

Hot
ミニ情報
Magazine

身近な話題でちょっとひといき。意外に役立つミニミニ情報。

夏 2021.6
Vol.65

ひといき



ひばり保育園年長児の作品 森あそび だいすき!



最新の情報は
ホームページで



巫女のプログ



明治10年の社務日誌には、創建に係る詳細な記録があり、当時の様子をうかがい知ることができます。

郡役所のバルコニーからご覧になった明治天皇からは「大変良いお祭りを観た、永く後世に伝えるように」という主旨のお言葉をいただいたといえます。

時代とともに変遷する祭り

けれど時代の流れの中で、祭りは変化を余儀なくされてきました。高度成長期には全国的に祭りが衰退していき、荘内神社の例祭も昭和51年にはとうとう中止となってしまったのです。

しかし翌年には鶴岡青年会議所の支

援により「鶴岡ふるさと祭り」として復活。平成に入ると、ふるさと創生基金と市民からの寄付により総額4200万円をかけて古くなっていた行列の衣装と道具を一新しました。その後、荘内神社の例祭というだけでなく庄内地域のお祭りとなるべく「荘内大祭」と名称を改めたのです。また時代を反映してきらびやかな衣装の女人行列や舞姫列が加わり、現在の祭りは一層賑やかなものとなっています。

そしてコロナ禍の今

また開催日も創建時は10月6日でしたが当時は今と違って10月は寒かったのか、すぐに8月開催となり天覧のために9月開催というように幾度かの変遷を経験しています。今年からの開催日の変更は昨年の新型コロナウィルスの影響による祭りの中止をきっかけに、庄内の主要な産業である農業の繁忙期を避け、市民の安全を考慮した決断でしたが、いまだ変異ウィルスの猛威が収まる気配はなく、今後のイベントの開催も心配されています。一日も早く日本中が健全な生活を取り戻し、さまざまな行事が再開できる状況になるとを祈願せずにはいられません。



明治時代の行列の様子

荘内大祭

今年の行列は10月6日

「荘内藩伝承大名行列」

「危険な夏を避けて秋の開催へ」

これまで荘内大祭の「荘内藩伝承大名行列」は、毎年8月15日に開催されていましたが、令和3年からは10月に行われることになりました。

その理由は、地球温暖化。近年、注意警報が出されるほどの猛暑・酷暑が続き、真夏の大名行列では参加者も観覧者も体調不良になるなど、重大事故に繋がりがかねない状況になってしまいました。そして危険が予想される真夏や農業の繁忙期を避けて御縁日を模索する中でたどり着いたのが、今から百四十四年前に初めて荘内大祭が行われた10月6日だったのです。

百四十四年目の原点回帰

明治10年（1877年）、鶴ヶ岡城の本丸御殿の跡地に荘内神社は創建されました。御祭神は、庄内の人々に慕われた4人の旧荘内藩主、初代酒井忠次

公二代家次公、三代忠勝公、九代忠徳公です。忠次公は徳川四天王の筆頭で、以後代々幕府を補佐する佐幕派として徳川家に仕えてきました。その十八代にあたる酒井忠久氏は今も市民から親しみを込めて「殿様」と呼ばれており、鶴岡は殿様が暮らす街として知られるほど。大政奉還から戊辰戦争を経た当時の庄内の人々はどれほど歴代藩主に思いを馳せたことでしょう。

明治天皇もご覧になった行列

そんな人々の創意から創建された荘内神社ですから、四天王の筆頭の名に恥じない絢爛豪華な大名行列を祭りとして残そうと考えたのかもかもしれません。また当時は参勤交代を実際に知る方が多数ご存命の時代でしたから、秀吉公より賜ったと伝わる金びょうたん槍にはじまる、奴振り、鎧武者の甲冑列など、総勢四百名の行列を忠実に再現することができたのでしょう。社務日誌によれば当時の行列では刀も真剣です。そのため、明治14年9月14日の天皇ご巡幸の際には大変な厳戒態勢の中で天覧のくねりが行われました。当時内川沿い（現 商工会議所）にあった



▲SNSで話題になった荘内神社の花手水（はなちようず）。コロナ禍で利用できない手水を花で飾り「心を清めてもらいたい」と昨年から実施され、季節や行事に合わせた花々が訪れる人を癒し清めてくれています。

抽選で 5名様に プレゼント!

●応募方法：本誌差込のハガキまたは官製ハガキにご住所・電話番号・お名前『鶴ヶ岡城 御城印』と記入の上、下記までお送りください。
鶴岡ガス(株)「Hotひといき」編集部
〒997-0023 山形県鶴岡市鳥居町15-22

応募〆切：2021年7月10日 必着

当選発表は、2021年9月発行予定「Hotひといき」Vol.66に掲載いたします。(当選者の方には直接ご連絡いたします。)

簡単なのにとっても美味しい!

南瓜の ハニーマスタードソテー

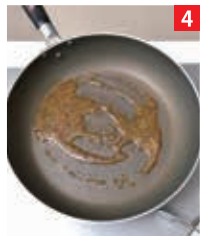
【材料 4人分】

南瓜 …… 1/4個
 オリーブオイル …… 大さじ1
 はちみつ …… 大さじ1
 粒マスタード …… 大さじ1

1 回分 栄養量	エネルギー 136.2kcal	脂 質 4.2g
	たんぱく質 2.0g	塩 分 0.2g



冷たいフライパンに①のソースを広げます。
 (南瓜が大きい場合は④の分量を同量ずつ増やしてもいいでしょう。)



ソースの上に③の南瓜を並べていきます。
 全部並べたらフライパンに火をつけ中火で焼きます。



片面に焼き色が付いたら、返して裏面も焼き火が通ったら完成です。
 ソースが煮立ってきたら返してききます。



先に④の材料をよく混ぜ合わせ、ハニーマスタードソースを作っておきます。



南瓜は種とわたを取ってラップでくるみ、電子レンジで4分位加熱します。



②の粗熱がとれたら、厚さ1cm、長さ3cm位に切りま



夏はさっぱり!

