

LOVE FAMILY

広島ガスエナジー 2019新春号 Vol.180

[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

そよ風と一緒に、
新しい季節へ



広島ガスエナジーCN会員様限定 「自転車」プレゼント

クラブネットに入会済み、又は
2019年2月15日までに
ご入会頂ける方に限ります。

※写真はイメージです。

抽選で
3名様プレゼント



あさひ[ASAHI]
アジェンダBAA-J 26インチ
変速なし オートライトタイプ

お得なポイントサービス「Club Nets」って?

貯まる

- ①毎月のガス料金でポイントが貯まる。
- ②ウォーターサーバーをセットで利用するともっと貯まる。
- ③マークがあるお店でも貯まる!

使える

- ①ガス機器の購入
- 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!

CNポイントを貯めてポイントに交換。

d POINT	nanaco POINT	R POINT	JAL マイルがたまる
T-POINT	YAMADA	WAON POINT	.money by Ameba

「広島ガスエナジー CNカード」で貯めたCNポイント(R)は、dポイント、nanacoポイント、楽天スーパーポイントやJALのマイル、Tポイント、ヤマダポイント、WAONポイント、ドットマネー、ポイントオンのポンと交換できます。

詳しいプレゼントの応募方法、ClubNetsのご入会については裏面へ。

※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10月現在のものとなります。

こどものための

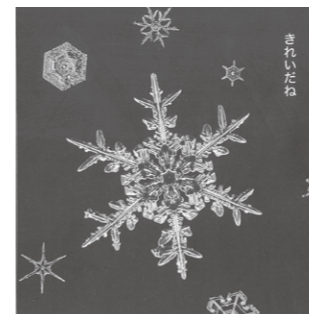
絵本の せかいの きれいだね

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ります。「絵本」を通して、親子で新しい発見をしてみてください。



きらきら

谷川俊太郎(文)/吉田六郎(写真)/アリス館



きれいだね



とってもちいさい ほんとうは



【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、エネルギーギッシュで情熱的でもあたたかな社長さんです。

冬に雪が降り始めると幼少期とでもとても寒い朝に、手袋の上に降り積もる無数のとても小さな雪の結晶を、はっきりと見ることが出来た不思議な驚きを、今も鮮明に思い出します。今回は、ゆったりとした季節を感じ取る感性が希薄になっていく現代人に「きらきら」谷川俊太郎(文)吉田六郎(写真)アリス館を紹介します。ちなみに雪の結晶のしくみを世界で最初に解明した人が日本人だと知っていましたか?中谷宇吉郎博士です。科学映画監督で写真家の吉田六郎は、この中谷博士との出会いによって雪の美しさの虜になり、この絵本の素晴らしい雪の結晶の写真を撮影できたのです。大雪山のふもとに降った天然の雪を、ひとひらと受けとめ、厳寒の中で顕微鏡撮影したものだそうです。谷川俊太郎さんの言葉とのコラボレーションを堪能してください。この冬、家族みんなで雪の結晶観察会をしませんか?

※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

Present 絵本プレゼント

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!!

●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)「絵本プレゼント係」まで
HP 広島ガスエナジー株式会社 検索

●締切/平成31年2月15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.181・春号)にて掲載させていただきます。

Vol.179・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、

- ★足立 一美さん(境港市)
 - ★渡部 美登利さん(境港市)
 - ★南田 泰治さん(境港市)
 - ★服部 律子さん(松江市)
 - ★角 静代さん(松江市)
- でした。おめでとうございます。

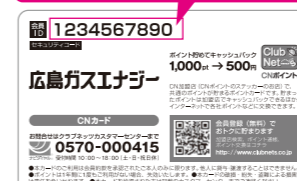
広島ガスエナジーCN会員様限定 自転車プレゼント 応募方法

広島ガスエナジーCNカードをお持ちの方

●お申込み方法

官製ハガキまたは下記ホームページのお問い合わせフォームに、ご住所、氏名、年齢、TEL、CN会員IDをご記入の上お申し込みください。

CN会員ID(10桁)



新規ご入会の方

●お申込み方法

官製ハガキまたは下記ホームページのお問い合わせフォームに、ご住所、氏名、年齢、TELをご記入の上お申し込みください。後日こちらから入会書類を送りますので2/22(金)必着となるようご返信ください。

プレゼント応募から
新規ご入会で
入会金無料!

