平山は、

豊かな自然に恵まれた観光名所です。

関東平野を一望できる「謙信平」からの眺めは、「陸の松島」と称えたほど素晴らしく、色づいた紅葉と蔵の街 栃木市が絶妙なコントラストをかもしだし、眼下に広がります。

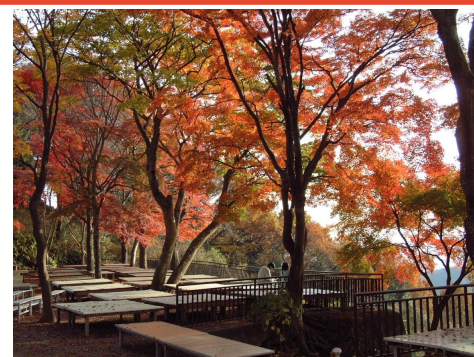
今年で2年目のこちらのイベント。紅葉のライトアップや、驚きの企画もあるとのことで、非常に楽しみです！！

期 間 平成21年11月21日(土)～12月6日(日)

場 所 太平山県立自然公園

主 催 太平山観光会

お問合せ 栃木市商工観光課 TEL:0282-21-2543





お待たせしました！

ガス展情報！！

ガス展情報！！  
ショールーム改装の知らせ  
Page 2

## ECOフェア ガス展 2009

届けます！！おいしい料理と快適生活！

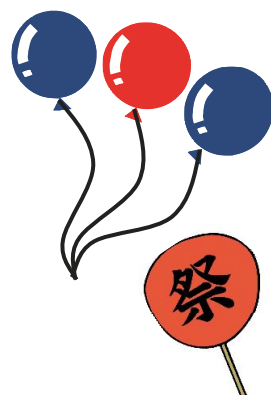
開催日：10月29日(木)～11月1日(日)

(木)～(土) 10:00～18:00

(日) 10:00～17:00

会場：福田屋百貨店 栃木店 4階

催し物：大抽選会 ガス機器の特別割引販売  
簡単お料理実演 簡単お掃除実演  
お子様お楽しみコーナー 太陽光発電 などなど



マイホーム発電(エネファーム、エコウィル、太陽光発電)をはじめ、  
エコロジーで、エコノミーな情報をどんどん発信していきます！  
多くの方々に楽しんでいただけるイベントを企画しております！！  
是非、皆さんお誘い合わせのうえ、会場へ遊びに来てください！  
皆様のご来場を、社員一同、心よりお待ちしております！！

## ショールーム改装のお知らせ



たくさんの皆様に、ご覧いただけるよう  
栃木ガスショールームを改修しております！

ご好評いただいておりますショールームですが、太陽光発電やユニットバス  
ミスト機能付き浴室暖房乾燥機や洗面化粧台、トイレなど、新築・リフォーム  
のご参考にしていただきたく、只今リニューアルの真っ最中です！！



完成しましたら、皆様にご来場いただき、  
ガスの良さを実感いただけるよう、計画中です！  
後日ご案内致します。ご期待ください！！

ご存知ですか？

スローフード・エコクッキング

Page 3

ご存知ですか？

スローフード・エコクッキング

「スローフード」という言葉をご存知でしょうか？

実は、「ファーストフード」の対比語として「スローフード」という言葉があるわけではないんです。私も最近知りました・・・。

もっと広い意味で「地産地消」や「郷土料理」、遠くは海外の伝統料理なども含めて、食材、食文化を見直そうという運動のことなんです。

最近、不況の影響もあり、家庭菜園(ベランダ菜園)をされているお宅も増えているという状況は、まさにスローフードの原点に立ったと言う事ではないでしょうか？

そんな中で栃木ガスは

「食材のうまさが活かせる『炎』」

をご提供する立場で、お客様に情報発信していきたいと常に考えています。



嫁さんの実家の田んぼでは、稲穂が頭を垂れてます！！地元産！



我が家の小さな家庭菜園で出来た野菜たちです！！

今回ご紹介する「エコクッキング」とは、

買い物から料理、後片付けまでをトータルで考え、資源の無駄を省いていこうという発想で、広い視野でのクッキングとなります。

「生ごみを減らす」→「食材は皮ごと使う」

→「安全な食材を選ぶ」→「輸送に時間のかか

らない地元の野菜を選ぶ」→「輸送に必要なエネルギーも削減できる」

といった具合に、実は私たちの口に入るまでに、**多くの人手、多くのエネルギーが使われている**ことに気が付くんです。

この輸送距離(フードマイレージ)やコスト、食物を「作る・育てる」のに必要な水(バーチャルウォーター)等を考えると、本当に多くの資源を使って、わたしたちは生活していることに驚かされます。

栃木ガスは**資源を無駄にしない生活、エネルギーを上手に使う**アドバイスを通じて、皆様の生活をサポートしていきたいと考えています！