お手軽チキンで 塩レモン焼きそば

【材料 4人分】

焼きそば用麺 …… 3玉
 オリーブオイル …… 大さじ3
 サラダチキン …… 1個
 パプリカ(黄) …… 1個
 カイワレ大根 …… 1/2パック
 玉ねぎ …… 1/2個

レモン汁 …… 大さじ1
 塩 …… 小さじ1/2
 鶏ガラスープの素 …… 小さじ1
 水 …… 大さじ1

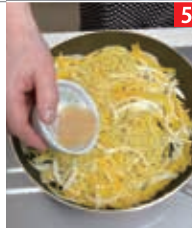
1 人分 栄養量	エネルギー 358.5kcal	脂 質 12.2g
	たんぱく質 11.8g	塩 分 1.9g



②のパプリカ、玉ねぎを混ぜ、さつと炒めます。
 ★ここがポイント
 生でも食べられる野菜を使う炒め過ぎない方が美味しくて仕上がります。



①で混ぜ合わせておいた調味料を回し入れて、全体からめします。



器に焼きそばを盛り付けたら、①のチキンとカイワレ大根を飾ります。



先に④の調味料を合わせておきます。
 チキンは食べやすい大きさに薄く切り分け、カイワレ大根は根元を切り落とし



パプリカ、玉ねぎはスライサーで薄くカットし、焼きそばの麺と軽くほぐしておきましょう。



フライパンにオリーブオイルを敷き、ほぐした麺を入れてから火をつけ、麺の表面が少しパリッとするまで中火で焼きます。
 ★ここがポイント
 フライ返しなどで麺を押し付けるようにして焼くと上手に焼けます。





カンタシ&ラウラウ クッキング♪



～グリル調理器を使って作ってみよう！～

豚肉の塩からあげ



今回使用した
調理器具はこちら！



Rinnai【コcott】
RBO-C2V-1 (単品)
定価:15,180円(税込)
※対応機種があります。

塩味のシンプルからあげ。旨みを閉じ込め、ふっくら柔らか。
さても美味しいのでお弁当や作り置きにも便利！

作り方

※リンナイHP 「Smile Cookin'～プロの楽業レシピ～」より

- ①豚肉は食べやすい大きさにカットする。(A)をふって軽くもみ、片栗粉をまぶす。
- ②ミニトマト、パセリはみじん切りにし、にんにくはすりおろしておく。
- ③①をコcottに1cmほど間隔をあけて並べる。コcottのふたをして「コcott・タイマー設定12分」にセットし、加熱する。
- ④皿に盛り付け、(B)を混ぜてかけたらできあがり。



たことトマトのリゾット



今回使用した
調理器具はこちら！



Rinnai【炊飯鍋】
RTR-300D1
定価:4,620円(税込)
※対応機種があります。

トマトの酸味と彩りが夏らしいおしゃれなリゾット！

作り方

※リンナイHP 「Smile Cookin'～プロの楽業レシピ～」より

- ①米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切っておく。
- ②ゆでだこは薄切りにし、トマトはざく切りにする。
- ③炊飯鍋に①と(A)を入れ、②を入れて蓋をする。
- ④炊飯スイッチを押し、ごはんモードを選択して点火する。
- ⑤むらしが終了したら全体を混ぜ合わせ、塩、コショウを加えてパルメザンチーズ、パセリを散らす。



材料 (2～4人分)

(928kcal 所要時間:約20分)

- 豚肉(肩ロース・ブロック) 300g
 「A」塩 小さじ1/2
 「A」黒こしょう 少々
 片栗粉 大さじ1
 「ミニトマト」 6個
 パセリ 1株
 「(B) にんにく」 1/2片
 オリーブオイル 大さじ1
 塩 少々

材料 (4人分)

(221kcal 所要時間:約45分)

- 米 1合
 ゆでだこ 1本(80g)
 トマト 1個
 「オリーブ油」 大さじ1
 白ワイン 大さじ2
 「(A) コンソメの素」 1個(7g)
 水 400ml
 塩 小さじ1/2
 コショウ 少々
 パルメザンチーズ 大さじ2
 パセリ 適宜

2021 鶴岡ガス(株)

夏期料理教室のお知らせ

会場：鶴岡ガス(株) 本社



開催日時	内 容	講 師	参加費	定員	締切
7/6(火) 10:00～ 12:00	旬を食べよう！お手軽イタリアン 庄内豚のソーテ、トマトソースパゲッティ	(有)えるさん 伊藤 亮さん	¥1,200	12名	6/21 (月)
8/25(水) 10:30～ 12:30	エール'sキッチン ～グリル調理器を使ったお手軽料理～ ミラノ風カツレツ・枝豆ごはん 厚切りベーコンと豆の煮込み		—	4～6 名	8/12 (木)
9/7(火) 10:00～ 12:00	おうちで出来る南イタリア料理 ～月山高原の新じゃが3品～ 簡単スープ、メイン料理(魚or肉)、 当日のお楽しみメニュー	穂波街道 緑のイスキア 庄司建人さん	¥1,500	12名	8/16 (月)
9/14(火) 10:00～ 12:00	米粉で作るランチ&スイーツ ヘルシーハヤシライス、サクサクかき揚げ、 ふわふわカップケーキ	食育インストラクター 松本麻里さん	¥1,000	12名	8/30 (月)
9/29(水) 10:00～ 12:00	ビギナーさんのスイーツレッスン りんごと洋梨のカトルカール	ル・メランジュ 金野文隆さん	¥1,000	12名	9/14 (火)