※入会書類を期日までに返信頂けなかった場合は、無効とさせていただきます。

ハガキ 〒692-0023 安来市黒井田町731
広島ガスエナジー(株)「CNプレゼント係」まで
HP 広島ガスエナジー株式会社 検索
お問い合わせ → 一般的なお問い合わせ → メールでのお問い合わせ

メールでの
お申し込みは
こちらから



締切

平成31年2月15日(金)必着
抽選後、当選された方にはお電話にてご連絡致します。
抽選結果は次号(Vol.181・春号)にて掲載させていただきます。

中面

第6弾
やわたがき

特別ディナーへご招待 洗練された和の空間で
楽しむ旬の味わい

広島ガスエナジー

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



左から参加して下さった手塚さん、三輪さん、金坂さん、寺戸さん、小松原さん。

特別ディナーへご招待

洗練された和の空間で愉しむ旬の味わい

◎旬の魚の会席コース

今回のお客様ご招待企画は、島根県松江市の『日本料理やわたがき』でコース料理を堪能していただきました。

この度もたくさんのご応募があり、厳選な抽選の結果、手塚敏子さん、三輪真美さん、金坂美智子さん、寺戸宏子さん、小松原早苗さんの5名様が当選されました。

『やわたがき』は、昭和47年に『和寿司』として創業。3年前、

店舗の改装とともに店名も新たに日本料理店にリニューアルし、二代目の料理長・八幡垣和也さんが腕をふるっておられます。店内には趣のあるカウンター席と個室2部屋があり、完全予約制となっております。

地元では、新鮮な魚介類を味わえるお店としてよく知られ、季節の野菜など食材の絶妙な組み合わせにも定評があります。評判の通り、参加者の皆様から笑みがこぼれる、おいしい時間との出会いが待っていました。

◆ 献立が決まるのは開店直前

同店はコース料理が中心で、予約をする際に希望を伝えると、それに合わせた

られるので、「今日は何？」とワクワクした気分を味わえます。

鮮な地元の魚を使った料理と、待ちに待った松葉ガニの解禁に合わせた、松葉ガニを使った一品をお願いしました。



趣向と技を凝らした細やかな細工が美しい「前菜」

から馴染みの鮮魚店が魚市場で競り落とした新鮮な魚介類の中から、特に選りすぐったものだけを仕入れています。

その日に入手できた厳選素材に合わせて献立を決めるため、夜のコース内容が決まるのは夕方



豆腐に蒸した蟹と野菜を練り込んだ「松葉ガニ飛龍頭」

開店直前。また同じ食材でも、日によって違う料理に仕上げ

た丹念な仕込みがなされ、格別の味わいを楽しめました。

◆ こだわりは「本物の旬」

「食材の一番旬の瞬間を召し上がっていただきたい」と思っています」と話される料理長。

魚は地域によって旬が異なり、常識的に今が「旬」だからおいしいと思っても、その「旬」が間違っていることもあるそうです。例えば、

天然ふぐは冬が旬とされています。しかし、山陰では2月から4月にかけて、美味しくなっています。また、九州地方の大部分などでは、お盆が過ぎた頃の夏ふぐも味わい深いと言われています。

イメージではない本物の美味しさを求めるからこそ、料理長は



「焼物」は脂ののって特に美味しい旬を迎えたカマス



ゆっくり味わう食事と会話に参加者の方も和気あいあい

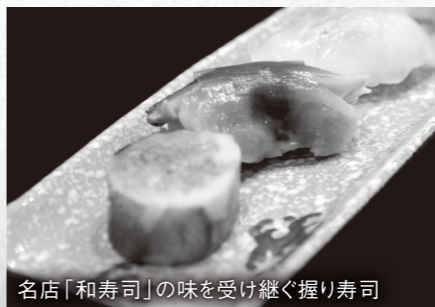
ご参加のほど本当にありがとうございました。

御 献 立

- 《先付》 秋刀魚菊花和え
○新興梨
○シフレット
○イクラ
- 《前菜》 子持ち鮎有馬煮
里芋茶巾(あぶり唐墨)
菊蕪ら
干柿チーズ射込み
煎杏
- 《椀》 鱈舟場仕立て
口卸し生姜
○もみじ人參
○いちよう大根
○結び葱
- 《造り》 平政
白いか
○妻一式
○わさび ○土佐醤油
- 《蓋物》 松葉ガニ飛龍頭
口七味
○ほうれん草
○もみじ麩
- 《焼物》 カマス塩焼き
○酢立
- 《食事》 握り三貫
○いか印籠
○メ鯖
○真子鱈昆布メ
- 《デザート》 りんごのシャーベット
シャインマスカット

参加した皆様のご感想

- 金坂美智子さん いろいろな食材を工夫された料理をとても美味しくいただき、あっという間の二時間でした。
- 手塚敏子さん 大変珍しい料理を美味しくいただきました。お世話になりました。感謝いたしております。
- 小松原早苗さん 撮影もあり少し緊張しましたが女性社員の方がおられ、楽しい会食ができてよかったです。
- 寺戸宏子さん 美味しく幸せな時間が持てました。お魚がメインで、いろいろな工夫が参考になりました。
- 三輪真美さん イカが嫌いだと伝えるとカニに変えて下さったり、心配りが素晴らしいので、お店の雰囲気を楽しめました。



名店「和寿司」の味を受け継ぐ握り寿司



ねぎの一種シフレットが彩りを添える先付



日本料理
やわたがき
〒690-0012 松江市古志原5丁目3-3
TEL 0852-26-2700
【営業時間】 11:30~21:15、日曜は21時まで
【定休日】 水曜日