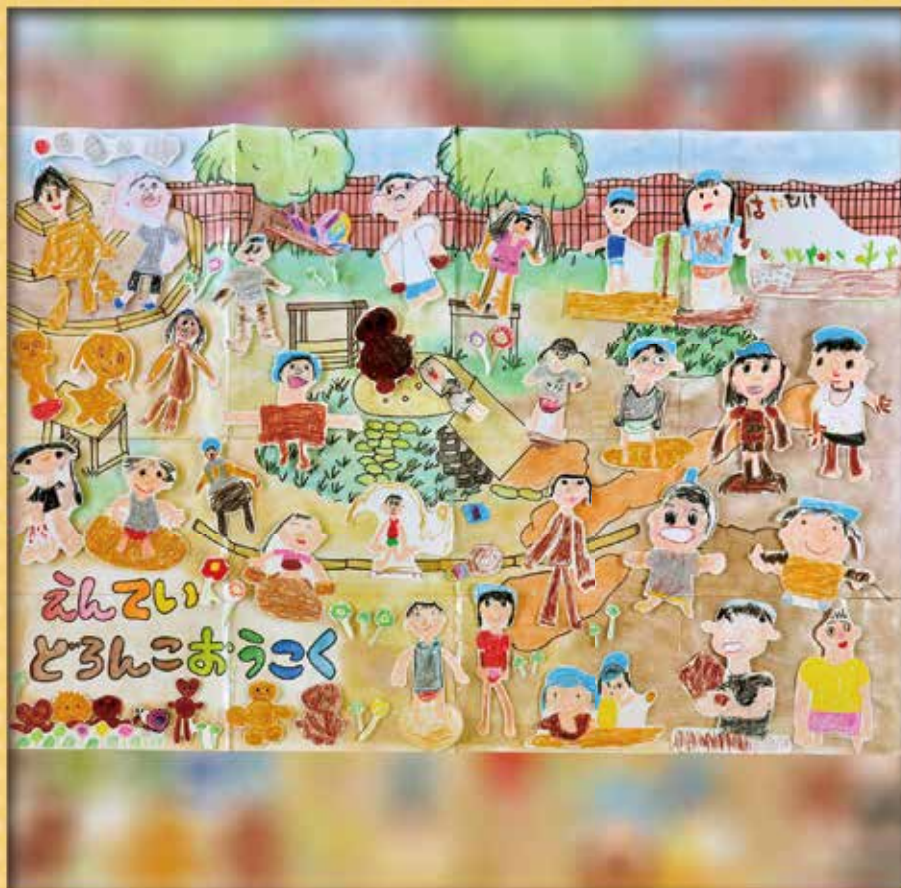


Hot
ミニ情報
Magazine

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。

秋 2024.9
Vol.78

ひといき



東部保育園
年長児の作品

ぼくたち・わたしたちのどろんこおうち

『庄内スマート・テロワール』

強靱で持続可能な循環型経済圏を創る 山形大学の取り組み



庄内スマート・テロワールのあらびきボーウインナー

一冊の本から始まった物語

「スマート・テロワール」はカルビー（株）元会長・社長の故松尾雅彦氏が提唱した循環型の農村経済圏の仕組みを示す造語で、2014年に氏が出版した本のタイトルにもなっています。当時の山形大学の学長と知人だった松尾氏はスマート構想の実践に情熱を傾け、私財を投じた寄附講座という形で2016年に山形大学に最初の「スマート・テロワール形成講座」を開講。これが、いわゆる「庄内スマート」の始まりです。

競争なき循環型経済圏の実現へ

その「スマート」構想とは、地域の耕種農家と畜産農家、加工業者、小売店が連携して、地域の消費者が求める商品を開発し食料自給率を上げていくというものです。そこには競争や勝ち組といった概念はありません。目的は、あくまでも輸入に頼らない循環型経済圏を

創出する新しいジャンルの商品（ブランド）を生み出すこと。『この構想が実現可能であることを証明したい。それが松尾氏の願いでした。そして赴任したばかりの山形大学の浦川修司教授と共に庄内の耕種農家・畜産農家・加工会社・スーパーなどを精力的に訪ねては理解と協力を求めていったのです。』