*各コースとも申込み多数の場合は抽選とさせていただきます。

*ホームページ掲載等で料理教室の様子を撮影いたします。ご協力をお願いいたします。

*当社ガスをご利用でない方も参加いただけます。お気軽にお申込みください。

*メニューは変更になる場合がございます。

*新型コロナウイルス感染状況により中止となる場合もございます。中止の場合はホームページ上でお知らせいたします。

*受講者様には、はがき又は封書にて開催10日前までお知らせいたします。

〈お問合せ・お申込み〉

tel 0235-25-0011
パソコン・スマートフォンからお申込みできます。

鶴岡ガス

検索

【料理教室の対策】

- ・開催時間は約2時間に時間短縮し、定員数を減らします。
- ・スタッフ、参加者の方はマスクを着用し、当日は検温を実施いたします。
- ・30分おきに室内の換気を行います。
- ・調理中はお客様同士の間隔を空けながら行っていたきます。
- ・会食は行わずお持ち帰りいたします。

【お客様へお願い】

- ・当日はマスクを着用してご来場ください。
- ・当日は検温、体調不良等の確認作業にご協力ください。
- ・来場の際はアルコール消毒をお願いします。
- ・調理中はナイロン手袋とマスクの着用をお願いします。
- ・2週間以内に感染拡大地域への往来があった方は参加をご遠慮下さい。



ガスで暮らし快適

「乾太くん」が梅雨のお悩み解決！

部屋干しで気になる湿気やニオイ、お洗濯のお悩みを衣類乾燥機乾太くんがカラッと解決します！



試して！使って！実感して！貸出中！

短時間で乾かせるので、とてもいいですね。なにより、洗濯物を干す手間もないし、乾燥が終わったら乾太くんから取り出して、たたむだけなのでとても楽です。

大きな洗濯物も、いつでも乾かせるから安心して洗濯できます。

(稲生町 N様)

最高です！購入して本当に良かったです。家は共働きなので、洗濯物は風も当たらない部屋の中に干してましたので、なかなか乾かず、困っていました。しかし乾太くんを使い始めてからは、厚手の物も早く乾かし、生乾きに悩むこともなくなりました！乾太くん最高です！

(大部町 N様)



※台数限定の為、お待ち頂く場合がございます。※設置状況によって貸し出しできない場合があります。

Rinnai 乾太くん 高機能タイプ

- ・シーツ/毛布コース搭載
- ・消臭運転
- ・静電気低減



RDT-52SA

5キロ

フェア価格
本体価格 ¥173,800(税込)
¥97,700 (税込)

本体+専用台・排湿管セット合計価格

¥123,600 (税込)

※扉は左右選べます。 取付工事費別途

Rinnai 乾太くん スタンダードタイプ



RDT-54S-SV

5キロ

フェア価格
本体価格 ¥140,800(税込)
¥76,100 (税込)

本体+専用台・排湿管セット合計価格

¥102,000 (税込)

※扉は左右選べます。 取付工事費別途

フェア開催中！

フェア期間
9/30(木)まで

キッチンをもっと快適に！



ビルトインコンロ



オート調理でらくらく！
おうちごはんを楽しみましょう♪



別売価格 8,800円(税込)

別売価格 17,600円(税込)

最新のガスコンロはお掃除のお悩みも解決します！

こぼれてもサッとひと拭き！
強力な洗剤はいりません。



ニオイ 99%、煙 81%カット！
スッキリしたキッチンで
お料理ができます。



焦げつきにくくお手入れが簡単！
焼き網を洗う必要もありません。



- ・レンジフード連動型
- ・コンロオートメニュー機能
- ・専用アプリ対応
- ・炊飯機能
- ・ザ・ココット付属
- ・ココットプレート付属
- ・温度調節機能

Rinnai
RHT71W31E13RCSTW
本体価格 ¥350,900(税込)

フェア価格
¥198,200 (税込)

プレゼント



ミニグリルミット

さらに
安全 安心 快適を見守る
ガス漏れ警報器
を設置しましょう!

1台
5役

XW-725S



ガス漏れ

火災

不完全
燃焼(CO)

熱中症
お知らせ

乾燥
お知らせ

24時間対応

鶴岡ガス株式会社

TEL 25-0011

NEW!!

熱中症(橘)ランプ
乾燥(青)ランプ

リース料月々 **385円(税込)**

ご購入の場合は 18,700円(税込) になります

1台
3役

XW-715K



ガス漏れ

火災

不完全
燃焼(CO)

おまかせ
ください!

24時間対応

鶴岡ガス株式会社

TEL 25-0011

リース料月々 **262円(税込)**

ご購入の場合は 13,200円(税込) になります

あなたのうちについていますか? **住宅用火災警報器**

火災警報器の設置義務について (鶴岡市の場合)

いつから?

【新築住宅】

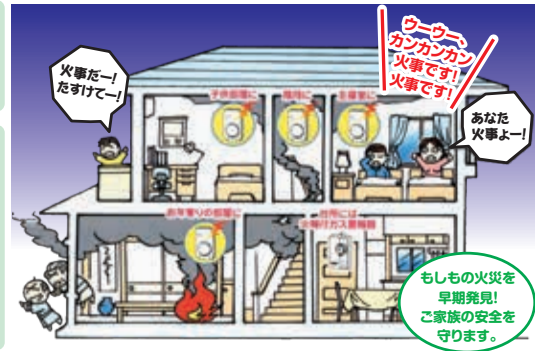
平成18年6月1日から義務化。

【既存住宅】

平成23年5月31日から義務化。

どこに設置?

