

LOVE FAMILY

広島ガスエナジー 2018 新春号 Vol.176

[ラブ・ファミリー] あなたの暮らしを広げる情報エッセンス



左から参加して下さった野村はるみさん、野本和子さん、引野喜久代さん、古田美和子さん、浜田早苗さん。



お箸が添えられフルコースでも気楽



色彩も美しく盛り付けられた前菜



おしゃれな雰囲気のエントランス

第3弾 Restaurant レンガ屋

特別ディナーへご招待

◎米子の老舗レストラン

今年度の最後を飾る「特別ディナー」は「RESTAURANT レンガ屋」。厳選な抽選の結果、野村はるみさん、野本和子さん、浜田早苗さん、古田美和子さん、引野喜久代さんの5名様に参加いただきました。

レンガ屋は米子市で35年以上続く老舗洋食店です。市内に2店舗ありましたが、このほど二つになり、皆生店を改装して新しく歩み出されました。

現在の店舗は以前のレンガ調の内装を残し、赤いテーブルクロスが印象的です。落ち着いた店として、以前からレストランウエディングなどにも利用されており、女性やカップルから人気を得ています。また、親子二代で通われるファンも多く、お子様連れのご家族でも気兼ねをすることのない、温かな雰囲気になっています。

この度はオーナーシェフの中口世緒樹さんにご相談して、季節を感じる松茸や和牛みずじ肉など、希少な食材を使った当社だけの特別メニューを用意してもらいました。参加者の皆様にも大好評で、おしゃべりをしながらディナーに舌鼓を打つ、楽しい時間を過ごしていただきました。

雰囲気のある空間で至福のひとつときを

ENERGY NEWS エナジーニュース



雪の重さは大敵! 雪害事故にご注意を

雪により雪害事故が発生することがあります。雪下ろしや除雪、落雪による調整器、ガスメータ等の損傷にご注意ください。

雪下ろしや除雪の際は、LPガス設備に衝撃を与えないよう、ご注意ください。



屋根からの落雪

屋根からの落雪があった時は、ガス設備の確認をしてください。



雪下ろしによる損傷

雪下ろしの時は、お隣りのガス設備にも注意してください。



お願い ガス設備周りの除雪

緊急時に容器バルブを閉止できるよう、ガス設備周りの通路を除雪しておきましょう。

このほか、LPガス設備の雪害対策について各営業所にご確認ください。

Present 読者プレゼント

広島ガスエナジーから読者の皆さまに抽選でプレゼント!!たくさんのご応募お待ちしております!!

「オニのサラリーマン しゅっちょうはつらいよ」

5名様プレゼント

- お申込み方法／官製ハガキにご住所、氏名、年齢、TELをご記入の上、〒692-0023 安来市黒井田町731 広島ガスエナジー(株)「ラブ・ファミリー・プレゼント係」まで
- 締切／平成30年2月7日(水)必着抽選後、発送させていただきます。抽選結果は次号(Vol.177春号)にて掲載させていただきます。

Vol.175・秋号プレゼント当選者発表

多数のご応募ありがとうございました。今回、見事当選された方は、

- ★龍 由理さん(安来市)
- ★藤岡 千晶さん(安来市)
- ★池田 厚子さん(松江市)
- ★瀬崎 孝夫さん(松江市)
- ★安達 広子さん(松江市)

でした。おめでとうございます。

参加者募集

丁寧に焼き上げられた最上級の島根和牛を。

「特別ディナーへご招待」

第4弾 ステーキ館 和(sawa)

5名様ご招待

- 日時／平成30年2月17日(土)※日帰りになります。
- 集合場所から現地までの交通費及び交通手段は当方で負担致します。詳しくは当選者に直接ご案内致します。
- 募集人員／5名様(当選者ご本人に限ります)
- お申込み方法／官製ハガキにご住所、氏名、年齢、TELをご記入の上、〒692-0023 安来市黒井田町731 広島ガスエナジー(株)「ラブ・ファミリー係」まで
- 締切／平成30年2月7日(水)必着

※申込み多数の場合は、抽選の上決定し、ご本人に通知します。お問い合わせは広島ガスエナジー安来営業所(0854)22-3632まで

※写真はイメージです。

太陽光発電のことなら広島ガスエナジーへ!