スマートを実現させるためには

食と農に関する経済を循環させるには①耕畜連携、②農工連携、③工商連携、そして④地消地産、という4つのポイントがあります。この連携が商品を軸とした小さな自給自足社会（循環型農村経済圏）を作るといふイメージです。

庄内スマートの豚肉の加工食品を例に見てみると、これまで原材料となる豚を育てる飼料は、ほとんどが輸入穀物に頼っていました。そこで、①家畜の飼料を地元の農家が作った穀物に置き換え、②地産の飼料で育てた豚と地産の材料を使って地元業者が加工・製造し、③加工業者は小売店・外食店と連携して製造した商品を販売します。その商品は④地元スーパーのバイヤーの知見や消費者へのアンケートをもとに開発するという仕組みです。

消費者が求めるものであること

この循環型経済圏を持続的に循環させるための最後の難関は④の地消地産でした。どんなにSDG.sでエシカルな商品を作っても、消費者が継続的に買ってくれるとは限りません。地消が地産の前にあるのは「地元の消費者がいつも食べる（消費する）もの」を地元で生産する、という意味なのです。

そのために、商品開発では売れ筋の人気商品を研究し、その味に近づけ、さらにそれ以上の味になるよう工夫しています。ハムやソーセージは本場欧州の手作り感よりも、毎日食べても飽きない大衆的な味を目指し、価格も極限まで抑えています。ただ、その努力たるや大変なものだということは想像に難くありません。

構想からビジネスモデルへ

机上の構想だったスマートは、二人の熱心な説得により協力企業や畜産農家らの賛同を得て、その紹介者からまた別の紹介へとスマートの輪が広がっていったのです。そして講座開設から2年後にスマートの商品が完成。しかし同年、松尾氏は病のため逝去されま

した。それでも、その志は浦川教授らに受け継がれ、庄内スマートはビジネスモデルとして進化を続けています。山形大学ブランドのスマート商品は現在、ロースハム、ベーコン、あらびきウインナー、みそ、ラーメン、麦切り、納豆（6月に新発売）などが発売されており、庄内地域の「主婦の店」と「一屋」で購入できます。（一部の店舗では取り扱いをしていませんのでご注意ください。）



庄内スマート・テロワール HP



庄内スマート・テロワールの納豆と味噌

今こそ、強靱な経済圏を

スマートは、一部とはいえ地域の食料生産とそれに関する経済を、「循環型生産」と「循環型経済」にすることを実証しています。まさに今その強みが認識されはじめています。近年の食料安全保障の面から、物価高や円安などの外的影響を受けにくいという意味でも、強靱な経済圏を形成していくことは重要な課題です。今後は庄内だけでなく日本各地でその土地ならではのスマートが、実践されていくかもしれません。

抽選で 庄内スマート・テロワール 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『庄内スマート・テロワールみそ』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: 2024年10月10日 必着

当選発表は、2024年12月発行予定「Hotひといき」Vol.79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。)

秋鮭がおいしい季節！

鮭のムニエル トマトソースがけ

【材料 4人分】

きのこ類(椎茸、しめじ、エリンギetc.)	計400g	サラダ油	大さじ1
玉ねぎ	1/2個	トマトケチャップ	大さじ2
しょう油	適宜	中濃ソース	大さじ1
鮭	4切		
小麦粉	大さじ1		



1人分 栄養量	エネルギー たんぱく質	232 kcal 21.2 g	脂 質 分	11.8 g 0.7 g
------------	----------------	--------------------	----------	-----------------

鮭に焼き色がついたら裏返し、中に火が通るまでさらに3分ほど焼きます。焼き上がったら、お皿に移します。



玉ねぎはみじん切りに、鮭はペーパータオルで余分な水分を拭きとり小麦粉をまぶします。きのこは石付きを取って、手で食べやすい大きさにほぐします。Aの調味料は合わせておきます。



