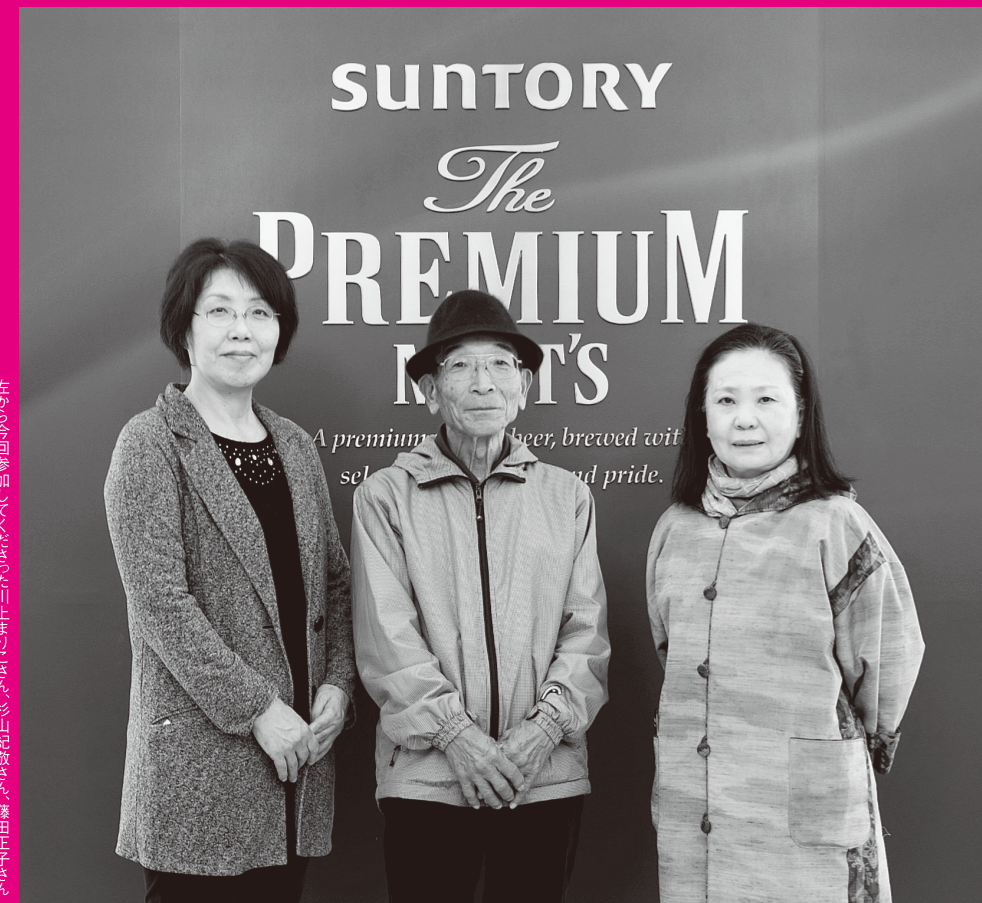


LOVE FAMILY

広島ガスエナジー 2016 新春号 Vol.168

[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



左から今回参加してくださった川上まり子さん、杉山紀敬さん、藤田正子さん



手をふれると温かい巨大な仕込み釜

おいしい入れ方を直伝する工場スタッフ

試飲はグラス3杯と大盤振る舞い

寒い冬に汗だくになって食べる温かい鍋料理と、のど越しがさっぱりするビールの組み合わせはぴったりです。それならばとビール工場の見学に出かけました。参加してくださったのは、川上まり子さん、杉山紀敬さん、藤田正子さんの3名様です。

サントリー「京都ビール工場」は、ビール醸造に適した「天然水」の水脈がある京都・長岡京市に建てられています。工場に入った途端、独特の香りと湿気が感じられ、2階に進むと大きなステンレス製の「仕込釜」が目飛び込んできました。手を触れると熱いくらい温かく、釜の中で原料が元気に発酵していることを五感で体験できました。