- 寝室 普段の就寝に使われる部屋
- 階段 2階以上に寝室がある場合
- 廊下 同一階に寝室以外の部屋が5室以上ある場合
- 台所 鶴岡市の火災予防条例では台所への設置義務はありませんが、この機会により安心な「火災警報機能付きガス漏れ警報器」の設置をおすすめします。



天井にも壁にも取り付け可能



本体販売価格

3,352円(税込)

取付け費用

警報器取付個数 1台～3台まで	2,619円(税込)
4台以上の場合 警報器取付個数	786円(税込)

わずかなガス漏れも素早く感知し
危険をブザーでお知らせします

ガス漏れを検知する警報器

すでに台所に火災警報器を設置されている
ご家庭にお薦めします

- 特徴 ● 家庭用としても、業務用としても使用できます。
- 最もオーソドックスで低コストな警報器です。

リース料月々 **235円(税込)**

ご購入の場合は 9,900円(税込) になります



ガス警報器 **KTS-U100B**

お申し込み・お問い合わせは 鶴岡ガス株式会社

☎ 0120-25-0012 ☎ 0235-25-0011

11月2日は キッチン・バスの日 家庭文化のありようを
家族みんなで考えよう

キッチン・バス工業会主催 第17回

「台所・お風呂の川柳」

大募集!のご案内

募集期間 2021年5月1日(土)~7月15日(木)

【後援】内閣府・経済産業省・国土交通省

趣旨・内容

第17回キッチン・バスの日記念「台所・お風呂の川柳」の募集をいたします。日々の暮らしにおいて、台所やお風呂を中心とした家族との思い出、子供や孫とのふれあい・絆を「5・7・5」の川柳にして応募ください。(自作で未発表のものに限ります)

各賞

【キッチン・バス大賞】(商品券5万円・1名) / 【準キッチン・バス大賞】(商品券3万円・1名)

※キッチン・バス大賞、準キッチン・バス大賞は表彰式への出席が受賞の条件となります。

【家族の日・家族の週間賞】【暮らしの安全・省エネ賞】【豊かな住生活賞】

(北海道岩見沢発 特別栽培農産物「ゆめぴりか」5kg×2袋・各1名)

【協賛団体賞】(商品券1万円・16名) / 【選者特別賞】(商品券1万円・3名)

【優秀賞】(三重県津市「おぼろタオル」専頭・専髪タオル各2枚セット・25名)

【入賞】(ダンボールカッター「MIDORI」・50名)

【学校奨励賞】ご応募いただいた学校には、表彰状をお贈りします。

応募方法

●インターネットでのご応募

<https://www.kitchen-bath.jp/senryu/index.html> (スマホ対応)

●FAXでのご応募 → 03-3436-6454

(応募用紙はキッチン・バス工業会ホームページよりプリントして下さい)

●郵便でのご応募 → 作品・ペンネーム・氏名・年齢・性別・住所・電話番号・メールアドレスをご記入の上、

〒105-0012 東京都港区芝大門1-4-9大門ビル3階

キッチン・バス工業会 川柳事務局 まで ※2021年7月15日の消印有効



入賞発表

2021年10月中旬 キッチン・バス工業会ホームページに掲載します。

表彰式

2021年11月2日 日本工業倶楽部(東京)にて開催予定。

問合せ先

キッチン・バス工業会 川柳事務局

TEL.03-3436-6453

(9時~17時) 祝日、土日は除く 担当: 越道・田中

その他

- 入賞作品の著作権はキッチン・バス工業会に帰属するものといたします。
- 応募者の個人情報は、入賞者への諸連絡にのみ利用させていただきます。
- 入賞発表後でも盗作・類句と判明した場合は、入賞を取り消します。

第16回 キッチン・バスの日記念 台所・お風呂の川柳 優秀作品



キッチン・バス大賞 (商品券5万円)

人生に キッチンバスが エールくれ



準キッチン・バス大賞 (商品券3万円)

キッチンが オフィスに変わる テレワーク



部門賞

◆ 家族の日・家族の週間賞

川の字に 弁当箱の 並ぶ朝

◆ 暮らしの安全・省エネ賞

温度差を なくして安心 バスタイム

◆ 豊かな住生活賞

キッチンで 夕日の角度 四季を知る



松鯉賞

父のあと 湯舟に「ふー」が 浮いている

◆ 右國治賞

虫の音が 母をねぎらう 仕舞風呂

◆ 圓馬賞

旨い店 探し求めて 我が家着く

◆ ベターリビング賞

怖いのは 妻と段差と 寒暖差

◆ 住宅リフォーム推進協議会賞

リフォームを 決断させた テレワーク

◆ 日本ガス石油機器工業会賞

コンロ替え 心も入れ替え いざ料理

◆ 電力賞

インターハイ 違うぞ母よ IH

◆ 日本レガス団体協議会賞

テレワーク 増えた仕事で 家事ワーク

◆ 日本バルブ工業会賞

水廻り 在宅勤務で 蘇る

◆ 日本磁器工業会賞

琺瑯と 嫁の強さは 規格外

◆ 日本ガス協会賞

キッチンで 慣れない手つき 照れワーク

◆ ステンレス協会賞

食べ残し しないさせない 母の味

◆ 日本建材・住宅設備産業協会賞

直されて 祖母に感謝の 箸使い

◆ インテリア産業協会賞

テレワーク 壁を求めて 模様替え

◆ 日本繊維板工業会賞

ステイホーム ステイキッチン ステイバス

◆ リビングアメニティ協会賞

コロナ禍で ウッドデッキが カフェになる

応援します！エンジョイライフ

冷めても美味しい！

塩たらと夏野菜の アクアパッツァ風

【材料】 2人分

塩たら……………2切
ズッキーニ……………1/2本
しめじ……………1/2パック
プチトマト……………6個
ニンニク……………2片
パセリ……………少々
塩……………小さじ2
オリーブオイル……………小さじ4
アルミホイル……………60cm×2枚



武田商店提供

情報・プレゼント提供:武田商店 鶴岡中央店

電話 0235-22-1365

応援します！ エンジョイライフ



●鶴岡本店●鶴岡中央店●鶴岡茅原店

営業時間9:30▶18:30

アルミホイル、使いこなしてますか？

～ 驚きの利用法がたくさんあります！ ～

キッチンでは当然大活躍！

どこのご家庭にもきっとあるアルミホイル。1911年にドイツのラウバー博士が庄延法でアルミ箔作りを成功させたのが最初といわれ、その特徴は無味無臭、美しい光沢で加工が簡単。その上、熱伝導性・遮断性・防湿性・遮光性に優れていて、熱伝導率は鉄の3倍。ホイルで食品を包めば冷凍庫で急速冷凍、取り出してそのまま加熱しても素早く解凍できるというわけです。しかしすごいのはここから。アルミホイルが水に濡れることで発生する金属イオンには除菌・抗菌の効果があるほか、比較的低速度で切削すると、物理・化学的变化によりアルミが刃先に固着して新しい刃先が出来たように振る舞う『構成刃先』と呼ばれる特徴があるため、刃物の切れ味を甦らせることもできるのです。あえて欠点といえば電子レンジで使えないこと、アルミは金属だということを理解した上で、火傷などにも注意して使用してください。ちなみにホイルにピカピカの面とくすんだ面があるのは製造工程で発生する違いで、裏表があるわけではなく、利用にも差はないそうです。