フライパンにきのこを入れ、サラダ油(大さじ1)を回し入れ、火をつけまします。きのこがしんなりするまで中火で炒めたら最後にしょう油を加え、馴染ませたらお皿に移します。



4のフライパンに油(大さじ1/2)を敷き、玉ねぎのみじん切りを入れて弱火で炒めます。玉ねぎが透明になったら、調味料Aを加えて全体にからめます。



5をひと煮立ちさせたら火を止めます。器にソテーしたきのこ鮭を盛り付け、ソースをかけ完成です。



2のフライパンにサラダ油(大さじ1)を加え、鮭の皮目を上にして並べて火をつけ、中火で焼きます。



ごまの風味がたまらない

鶏肉とじゃが芋の ごま味噌煮

【材料 4人分】

鶏むね肉	1枚(300g位)	酒	大さじ1
じゃがいも	300g	味噌	大さじ1
水	2カップ(400cc)	みりん	大さじ1
和風だしの素	小さじ1	醤油	大さじ1/2
白すりごま	大さじ3	三つ葉	1/2束



1人分 栄養量	エネルギー たんぱく質	235 kcal 19.6 g	脂 質 分	8.4 g 1.3 g
------------	----------------	--------------------	----------	----------------

沸騰したら弱火にして、あくを取り除いてください。



じゃがいもは皮をむき、大きめの一口大に切って水にさらし、ざるに上げて水気を切っておきます。



Aの調味料を加え、弱火の中火で20分位煮ます。



鶏肉は余分な脂を除き、一口大に切り、三つ葉は3cm長さに切ります。Aの調味料は合わせておきます。



煮汁が半分位になったらすりごまを加え、じゃがいもが崩れないようにざっくりと全体を混ぜ合わせます。弱火の中火でさらに5分位煮たら出来上がりです。盛り付けて三つ葉を添えましょう。



鍋に1と2の鶏肉、水、和風だしの素を入れて中火にかけます。



新築・リフォーム・コンロ取替えをご検討中のお客様へ

ガス展
直前企画

最新ガスコンロ お試しCooking

新築・リフォームを検討しているけれど、ガスとIH どっちにしようか…。買い替えを検討しているけれど、どんなコンロが良いだろう…。



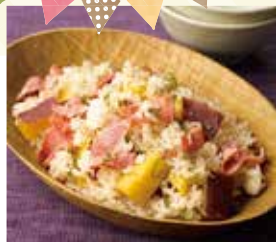
そんなお客様を対象とした最新ガスコンロを使った**お試しCooking (料理体験会)**を開催します！【見て・触れて・食べて】安心・安全・便利になったガスコンロをぜひこの機会にご体感ください♪ご家族、ご友人をお誘いあわせのうえ、皆さまのご参加をお待ちしています！

日時 10月5日(土) 10:30～(2時間程度) 応募締切 9月30日(日)

場所 鶴岡ガス本社 2階 募集定員 12名 持ち物 エプロン

参加費 500円 ご参加のお客様限定3,000～5,000円分クーポン券プレゼント
※ビルトインコンロご購入の際にご利用いただけます ※有効期限 2025年10月31日

メニュー



NORITZ

- ・さつまいもとベーコンのごはん
- ・グリルでケーキ 他



Rinnai

- ・鶏チャーシュー
- ・ビビンバ 他



Paloma

- ・トマトキーマカレー
- ・パンプディング 他

※人数等の都合によりメニューが変更になる場合がございます。

お申込み・お問い合わせ

鶴岡ガス株式会社 営業部 TEL:0235-25-0011

※ホームページからもお申込みいただけます。

2024 鶴岡ガス(株)

