

LOVE FAMILY

広島ガスエナジー 2018 春号 Vol.177

[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、和田さん、長岡さん、遠藤さん、田原さん、川上さん



店名「和」の読み方は「さわ」



色鮮やかで、きめの細かい霜降り肉



精肉店で磨かれた丁寧な仕込み

第4弾 ステーキ館 和 sawa

特別ディナーへご招待

丁寧に焼き上げられた最上級のしまね和牛を。

◎しまね和牛の専門店

今年最初となる「特別ディナー」は、島根県松江市の「ステーキ館 和」にお客様をご招待いたしました。今回は、近年で最も沢山のご応募をいただき、厳正に抽選した結果、和田美和さん、長岡寿子さん、遠藤博江さん、田原早百合さん、川上まりこさんの5名様に参加いただきました。

今回、訪ねたお店のオーナーシェフ藤原弘文さんは、精肉店に勤務していたことから「しまね和牛」に惚れこみ、その品質の良さをもちと知って、もらいたいとステーキ専門店を開店。以来、三千年以上に渡り、ご夫婦で力を合わせてお店を営んでこられました。

店舗は住宅街の狭い路地を入った、知る人ぞ知る場所にあります。それでも常連さんが足しげく通い、とくにランチの時間はいつも賑わっています。店内は落ち着いた木調のインテリアで、カウンター席が中心です。そこでこの度は、奥の個室を用意してもらいました。おかげで友人宅のようなアットホームな空間で、他の来店客の方々に気兼ねすることなく、参加者の皆様にゆつくりと食事を楽しんでいただくことができました。

ENERGY NEWS エナジーニュース

今、大人気! 一年を通して大活躍 山陰のマストアイテム!

- 花粉対策に!
- PM2.5対策に!
- 雨の日でも安心
- 外に干さない快適さ!



<p>清潔! PM2.5対策に</p> <p>外干し不要だからPM2.5や花粉・黄砂なども安心です!</p> <p>除菌効果もあるのでとっても安心!</p>	<p>早い! 乾燥時間</p> <p>洗濯物約5kg ガスでスピード乾燥! 約52分</p> <p>洗濯機 + 乾太くん 約52分</p> <p>全自動洗濯乾燥機 約169分</p> <p>乾燥時間は電気式の約 1/3!</p> <p><small>*条件: 実用衣類5kg(綿50%、化繊50%) / 脱水率70% RDT-52Sで算出。電気式はドラム式洗濯乾燥機を使用。ガス種: LPGの場合、リンナイ(株)調べ。</small></p>	<p>におわない! 衣類消臭</p> <p>ガスの温風で一気に乾燥! ニオイも気になりません!</p> <p>部屋干しの気になるニオイも乾太くんなら安心!</p>	<p>心地良い! 仕上がり</p> <p>天日干しよりも ふっくら</p> <p>かさ高 約18cm 約19cm 約21.5cm</p> <p>天日干し 全自動洗濯乾燥機 乾太くん</p> <p>小さなお子様の衣類にも天日干し同様の 除菌効果</p>
---	--	--	--

■RDT-52S(ガスコード接続タイプ) [本体・標準部品込・工事費別途] ①167,300円(税別)を **8年リース** 1ヶ月 **1,300円(税別) × 96回**

低コストだから家計にやさしい!

衣類乾燥機が気になるお客様に **1週間おためしキャンペーン実施中!**

ガス衣類乾燥機を **無料で1週間お貸しします!** (ガス代も無料)

詳しくは各営業所までお問い合わせ下さい。

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!!

「うちゅうはきみのすぐそばに」

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5月16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.178夏号)にて掲載させていただきます。

Vol.176・新春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、

- ★浜田 悦子さん(安来市)
- ★高橋 千代子さん(安来市)
- ★羽賀 きよみさん(安来市)
- ★嶋崎 千里さん(境港市)
- ★佐藤 幸子さん(松江市)

でした。おめでとうございます。

参加者募集

バリを中心としたアジアダイニング

「特別ディナーへご招待」

第5弾 パロンジャヤ **5名様ご招待**

- 日時 / 平成30年5月26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5月16日(水)必着

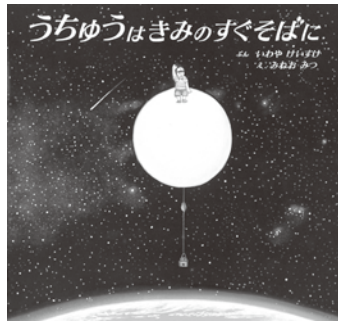
*申込み多数の場合は、抽選の上決定し、ご本人に通知します。お問い合わせは広島ガスエナジー安来営業所(0854)22-3632まで *写真はイメージです。

太陽光発電のことなら広島ガスエナジーへ!