本社 米子営業所／米子市旗ヶ崎7丁目10-26 ☎(0859)29-9711 境港営業所／境港市 中野町 ☎(0859)42-2018
安来営業所／安来市黒井田町 ☎(0854)22-3632 松江営業所／松江市古志原 ☎(0852)21-5506
平田営業所／出雲市斐川町坂田 ☎(0853)62-2866

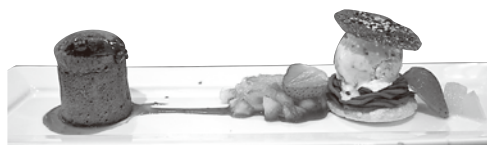
レンガ屋ならではの

料理もケーキも絶品

1982年に創業したレンガ屋は、ハンバーグがおいしい洋食店として知られています。この度、改装オープンした店舗はその味を継承し、さらにチーズフォンデュ仕立てなど、新しいバリエーションも提供されています。

また、店内にはケーキショップがあり、カフェメニューも充実しているので、気軽に立ち寄ることができます。今回の特別メニューのデザートはフォンダンショコラ、マロンクリーム、イチゴのマリネの盛り合わせでフォンダンショコラをフォークで切ると、とろりと温かいチョコレートがあふれ出て楽しくなりました。

「あまり口にできない食材、見た目、味、すべて大満足」



「初対面にも関わらず和やかにうちとけ、楽しい時間を過ごしました」「ふだんは和食なので、どの料理も新鮮な気分でおいしくいただきました」「ランチも企画してください」「また応募します」など、参加者の皆様から感想を寄せていただきました。

おかげさまで、ラブラファミリィは発刊から45年目を迎えることができ、これまでに色々な企画を立て、お客様をご招待してまいりました。長年続けていることから、今回は2回目の当選となった方も多く、過去の企画の話に花が咲きました。懐かしそうな様子に、「思い出づくりのお役に立てるようもっと頑張ろう」と元気が出ました。ありがとうございます。



ご案内

Restaurant
レンガ屋



〒683-0002
鳥取県米子市皆生新田2丁目5-12
TEL 0859-37-3721
フェイスブック: @restaurantlengaya

レンガ屋特別メニュー

和洋折衷のおいしさ

今回のラブラファミリィだけの特別メニューは、旬菜から始まりデザートまで全8品。海老進上のお椀物、鰯のなめろう茶漬けなども盛り込み、和洋折衷のフルコースを堪能していただきます。



焼きウニまでトッピングされた贅沢な魚料理



パイに包まれた松茸の香りも豊かな肉料理

旬菜では、旬のレンコンをすりつぶして作った餅の中に、サザエの切り身をしのばせ、柚子とワサビを香味に添えるなど、二皿ごとに繊細な工夫が凝らされ、盛り付けも美しい料理が次々と出てきました。

皆様から思わず「おいしい!」と声が上がったのは、「真鯛と海胆のスフレ ヴァン・プランソースのグラチネ」。真鯛のスフレは香ばしく焼き色をつ

「初対面にも関わらず和やかにうちとけ、楽しい時間を過ごしました」「ふだんは和食なので、どの料理も新鮮な気分でおいしくいただきました」「ランチも企画してください」「また応募します」など、参加者の皆様から感想を寄せていただきました。

おかげさまで、ラブラファミリィは発刊から45年目を迎えることができ、これまでに色々な企画を立て、お客様をご招待してまいりました。長年続けていることから、今回は2回目の当選となった方も多く、過去の企画の話に花が咲きました。懐かしそうな様子に、「思い出づくりのお役に立てるようもっと頑張ろう」と元気が出ました。ありがとうございます。