会場：鶴岡ガス(株) 本社

秋期料理教室のお知らせ



開催日時	内 容	講 師	参加費	定員	締切
10/1 (火) 10:00～ 13:00	おうちで出来る南イタリア料理 ・色々なキノコの クリームソースペンネ ・本当は教えたくない 庄内豚のローストポークと キノコのソテー	穂波街道 緑のイスキア 庄司建人さん	¥2,000	12名	9/18 (水)
11/20 (水) 10:00～ 13:00	季節を楽しむおうちごはん ・里芋の炊き込みごはん ・鮭のなめこあんかけ ・ぜんまいと筍の炒め煮 ・切り干し大根ではりはり漬け ・利休まんじゅう	管理栄養士 小林恵美さん	¥1,200	12名	11/7 (木)
11/28 (木) 10:00～ 13:00	国産小麦の白神こだま酵母 ふんわりベーグルと 庄内秋の恵み ・ベーグルサンド ・ランチプレート	白神こだま酵母 サラバン教室 認定マスター COUNELL 齋藤孝子さん	¥1,500	12名	11/15 (金)
12/6 (金) 9:30～ 13:30	洋菓子教室 ～栗を使ったお菓子～ ・モンブラン ・マロン入りバターケーキ	製菓衛生師 菅原恭子さん	¥1,200	12名	11/22 (金)

*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。

*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。

*当日キャンセルの場合、キャンセル料が発生します。

*受講者様には、はがき又は封書にて開催7～8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

鶴岡ガス

検索

パソコン・スマートフォンからお申込みできます。

「酷暑乗り切り緊急支援」 都市ガス料金の補助が始まっています



原材料価格の上昇や円安により物価水準が高止まるなか、まだまだ続く酷暑に対し、政府は「酷暑乗り切り緊急支援」を実施しています。
鶴岡ガスは、都市ガスをご利用のお客様を対象に、2024年9月検針分から、国が定める値引き単価によりガスのご使用量に応じた料金の値引きを行います。

Q1 どんな人が支援の対象になりますか？

A1 鶴岡ガスと都市ガスをご契約されているお客様です。

※LPガス・旧簡易ガス「文下地区」は対象外です。

Q2 支援を受けるにはどうすればいいの？

A2 何もする必要はありません。
自動的に値引きされます。

Q3 ① いつから、② どのくらい安くなるの？

A3 ① 実施期間
2024年9月検針分～2024年11月検針分

② 値引き単価
2024年9、10月検針分 17.5円/㎡(税込)
2024年11月検針分 10円/㎡(税込)

詐欺にご注意!

この度の値引きに際して、個人情報や手数料を
求めることはありません。

※不審な電話には対応せず、下記の窓口にご相談ください。

【資源エネルギー庁】

0120-013-305 (平日9:00～17:00)



検針票でご確認いただけます

いつも鶴岡ガスをご利用いただきありがとうございます。

お客様番号 検針票番号

お客様 様

ガスご使用量のお知らせ

2024年9月分 ①ここで確認できます

一般契約 検針予定日 〇〇月〇〇日

〇〇月〇〇日 今期検針 ** 円

〇〇月〇〇日 前期検針 ** 円

メータ交換までのご使用量 ** 円

今期のご使用量 ** 円

前年同期ご使用量 ** 円

ご請求予定金額(税込) *** 円

早取料金(税込) *** 円

(内消費税相当額) ** 円

②ここで確認できます
契約プランにより表示が異なります

ガス料金等口座振替済領収証

2024年〇〇月分 領収日 〇〇月〇〇日

〇〇月〇〇日～〇〇月〇〇日 検針期間 *

領収金額(税込) *,*** 円

早取料金(税込) *,*** 円

(内消費税相当額) *** 円

9月検針分のガス料金は、原料費調整制度により、8月検針分比に比べ1㎡あたり〇〇.〇〇円値下げになりました。
※政府支援の値引き、17.5円/㎡3を含む。
供給地点特定番号 ②ここで確認できます

ガス種 都市ガス(13A) 検針期間

次出検針予定日 〇〇月〇〇日

●この領収証で領収を領収することはできません。

鶴岡ガス株式会社 電話 (025)25-0011

エール'sキッチン

カンタン
&
ラクラク



フッキング

Rinnai [ザ・ココット固定枠付]
RBO-TCV 定価:21,670円(税込)

※対応機種があります。

煮物、無水調理や低温調理、蒸し物
幅広いメニューが調理できます!
コンロ上でもグリルでも使用可能♪

焼きりんご

●作り方

- ① りんごは縦半分に切り、芯をスプーンでくり抜いたらザ・ココットに入れる。
- ② ①のりんごの穴にグラニュー糖とバターを入れ、シナモンスティックをのせたら、蓋をしてグリルに入れる。