ご存知でしたか？こんな利用法

「クッキーやかき揚げの型」ホイルを細長く折ってハートや輪などの型を作り流し込みます。型を油に浮かべればかき揚げもきれいな形に仕上がります。「刃物の刃を研ぐ」包丁やハサミでホイルを十数回、切るだけ！「静電気防止」クシヤクシヤに丸めた球状のホイルを数個作り衣類乾燥機に入れば静電気防止に。ほかにホイルのギザギザの切り口をドアノブ近くや衣類の裾でヒラヒラさせるだけ。「排水口のぬめり取り」丸めたホイルを排水口に入れておくだけ。「金属の蛇口や鏡の水垢取り」クシヤクシヤにしたホイルで磨くだけ。「銀製品をピカピカに」鍋にホイルを敷き、塩水で5分ほど煮沸するだけ。「革靴の消臭」同じく丸めたホイルを革靴の中に入れておくだけ。「アイロン掛け」通常のアイロン掛けは衣類の上下に敷けば、きれいかつ時短に。シルク、ウール、レーヨンなどの素材は、アイロン台にホイルを敷いた上に衣類を置き、衣類から少し離してスチーム機能を使うと、ホイルが温まりシワをとることができます。

1 塩たらの切り身、プチトマト、ニンニクは薄くスライス、ズッキーニは7ミリ幅に切り、しめじは石突きを切り、ほぐしておきます。

2 具材を包める大きさにアルミホイルを二重にして横長に敷き、ホイルの4辺が上に反るよう折り、中央にズッキーニ、ニンニクをおきます。

3 2の上に、塩たら、しめじ、プチトマトの順にのせ、塩を振りオリーブオイルをかけます。

4 まず、ホイルの奥と手前の2辺を重ね合わせてしっかりと折り込み、次に左右を内側に二重に織り込んで具材を包みます。

5 プレートにホイルの包みを乗せて、グリルに入れ強火で15分程度、蒸し焼きにします。(グリルのタイプにより時間を調整してください)

6 火が通ったら少し冷ましてからお皿に乗せ、ホイルを開いて刻みパセリを散らせば完成。フランスパンを添えてソースまで召し上がれ！

日清 オリーブ&純正ごま 抽選で 5名様に オイルギフト プレゼント

応募方法:本誌差込みのハガキが官製ハガキにご住所・電話番号・お名前、「オリーブ&純正ごまオイルギフト」とご記入の上、下記までお送りください。

鶴岡ガス(株)「Hotひといき」編集部
〒997-0023 山形県鶴岡市鳥居町15-22

応募〆切:2021年7月10日必着

※当選発表は2021年9月発行予定「Hotひといき」Vol.66に掲載いたします。(当選者の方には直接ご連絡いたします。)

日清 オリーブ& 純正ごまオイルギフト

・日清オリーブオイル(350g)×3本
・焙煎ごま油(135g)×2本





テイクアウトできる人気店リスト

必ずお電話でテイクアウトメニューをご確認の上、ご予約をお願いします。
テイクアウトできるメニューや料金は、時期により変更する場合があります。

店 名	住 所	定休日	電 話 番 号
お食事処 富がし	鶴岡市本町1丁目4-28	月曜	64-0259
中華料理 桃園	鶴岡市本町1丁目5-8	月曜	25-1471
ファーストポイント	鶴岡市本町1丁目6-13	不定休	24-9038
安兵衛寿し	鶴岡市本町1丁目8-14	第1・3・5水曜 (毎水曜のランチ)	24-5806
寿司・天婦羅 芝楽	鶴岡市本町2丁目2-12	第1・3火曜	22-1521
ハレトケ	鶴岡市本町2丁目2-17	月曜	29-0071
和食 藤川	鶴岡市本町2丁目15-27	予約にて対応	22-8821
寿司処 三幸	鶴岡市本町2丁目16-5	月曜	22-0236
すたんど割烹 みなぐち	鶴岡市山王町8-10	第1・4・5月曜 第2・3日曜	23-3791
ととこ	鶴岡市泉町8-25	日曜・月曜	22-2229
ポム・ド・テール	鶴岡市昭和町12-61昭和ビル一階	日曜	29-2533
こんべい	鶴岡市神明町1-14	水曜	23-6159
グランドエル・サン	鶴岡市東原町17-7	不定休	24-4633
Dining & Cafe Michi	鶴岡市東原町25-15	木曜	22-5907
盛華楼	鶴岡市新形町10-22	火曜	22-4661
美都寿し	鶴岡市日吉町2-1	月曜	23-3249
やじま	鶴岡市馬場町6-44	月曜	64-8859
IRODORI	鶴岡市北京田下鳥ノ巣23-1	不定休	25-7424
レコルト	鶴岡市大塚町21-2	火曜	28-2771
広島風お好み焼き 安藝	鶴岡市東新斎町12-10	火曜	22-3063
緑のイスキア	鶴岡市羽黒町押口川端37-7	火曜	23-0303

ご不明な点は鶴岡ガスへご相談ください

敷地内の工事に携わるみなさまへ

敷地内で工事を行う際は、 ガス管の確認を!