こどものための

絵本のせかい

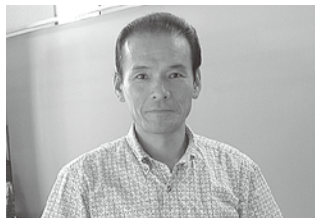
この「絵本のせかい」では、世界中の心あたたまるお話をご紹介します。絵本は、お子さんの心を育む純粋な「栄養」であり、同時に親子のコミュニケーションツールでもあるのです。「絵本」を通して、親子で新しい発見をしてみてください。



そらのうえには なにか あるか していますか？



おや、ふうせんが うかんでいます。 あ の ふうせんは、ちじょうから やってきました。



【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をされている、エネルギッシュで情熱的でとてもあたたかな社長さんです。

小型の風船を空高く打ち上げて宇宙の写真撮影する、というユニークな活動で知られる科学者の絵本を紹介します。「うちゅうはきみのすぐそばに」いわや けいすけ 文 みねお みつ 絵 です。

遠いようで意外と近い宇宙の魅力について独自の視点の絵本です。宇宙はどこから？答えは通常、大気層がほとんどなくなる100kmより上空とされています。米子市から鳥取市程度になります。この絵本の絵は地面から宇宙へ少しずつ上昇しながら、子どもが離れた風船とともに見える景色をそれぞれの高度から描いています。科学者岩谷圭介さんの宇宙好きは幼稚園のころ「宇宙ステーション」という絵本を買ってもらったのがきっかけだったそうです。でも、知れば知るほど、とても難しいことだと知っていきました。ロケットによる宇宙開発はとても規模の大きいプロジェクトで、おそれとできるものではないのです。

そんなある日、「風船」でも宇宙が見られるかもしれないと知りました。試行錯誤を繰り返し、失敗を重ねて、100回程度になったころ風船にカメラを搭載した装置で、初めて宇宙を見ることが出来たのです。

家族で夢を乗せて宇宙への旅を楽しんでみませんか。

※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



醤油ベースの甘口と辛口

今回の「特別ディナー」では、特上しまね和牛のヒレステーキを味わっていただきました。シヤやミリアムなど、お好みの焼き加減でテーブルに運ばれたステーキを、まずはシンブルに天然塩だけで。深いコクと豊かな味わいが、口の中いっぱい広がりました。

「お子様からご年輩の方まで味わっていただけるように」と、2種類のソースも用意されています。一つは、お醤油をベースに仕上げた子供向けの甘口。もう一方は、ブラックペッパーなどを効かせたスパイシーな大人向けの辛口です。天然塩、甘口ソース、辛口ソースと三度美味しく味わうことができました。

お店ではしまね和牛をブロック塊で仕入れ、シエフが自ら余分な脂肪や筋を取り除きながら、部位ごとに



食後のミルクは、さっぱりした味



一口サイズでも分かる和牛の旨味



醤油ベースの2種類のソース

さばいているそうです。この仕込み次第で、後々の風味に影響が出ます。精肉店仕込みの丁寧かつ迅速なシエフのナイフさばきこそ、美味しさの秘密といえます。

付け合せのライスも香り良く、どんどん食が進みました。減農薬で栽培された安来市西比田産のお米を、マイナスイオン水で炊き上げています。そして、食後にはミルクが付いていました。

「牛乳には、取りすぎた尿酸を体の外に出す働きがあるんですよ」と、シエフの心配りによる創業時からのサービスだそう。このお店のステーキが美味しいのは、お肉を扱う技術や知識もさることながら、真心のこもったおもてなしにあるのかもしれない。

参加者の皆様のご感想

美味しいお食事と楽しい会話で、とてもよい時間を過ごすことができました。和田美和さん

美味しい牛肉をガッツリいただきました。至福のひと時をありがとうございました。長岡寿子さん

ソースがお肉を引き立て、格別の味わいでした。ライスもとても美味しかったです。遠藤博江さん

きのこスープの香りが良く、ステーキがとても柔らかくて美味しかったです。田原早百合さん

2度目の当選で申し訳ない思いましたが、肉には勝てませんでした。川上まりこさん



数々の賞を獲得するしまね和牛

近年、しまね和牛はコンクールで内閣総理大臣賞、農林水産大臣賞など多くの賞を獲得し、全国的にも高い評価を受けるようになってきました。しまね和牛は「島根生まれ、島根育ち」の黒毛和牛で、一定の規格以上のもので定められています。その特徴は鮮やかな色合いと、口にした時に旨さが普通の肉よりも持続すること。噛みしめるほどに、肉本来の旨みが溢れ出てきます。

参加者の皆様も口々に「美味しい！」と喜んでくださり、笑顔があふれました。ちょうど、平昌オリンピック開催時期だったことから、競技の話題で盛り上がるなど、食事とともに楽しい会話の時間にもなりました。ご参加をいただき、本当にありがとうございました。

地元の名店で食事を味わっていただく「特別ディナー」は大変ご好評で、今年度も継続することにいたしました。今後、どうぞご期待ください。



ちょこっとコラム

隠岐和牛

しまね和牛には、産地によって「いずも和牛」「隠岐牛」「松永牛」のブランドがあります。このうち、生まれも育ちも島根県海士町の隠岐牛は、海からの潮風を浴びて伸び伸びと育ち、一流料理人をうならせるほどの絶品です。市場に出回るのは年間120頭程度のため、「幻の黒毛和牛」とも呼ばれています。『ステーキ館 和』では、隠岐牛が月1回入荷されています。メニューにある時は、ぜひ味わってみてください。



ステーキ館 和(sawa)



〒690-0011
島根県松江市東津田町1109-2
TEL 0852-31-0338
【営業時間】
平日 / 11:00~15:00、17:00~21:00
土日祝 / 11:00~21:00
【定休日】水曜日(祝日の場合は営業)