仕込釜で発酵が終わったビールは、まだ香り、味ともに未熟で「若ビール」と呼ばれるそうです。この若ビールは貯酒タンクに送り込まれ、低温で数日間ゆっくり熟成させた後、オリや酵母をろ過して瓶詰・缶詰にします。

品質管理と衛生のため、貯酒・ろ過・容器詰め作業はガラス越しの見学でしたが、ビール工場スタッフの映像を交えた分かりやすい解説に皆さん聞き入り、興味の尽きない見学となりました。

第3弾

見て、体験して、美味しく学ぶ
食の工場見学
ザ・プレミアムモルツの贅沢な味わいを工場で
（サントリー「京都ビール工場」）

京都

五感で味わうビール

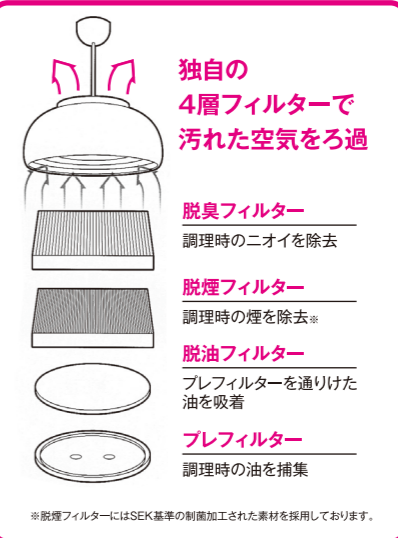
ENERGY NEWS エナジーニュース



壁や天井を汚れにくくする業界初のダイニング照明

※日本国内証明器具において(当社調べ) / 2012年7月現在

レンジフード国内トップシェアを持つ、キッチン換気のプロが作った「クーキレイ」。テーブルでの調理時に、気になる煙や油・ニオイを真上で吸い取り、空気をきれいにすることで部屋を汚れにくくしてくれる。新発想のダイニング照明です。



商品の詳細は、広島ガスエナジー各営業所までお問い合わせください。

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!!

「おとうふ屋さん」



- 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28年2月1日(月)必着
抽選後、発送させていただきます。
抽選結果は次号(Vol.169春号)にて掲載させていただきます。

Vol.167・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、

- ★野坂 弥代美さん(米子市)
- ★木村 規子さん(米子市)
- ★伊藤 明子さん(米子市)
- ★根来 文子さん(安来市)

でした。おめでとうございます。

参加者募集

橋の織りなす絶景をめぐる旅に出ませんか?

「橋めぐりの旅」

美しい夕景を楽しみ、大橋の迫力を
間近で満喫していただきます

第1弾 瀬戸大橋 3名様ご招待

- 日時 / 平成28年2月13日(土)、14日(日)
- 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 / 3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28年2月1日(月)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

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

華やかな香りを楽しむ

サントリー京都ビール工場
で醸造している「ザ・プレミアム・モルツ」の原料は天然水、麦芽、ホップの3つだけです。見学では、ビールに芳香と苦みを与える「ホップ」を実際に嗅ぐことができます。その香りはビールのイメージとは大違いで、漬物のような独特の香りがしました。これが発酵と熟成が進むにつれて、華やかな香りに変身するのです。ビールの起源はメソポタミア文明の頃にさかのぼるとか。先人たちが発見したビール醸造の不思議さに皆さんも驚かれています。

植えられた十月桜がちょうど満開で、花見酒を堪能することもできました。できたてのビールのおいしさに、ほろ酔い気分となり、楽しい思い出とともにサントリー京都ビール工場を後にしました。
そして、その夜は明治3年に和久屋傳衛門が始めた旅館を起源とする「京都和久傳」で、コース料理を堪能していただきました。今回の工場見学では「おいしいものを味わえて嬉しかった」「良い思い出になりました」などのご感想を頂戴しました。ご参加に感謝しております。
今年度も楽しい企画を実施して参りますので、どうぞ宜しくお願いいたします。



ガラス越しに瓶詰め作業を見学 皆さん興味津々です



ビール工場見学を記念して、満開の十月桜を背景に乾杯!

工場直伝!