工事の前に

ガス管の位置を
必ず確認して
ください。

ガス管 近傍の工事

工事内容を
鶴岡ガスへご相談
ください。



ガス臭いと感じたら... 火気や電動工具の使用を避け、すぐに鶴岡ガスへご連絡ください。

鶴岡ガス株式会社

TEL:0235-25-0011 FAX:0235-25-0010

素敵なお店を紹介します。「ひとりで気ままに」、「気の合う仲間と一緒に」、楽しみ

方は自由自在。**Hot**ひといきを持って、さあ、出かけちゃおう！

よこはま軒 ミーナ店

鶴岡市千石町3-37

☎ 0235-26-0311

営 11:00~15:00

17:00~20:00

休 月曜定休 P あり

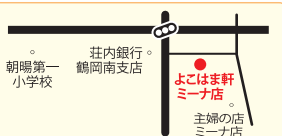
★おすすめメニュー/スープは3種(税込)

- ・ラーメン ……………各770円
- ・飛鳥ラーメン ……………各850円
- ・ぎやべつラーメン ……………各870円
- ・チャーシューメン ……………各950円
- ・岩のりラーメン ……………各910円
- ・学生ラーメン(高校生まで) ……各650円



▲ 野菜もとれる、ぎやべつラーメン/870円

庄内ではお馴染みのよこはま軒。それもそのはず、鶴岡と三川・酒田に合わせて5店舗を構えている。ミーナ店は今年2月にオープンした。「横浜とんこつ」「東京とんこつ」「あっさり」の3種のスープから選べる。付け合わせのほうれん草が特徴で、豊富なトッピングと麺の硬さを調節できるのも人気の理由だ。



特典 6月30日まで、本誌ご提示で 味つけ玉子1個 サービス！

上記のサービスをご利用いただくには、ご注文の際に本誌をご提示ください。

人気の「家系ラーメン」よこはま軒
自分流に味と具材をカスタマイズ

パスタ&ドリア モナミ ミーナ店

鶴岡市千石町3-37

☎ 0235-26-7888

営 11:00~14:00(ランチ)

17:00~20:00(ディナー)

休 年中無休 P あり

★おすすめメニュー(税込)

- ・ペーコンとキャベツのベベロンチーノ… 700円
- ・アサリの和風スパゲッティ… 750円
- ・柔らかビーフのボロネーゼ… 800円
- ・クリーム仕立てのカルボナーラ… 880円
- ・トマトスパゲッティ バジル風味の
クリームチーズをのせて …… 750円
- ・ペーコンと半熟玉子のドリア …… 800円
- ・とろとろ玉子のオムライス …… 800円



▲ 柔らかビーフのボロネーゼ/800円

4月26日にオープンしたモナミ・ミーナ店は東京第一ホテル鶴岡にあるミーナの姉妹店。五十嵐巧店長をはじめとする3人のシェフが腕をふるうパスタとドリア、オムライスが、千円を切るリーズナブルな価格で楽しめる。とあって、コスパは最高。プラス100円で大盛りになるのもうれしい。もちもち食感が自慢の本格「生パスタ」はトマト・クリーム・オイル系のどのソースにもよく絡み、クセになる美味しさ。パスタ・オムライス・サラダはテイクアウトでもオープン以来、大好評だという。



「東京第一ホテル鶴岡」のレストラン
モナミの姉妹店がミーナにオープン

La Naturalité

ナチュラリテ

鶴岡市錦町1-23

営 11:00~15:00(L.O. 14:00)

17:30~22:00(L.O. 21:00)

休 月曜定休 P なし

★おすすめランチメニュー(税込)

- ・ランチコース ……………1,600円
(前菜・メインが選べるランチコース)
- ★おすすめディナーメニュー(税込)
- ・おまかせコース ……………5,500円
- ・アラカルト ……………700円～
- ・ボトルワイン(赤・白・スパークリング)
……………各2,800円～
- ・グラスワイン ……………600円



▲ 牛ハミのステーキ
フライドポテト添え /1,300円



4月1日にオープンしたばかりのナチュラリテは、肉料理から魚料理まで、本格的な味を気軽に楽しんでもらおうと、湯野浜の西洋茶寮で腕をふるっていたシェフが独立したフレンチのビストロ。その名の通り自然への敬意がコンセプトで、庄内の豊かな食材を活かした料理を提供している。おしゃれな北歐風の内装で、居心地も抜群。予約は庄内コンシェルジュのサイト(左上のQRコード)から。電話での受け付けができないので要注意。



「自然への敬意」で上質な味を追求！
フレンチを気軽に楽しめるビストロ

Cafe Arx カフェアークス

鶴岡市茅原草見鶴19-4

☎ 070-4504-2591

営 平日 11:00~16:00

土日祝 11:00~15:00

休 火曜定休 P あり

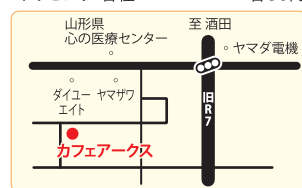
★おすすめメニュー(税込)

- ・かき氷(季節限定9月まで)
シャインマスカット(ソフトクリーム入り)… 770円
- ・完熟苺みるく …………… 660円
- ・ソフトクリーム/パフェ
おいりソフト …………… 380円
- ・黒蜜きなこパフェ …………… 600円
- ・トッピング 各種 …………… 各30円



▲ おいりソフト/380円 ▲ シャインマスカット(ソフトクリーム入り)/770円

茅原ショッピングセンターの裏手にあるカフェアークスは、天童で行列ができるかき氷として知られる赤塚製氷(明治41年創業)の自慢の純水から作った「ふんわり五代目かき氷」を鶴岡で再現。かき氷のほかに、映えるトッピングがかわいいソフトクリームやパフェは種類が豊富で、SNSでも話題になっている。店内は海辺をイメージした内装で、外にはテラス席がある。悪天候や品切れで臨時休業の場合もあるのでご注意ください。



