

LOVE FAMILY

広島ガスエナジー 2018 夏号 Vol.178

[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



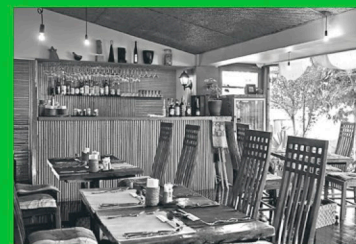
左から参加して下さった深田さん、木村さん、佐藤さん、高橋さん、足立さん。



品質抜群の紅スワイガニを使ったタルタル



フォアグラをのせた黒毛和牛ステーキ



本場バリから運んだテーブルと椅子

第5弾 バロンジャヤ

特別ダイナーへご招待

バリを中心としたアジアンダイニング

◎バリ気分でフルコース

これまで味わったことのない新しい料理との出会いは、人生の楽しみのひとつ。今回は珍しいバリ料理のレストラン、鳥取県米子市の「バロンジャヤ」にお客様をご招待いたしました。

今回当選された、深田悟美さん、木村規子さん、佐藤幸子さん、高橋千代子さん、足立由貴子さんの5名様に参加いただきました。

「バロンジャヤ」がオープンしたのは20年前。オーナーシェフの岡本卓也さんがインドネシアのバリ島を訪れたとき、海辺のレストランがとても気に入り、こんなお店にしたいと決心。現地に建築家や大工さんと一緒に足を運び、柱や屋根の建材、テーブル、椅子、レンガ、石材などを買い付け、コンテナで輸入して現在の店舗を建てられたそうです。

店内はさながら南国の雰囲気。バリ島の伝統的なガムラン音楽も流れ、リゾート地でゆっくりしているような気分になります。その心地よさに参加された皆様もリラックスされ、昔からの友人のように、楽しくおしゃべりが弾み、おいしいひと時を満喫していただきました。

ENERGY NEWS エナジーニュース

大好評

ポイントサービス スタート! 会員募集中

貯まる!

1 毎月のガス料金にポイントが貯まる。

2 ウォーターサーバーをセットで利用すると、
さらにポイントが貯まる!

3 周りのお店でも貯まる!
右のマークがある所、
今後ゾクゾク展開予定!



使える!

1 ガス機器の購入に使える。

2 大手ポイントに交換できる!



3 キャッシュバックも可能!

2018年 夏号 (vol.178)
「ラブファミリーを見た」とお伝え頂くと! 入会金300円

入会金
無料!

※記載されている商標・ロゴマークは、各社の登録商標または商標です。※記載のサービス内容は、2018年6月現在のものとなります。

●詳しくは、お近くの営業所へご連絡下さい

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!!

「きょう、おともだちができたの!」

5名様
プレゼント



●お申込み方法/官製ハガキまたは下記ホームページに、ご住所、氏名、年齢、TELをご記入の上お申し込みください。

ハガキ 〒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
HP 広島ガスエナジー株式会社 検索

●締切/平成30年8月10日(金)必着
抽選後、発送させていただきます。
抽選結果は次号(Vol.179・秋号)にて掲載させていただきます。

Vol.177・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、

- ★西村 海希さん(米子市)
- ★小松原 早苗さん(松江市)
- ★佐藤 高拓さん(出雲市)
- ★足立 三記さん(境港市)
- ★梶谷 まり子さん(出雲市)

でした。おめでとうございます。

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

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紹介していきます。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。



はずかしがりやで なきむしの ゆうなちゃんには ともだちが いません。



「おおかさん! きょう、おともだちができたの」 「あら よかったわね!」



【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。

「はずかしがりやで なきむしの ゆうなちゃんには ともだちが いません。」で、物語はじまる絵本を紹介します。『きょう、おともだちができたの』得田之久 作 種村有希子 絵 です。主人公のゆうなちゃんは幼稚園の年少さんです。「そんな ゆうなちゃんに、きょう ともだちができました。りなちゃんです。」とお話は展開していきます。3歳ぐらいになると自立心が育ってきますが、同時にはじめての人や物に不安を感じたり、心の葛藤も起こってくる時期です。幼い子が成長する過程でのともだちはその子にとって大きなステップに繋がります。この絵本はそんな子どもの成長物語です。得田さんの子どもの知り尽くした文と、種村さんの柔らかな描写が相俟って、読み終わると穏やかで、澄んだ心持にしてくれます。幼い子どもが関係する事件や事故が絶え間ない現代ですが、多くの方々に読んでいただきたい素敵な絵本です。

※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

山陰らしいバリ料理

魚料理で登場したのは、創業から変わらぬ看板料理の「活オマール海老のスパイス焼き」。 Grillした活オマール海老の甘みとともに、十種類以上を配合したスパイスの独特な風味が豊かに広がり、バリ島の海辺でバーベキューをしている気分になりました。