缶ビールの おいしい注ぎ方

STEP 1
グラスの底の中央にねらいを定め、ビールを勢いよく注ぎます。

STEP 2
徐々にビールを高い位置に上げることで、きめ細かい泡になります。グラスの半分まで泡をつくります。

STEP 3
グラスは傾けない! 泡がビールの酸化を防止。

STEP 4
泡をグラスの縁から1.5センチ盛り上げた完成! 理想はビールと泡が7対3。



※写真はイメージです



SUNTORY

サントリー京都ビール

ビールの 技あり料理

飲み残しで
おいしいアップ



京料理を堪能できる 京都駅ビル内の「和久傳」



季節のご飯は 蟹身をのせた「栗おこわ」



真鯛の薄造りを敷き詰めた「鯛の黒寿司」は定番人気

天ぷら

衣の水分にビールを使うと、アルコールは沸点が低いのでカラッと揚がりやすくなります。分量はスプーン1杯から全量までお好みで。

スコ技 衣の中に泡の空洞ができ軽い食感に仕上がります。

カレー

水とビールは半々くらいが目安。煮込むとアルコールは飛ぶので、お子様でも大丈夫です。

スコ技 ほんのり苦みとコクが加わり大人の味に。

白菜漬け

漬物袋に入れた白菜に、酢・塩・砂糖・ビールを混ぜた漬けダレをかけて冷蔵庫へ。1〜3日で食べごろに。

スコ技 すっぱくならないのが特徴です。



※写真はイメージです

ちょこっとコラム

修道院のビール

ビールの誕生には諸説ありますが、紀元前のメソポタミア文明の頃、放置してあった麦粥に酵母が入って自然に発酵したのが始まりとされています。中世になると「ビールは液体のパン」「パンはキ

リストの肉」と考えられ、神の恵みである神聖な飲みものとして、修道院でつくられるようになりました。

日本に入ってきたのは、江戸時代に英米の船が来航するようになってからのこと。説に、黒船来航のときにビールが贈られたとも伝えられています。

こどものための

絵本の せかいの

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。



「このとうにゅうが かたまるとうふになるんだ。にがりという こなを まぜると、かたまるんだ。」
おとうふは おおきな おおきな おおきな みつめた。なかを いれて、いきいよまよ。とうにゅうを、ながしこんだ。
「これは かわらぬかい きめこのとうふになるよ。」



なかを のぞくと まめが いっぱい。
「これは だいでよ。あした とうふをつくるために みずに つけているんだ」
おとうふやの おじさんが いった。

なかを のぞくと まめが いっぱい。
「これは だいでよ。あした とうふをつくるために みずに つけているんだ」
おとうふやの おじさんが いった。



おとうふやさん

※写真はイメージです

【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、エネルギーで情熱的でもあったかな社長さんです。



世界中で今、日本食ブームが起こっています。でも、日本では「幼い頃から食育を」といながらも深刻な問題が報告されています。日本医科大学が行った小学1年生～中学3年生による味覚調査、甘み・苦味・酸味・塩味でいずれも認識できない子どもが31%もあったのです。そして、その子どもたちの食生活を調べると、加工食品を好む・ファーストフードを良く食べる・野菜摂取が少ない・ジュースを毎日飲む 傾向があることが分かったのです。食材や食品がどのように作られているのか、幼い頃から食文化を広く親しむ必要があります。

今回は、日本の代表的な伝統食「豆腐」ができるまでを絵本にした「おとうふやさん」をご紹介します。きょうは どうぶ。みっちゃんとおかあさんは しょうてんがいの おとうふやさんで おかいもの。「これ、なんだろう?」みっちゃんは みせさきで おおきな おけを みつけました。なかを のぞくと まめが いっぱい。「これは だいでよ。あした とうふをつくるために みずに つけているんだ」おとうふやの おじさんが いった。
絵本を開くこのようにお話が始まります。どんとん姿を消してゆく商店街の豆腐屋さん。人間関係の希薄な現代社会。絵本を通して子どもと一緒に食文化を考えてみませんか。

※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