赤塚製氷の「行列のできるかき氷」
その絶妙な口どけをご堪能あれ！

素敵なお店を紹介します。「ひとりで気ままに」、「気の合う仲間と一緒に」楽しみ

方は自由自在。**Hot**ひといきを持って、さあ、出かけちゃおう！

ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡 ピノ・コッリーナ

鶴岡市羽黒町松ヶ岡156-2

☎0235-26-7807

☎ 11:00~14:30(ランチ)

14:30~16:00(カフェタイム)

☎ 定休日なし

☎ あり 【ディナーは予約制】

★おすすめランチメニュー(税込)

・クラムチャウダーポーン風.....1,980円

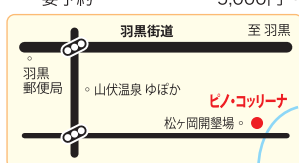
・庄内浜ブイヤベース.....2,750円

・庄内豚ポルベッティアラポネーゼ.....1,980円

・庄内牛フィレ肉のソテー.....3,300円

★おすすめディナーコース(税込)

要予約.....5,000円~



▲庄内浜ブイヤベース/2,750円(前菜・ドリンク付き)

昨年10月オープンした松ヶ岡開墾場近くのワイナリー&レストラン。月山と葡萄畑を見わたす抜群のロケーションで、ゆったりとしたひとときを満喫できる新しいスポット。新鮮な季節の風を感じながら、自家製生ハム(ハモンセラーノ)をはじめとする自慢の食事や厳選ワインを召し上がり。本日のワインは一杯550円から。カフェタイムにもワインや軽食が楽しめる。2021年の夏には自家製ワインが登場する予定なのでお楽しみに。ディナーは電話かHPからの予約制となっている。

月山と葡萄畑を望む最高の立地で
ワインと料理を楽しむ至福の時間

やきとり・釜めしとり銀

鶴岡市本町一丁目3-31

☎0235-24-8910

☎ 17:00~23:00

☎ 日曜定休 ☎ あり

★おすすめメニュー(税込)

・つくね.....120円/1本

・ねぎま.....120円/1本

・さがり.....120円/1本

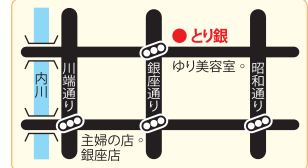
・手羽先.....250円/1本

・鶏もつ.....450円

・牛すじ煮込み.....480円

・とり釜めし.....800円

・カニ釜めし.....850円



▲ミックス釜めし/850円

つくね/120円×2本 ▲

5時のオープンとともにどんどん席が埋まっていくこのお店、常連客のお目当てはもちろんマスターがいるカウンター席。無口なマスターだが男が惚れこむほどに大人の男の流儀が心地いい。カウンターの後ろには小上がり、2階には10人前後で利用できる座敷が2室ある。看板メニューはなんといっても「つくね」。つくねにはこだわりのある人が多いが、一度食べたらやみつきになる美味しさで大人から子供まで大人気なので、テイクアウトもおすすめ。混雑する場合もあるので予約しておくのがベスト。

地元の常連客が集う、知る人ぞ知る
人気店。大人の流儀がそこにある！

寿司処 福 鮓

鶴岡市昭和町7-55

☎0235-22-1726

☎ 17:00~24:00

☎ 火曜定休 ☎ あり

★おすすめメニュー(税込)

・にぎり(松).....2,400円

・にぎり(梅).....1,100円

・刺身(一人前).....2,000円~

・天ぷら.....700円~

・茶碗蒸し.....600円



▲にぎり(松)/2,400円

昭和通りある福鮓は、旬の海の幸を堪能できる「刺身」握り「ちらし」はもちろんのこと、新鮮素材の天ぷらや串揚げ、一品料理が充実している。お子様に人気の玉子焼きも自慢のひと品。カウンターはもちろん小上がり二間とお座敷が4室あり、宴会や家族の集まりなど様々なシーンに対応できるお店だ。1人3000円からの宴会プランは2名様から予約できる。仕出し料理をはじめ刺身・寿司・天ぷらが楽しめるテイクアウトメニューも豊富。なかでも「福鮓セット」や寿司と天ぷらの「福鮓弁当」が人気だそう。数量が多い場合は2日前までに要予約。

特別な日に食べたい「福鮓セット」は
刺身・寿司・天ぷらが豪華揃い踏み！

旬彩和食 うめ壺

鶴岡市本町1丁目5-11

☎0235-64-8455

☎ 11:30~13:30(水・土・日・祝休み)

18:00~23:00(L.O.22:30)

☎ 不定休 ☎ あり

★おすすめメニュー(税込)