肉料理では、ステーキの上に同じくらいの厚さのフォアグラがのせてあったり、デザートではイチゴが可愛いらしい顔になっていたり、大きな感動も小さな感動も味わえる、まさに特別メニューでした。

豪華な献立となりました。「隠岐島に漁師の友人がいて、採れたてのアワビとサザエを送ってくれたんです。ちょうど、すぐく上質なカニと和牛肉も手に入ったところでした」と嬉しそうなパロンジャヤのオーナー、岡本シェフ。素材の活きる料理を味わってもらいたいという気持ち、まっすぐに伝わってきます。フルコースの前菜はなんと、三皿も出していたいただきました。とりわけ「雲丹のバイケース焼き」は、お店でも人気の一品。サクッと焼き上げたパイ生地と、中に詰められた濃厚な生ウニは相性抜群です。

この一皿に添えられたのが「サザエのブルギニオン」。ブルギニオンとはブルゴーニュ風という意味で、フランスではエスカルゴがよく使われている。まず、エスカルゴの代わりに、隠岐産サザエを使ったグラタン仕立てになっており、パンにつけて食べた皆様から「おいしい」とため息がもれました。



鮑と旬野菜のゼリー寄せ



「初対面とは思えない」と楽しそうな皆様



イチゴで作った顔は吉田店長さんのアイデア!



活オマール海老のスパイス焼きは本場バリの味



フレンチ風に仕上げた雲丹のバイケース焼き

人柄があふれた味

「バリ料理で一番使うのは、こぶみかんの葉です。現地では、家庭の裏庭によく植えられています。こぶみかんの葉の香りがしなければ、トムヤムクンではないとも言われています」と岡本シェフ。こうしたスパイスとともに、大切にされているのが旬の食材です。友人の漁師さんから魚介類、猟師さんからシビエ肉、農家の生産者さんから野菜などの情報を聞き、その時々メニューに取り入れておられます。また、バリ料理を基本に手を加え、食べやすいフレンチやイタリアンに仕上げているのが岡本シェフの醍醐味です。

「フライパンを使ってあおる料理が多いので、ガスのパワフルな火力が欠かせません」と、おもしろさアップにガスも役立っていました。

参加者の皆様には、「いつも慌ただしくしている毎日、こんなにゆっくりとした食事は久しぶりです」と大変喜んでいただけました。次回も、沢山のご応募をお待ちしております。

参加者の皆様のご感想



- 会話も弾み楽しく過ごさせて頂きました、料理も豪華で感動しました。(深田悟美さん)
- ステキな器に美しく彩られた料理は本当に楽しく幸せな時間でした。(木村親子さん)
- 最高のひとときでした!! やはり私は「食」が一番です!! (佐藤幸子さん)
- 南国料理を想像していましたが、豪華なフルコースに大変感激しました。(高橋千代子さん)
- 楽しい時間とシェフの趣向を凝らした料理をありがとうございました。(足立由貴子さん)

menu

《前菜》
○鮑と旬野菜のゼリー寄せ
○雲丹のバイケース焼き サザエのブルギニオン
○紅スワイガニと帆立貝のタルタル 白ねぎのソース

《魚料理》
○活オマール海老のスパイス焼き サラダ仕立て

《肉料理》
○黒毛和牛ロース肉のステーキ
フォアグラのポワレ
赤ワインと粒マスタードのソース

《デザート》
○苺のティラミス
ベルギーチョコとバニラのアイスクリーム添え

レストラン
パロンジャヤ

〒683-0841
米子市上後藤6-8-16
TEL 050-5592-4746

【営業時間】 11:30~14:00、17:30~21:00
【定休日】 月曜日

岡本シェフ直伝

ご家庭でバリの味! 「海老のスパイス焼き」

材料

- スパイスミックス
 - チリパウダー...20g
 - パプリカパウダー...10g
 - ブラックペッパー(粗挽き)...2g
 - カイエンペッパー(パウダー)...1~2g
 - *お好みでカレー粉
- 海老...お好み
- にんにく...2/1片
- サラダ油...適量
- オリーブ油...適量

作り方

- ① 全てのスパイスを混ぜ合わせ、スパイスミックスを用意。
- ② たっぶりのサラダ油で塩をふった海老を焼き、油をきる。
- ③ 別鍋にオリーブ油を熱し、にんにくのみじん切りをこんがりきつね色に炒め、②の海老を加え、サッと炒め合わせる。
- ④ ③にスパイスミックスを全体にふりかけて蓋を閉め、少し置いてスパイスを海老になじませて出来上がり!