けられ、淡白で上品な味の真鯛と濃厚なソースの相性が抜群でした。全体の味のバランスが素晴らしく、さらにウニや付け合わせのホウレン草と一緒に食べると、また違った味わいを楽しめました。

肉料理では、牛1頭からほんの少ししかとれない和牛の「みすじ肉」が登場。エストラゴンという日本のヨモギのようなハーブを使ったソースが、肉の甘みと旨みを引き立てていました。

皆様次の料理が待ち遠しく、献立を見ながらワクワク。「初めての味ばかりで嬉しい」と満面の笑顔に。おいしい料理におしゃべりも弾んで、話題の相撲界、人気のお笑い芸人、野球など会話は尽きませんでした。

フレンチはソースが基本



フランス料理はソースで食べるといわれるほど、ソースをよく使います。今回のメニューに登場した「ヴァン・プランソース」は、エシャロットを炒めて魚のだし汁を加えたベースに、白ワインを加えて煮詰め、生クリームで仕上げたもの。ヴァンは「ワイン」、プランは「白い」という意味で、伝統的なフランス料理のソースです。

《本日のお料理》 季節の懐石コース

旬菜 栄螺の蓮根餅 銀鮓仕立て

前菜 紫芋のブルーテ 水雲鯛の子寄せ 天使の海老のカダイフ包み サーモンのマリネ

季節のお椀物 海老進上 清汁仕立て

魚料理 真鯛と海胆のスフレ ヴァン・プランソースのグラチネ

お口直し 柚子のグラニテ 干し柿のクリームチーズ詰め 薄茶風味

肉料理 和牛みすじ肉のグリエ 松茸のカネロニ仕立てパイ包み エストラゴンのソース

お食事 鰯のなめろう茶漬け・香の物

甘味 フォンダンショコラと マロンクリームを添えた プラリネのグラス イチゴのマリネを添えて

パン・コーヒー



【この本のご紹介者】

すえむね たつひこ
末宗 辰彦さん

児童図書を中心に扱う出版社である「古今社」および「山陰こどものとも社」の代表取締役であり、他にも「子どもの文化講座」主宰、日本国際児童図書評議会(JBBY)正会員など、児童文化分野において幅広い活動がされている、エネルギーで情熱的でとてもあたたかな社長さんです。

今回は出雲が舞台の絵本を紹介します。

『オニのサラリーマンしゅっちょうはつらいよ』富安陽子 文 大島妙子 絵です。

赤鬼のオニガワラ・ケンと同僚のオニジマは、えんまさまの命令で、はるばる出雲へ出張に。仕事は「全国神さまサミット」のお手伝い、日本中の神様を、稲佐の浜で迎えます。出張へは、めいまいンディ・エアポートから出雲行ノンストップ臨時便、飛行船ヤマトオロチ号を使います。エコノミークラスはぎゅうぎゅう詰め、サラリーマンはつらいのです。オニガワラとオニジマは会場警備係、田の神様・井戸の神様・火の神様・貧乏神様、突然割り込んできたのは宝船に乗った七福神。怪しいやつと思ったら、風神さんと雷神さん。その他多くの神様が出席します。

大阪弁で語られるお話はテンポがよく、ユーモア溢れる豪快に描かれた絵と相まって、老若男女が楽しめます。

前作の「オニのサラリーマン」も是非読んでみてください。

※本号でご紹介している図書は「古今社」でも直接販売をされています。
詳しいお問い合わせは (0859) 27-1390 (有) 古今社まで



「うわっ!オニガワラ、ど、どないしょ!
でっかい ふねが、こっちへ つっこんでくるぞー!」



わし、オニでんねん。すんまへん。
じごくづとめの サラリーマン。
出雲に しゅっちょう いきまんねん。



こどものための

絵本の
せかい

この「絵本のせかい」では、世界中の心あたたまるお話をご紹介します。絵本は、お子さんの心を育む純粋な「栄養」であり、同時に親子のコミュニケーションツールでもあるのです。「絵本」を通して、親子で新しい発見をしてみてください。