・日替わりランチ.....850円

・うな丼.....2,300円

・刺身.....1,000円~

・天ぷら.....1,000円~

・おまかせ料理.....2,500円~

・夜定食各種.....700円~

★ご要望に合わせた調理もいたします。

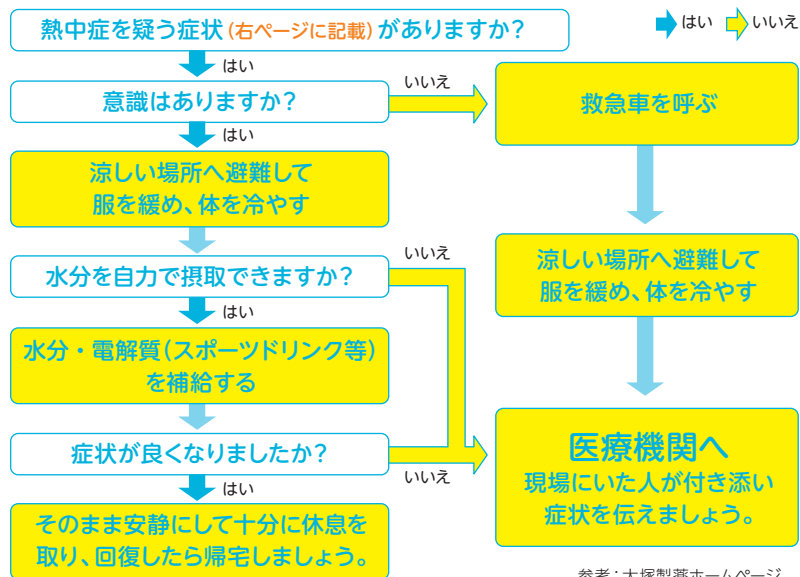


▲左上:うな丼/2,300円 (左下:突き出し) 右:刺身/1,000円

とにかく丁寧な仕事で味も抜群と評判のうめ壺。旬の地元食材を主に使う和食は、素材選びから下処理、味付けまで一品ごとに手間をかけた逸品が揃い、何を頼んでもはずれない。とくに魚料理には定評があり、庄内浜でとれたての鮮魚の刺身はもちろん、厚みがあって中身がふんわり外が芳ばしい「うな丼」や「蒲焼き」もおすすめ。昼・夜ともに定食があり毎日食べてもあきない豊富なメニューと家庭的な雰囲気でも単身赴任者にも人気だ。もちろんテイクアウトもできる。

家庭的な雰囲気、知る人ぞ知る
毎日食べたい旬の料理を、ご賞味あれ

《 熱中症が疑われるときの応急処置 》



参考：大塚製薬ホームページ

鶴岡ガスプレゼントコーナー

主婦の店 鶴岡店
商品券 3,000円分を

抽選で **3名様に**

●応募方法 本誌差込のハガキ、または、官製ハガキに、ご住所・電話番号・お名前・**主婦の店鶴岡店商品券希望**と記入の上、下記までお送りください。

鶴岡ガス(株)「Hotひといき」編集部
〒997-0023 山形県鶴岡市鳥居町15-22

応募め切：2021年7月10日 必着

当選発表は、2021年9月発行予定「Hotひといき」Vol.66に掲載いたします。(当選者の方には直接ご連絡いたします。)

★「Hotひといき」2021.3 (Vol.64) プレゼント当選者発表 ★

●緊急携帯トイレセット	大東町/阿部様、西新斎町/渡邊様、日枝字大塚/甲嶋様、越中山/五十嵐様、砂田町/斉藤様
●日清オイリオ ピュアオイルセット	ほなみ町/菅原様、本町三丁目/清野様、大塚町/かずくん様、日吉町/宮森様、東原町/本間様
●主婦の店鶴岡店商品券3,000円分	宝田一丁目/小林様、青柳町/まろきち様、睦町/酒井様



熱中症は予防が大切

熱中症の症状はコロナの初期症状と似ているのでご注意ください!

【今年から始まる「熱中症警戒アラート」にご注意を】

今年4月から全国を対象に『熱中症警戒アラート』の運用が始まりました。これは環境省と気象庁が連携したもので、暑さ指数や気温による注意喚起だけでなく、具体的な予防行動も含まれた情報です。報道機関や民間事業者に向けて配信され、ニュースや天気予報などを通じて発表されますので、声をかけ合い予防をしてください。

【熱中症の症状】 コロナ初期と共通の症状は赤色です

【頭痛・めまい・顔のほてり】

立ちくらみや、ひどい時は一時的に意識が遠のいたり、腹痛などの症状が出る場合もあります。

【筋肉痛・筋肉のけいれん】

手足の筋肉がつったり、筋肉がピクピクとけいれんしたり、硬くなります。

【体のだるさ・吐き気】

体がぐったりして、力が入らなくなります。吐き気やおう吐、頭痛を伴う時もあります。

【汗のかき方がおかしい】

汗がずっと出る、または汗をまったくかかない等の異常があるときは注意しましょう。

【水分補給が出来ない】

周囲の呼びかけに反応が無い、自分で水分補給が上手く出来ない場合はすぐに医療機関を受診しましょう。



予 防 策

- 室内では扇風機やエアコンで温度を調節する。(適切な室温は28度)
- 遮光カーテンやすだれ・打ち水を使用。
- のどが渇く前に水分補給をする。食事は3食しっかり摂る。
- 外出時はなるべく日陰を歩く、帽子や日傘を使う。
- 吸汗・速乾素材を活用する、黒系の素材は熱を吸収しやすいので避ける。

特に
おすすめの
食べ物

- カリウム (ほうれん草、ひじき、じゃがいも、バナナ)
- ビタミンB1 (豚肉、大豆、のり)
- クエン酸 (梅干し、レモン、酢)
- 抗酸化成分 (トマト、人参、いわし、ナッツ類)





ひばり保育園 年長児のみなさん すてきな絵をありがとう



こんにちは ひばり保育園です!

『おはようございまあ〜す』と朝登園してきてから、『さようなら、また明日』と降園するまで、自分でさまざまなことを考え、選び夢中になって遊ぶことを大切にしています。生活したり遊んだりすることが保障され、安心して自分の思いや力を十分に発揮しながら、いきいきと活動する子どもたちの姿を目指します。

雨降さんぽを楽しんだり、自然豊かな戸外へたくさん出かけ湯野浜の海に負けない逞しい心と体を育みます。

保育目標

- 明るく 元気で よく食べる子ども
～自己肯定感 意欲 自信～
- 自分でしたいな 頑張る子ども
～自立性 自主性 主体性(思考力 判断力)粘り強さ～
- みんな友だち 仲良く遊ぶ子ども
～協調性 共同性 思いやり 優しさ 言葉の豊かさ～
- 見て 触れて 感性豊かな子ども
～好奇心 探究心 感受性 表現力～

〒997-1117
鶴岡市下川字龍花崎36-544
Tel.0235-75-3033
Fax.0235-75-3035



快適ガスのパートナー 鶴岡ガス株式会社

本社・ショールーム

〒997-0023 山形県鶴岡市鳥居町15-22
Tel.0235-25-0011(代) Fax.0235-25-0010

道形工場

〒997-0011 山形県鶴岡市宝田3-5-1
Tel.0235-23-6607

鶴岡ガス

検索



鶴岡ガスショールーム



●キッチン●浴室●リビング各種商品
を取りそろえて、専門のスタッフがお待ちしておりますので
お気軽にお越しください。Tel.25-0011