●材 料 (4人分)



(加熱時間: 15分+余熱15分)

りんご 2個
グラニュー糖 小さじ4
バター 20g
シナモンスティック 4本
はちみつ 適量
バニラアイスクリーム 適量

- ③ グリルタイマー設定機能「加熱15分」で点火。
消火後余熱で15分おく。



- ④ 焼きあがったら皿に盛りつけ、はちみつ、バニラアイスクリームを添える。

※リンナイ +R RECIPE(プラスアールレシピ)より

はなっば 撮影会

日時

10/19(土)
20(日)



©2010 あきやまだし/はなっばプロジェクト

1回目 2回目 3回目

11:00 13:00 15:00

各回先着 40 名様

場所 屋外イベント会場

参加無料 カメラをご持参ください

諸般の事情により、時間・内容が変更・中止となる場合があります。あらかじめご了承ください。



ハンドメイド マルシェ

ハナッパ
マルシェ
エキス



新企画 エールくん スタンプラリー

土日限定 参加された小学生以下の
お子様に景品をプレゼントします

鶴岡ガス株式会社

鶴岡市鳥居町15-22 TEL: 0235-25-0011

ガス展

～ガスで彩る

開催日:2024年10月18日(金) 19日(土) 20日(日)

AM.10:00 ~ PM.5:00

※キッチンカー・産直・ハンドメイドマルシェの出店、
スタンプラリーはAM.10:00~PM.4:00
商品、景品の数に限りがあるため無くなり次第終了となります

キッチンカー・産直出店

おいしいキッチンカー勢揃い!!



盲導犬への
理解を深めよう!!

土日限定



「公益財団法人日本盲導犬協会」

2024 明る未来

日頃より鶴岡ガスをご愛顧いただきまして
誠にありがとうございます。

今年も「ガスで彩る 明る未来」と題して
ガス展を開催致します。

暮らしを支えるガス機器などを多数取り揃え
ておりますので、ガス機器の事、住宅設備の事、
エネルギーの事などなんでもご相談ください。

また、スタンプラリー、キッチンカーの出店、ハンドメイドマルシェなどご家族、
ご友人、お子様と楽しめるイベントが盛り沢山。

ご好評いただいておりますご来場記念品「新米はえぬき1キロ」を準備して社員
一同、心よりお待ちしております。

ご来場記念品

「新米はえぬき1kg」のお受け取りには
招待状の引換券が必要となります。
※招待状は10月検計期間中(10/11~14)に
配布予定です。



ガス機器の展示

2階
コンロ



水まわりリフォーム相談コーナー

1階



持ってきた写真で!
写真パンチを
つくろう

鶴岡ガス

検索



この冬は「快適暖房」の ガスファンヒーターにしませんか

家に帰れば、5秒で**春の風**

におわない

点火時・消火時も
イヤなおい
ナシ

手間いらず

燃料切れが
ないのでラク

レンタルなら
メンテナンス不要

シーズンオフはヒーターを回収
当社でメンテナンスして
次のシーズンに
お届けします

安心・安全

万が一や、生活
シーンを考えた
安心機能を搭載



スピーディ

スイッチ入れたら
5秒でぽかぽか

レンタル 大好評
ガスファンヒーター



ガス展での
新規受付も行います!



A スタンダードタイプ(11畳用)

月々 550円 (税込)

B 高機能タイプ(11畳用)

月々 1,100円 (税込)

C 広スペースタイプ(15畳用)

月々 1,650円 (税込)

※2024年11月分からレンタル料金が変わります。

ガス展2024

はやい ガス衣類乾燥機

乾太くん

早い! 清潔! ふんわり!
お洗濯のお悩み即解決!

こんなに**フワッ**と
仕上がります!

天日干し
乾太くん

ガス展目玉商品
ガス展当日はタイプ別に多数展示いたします!

フルモデルチェンジで
デザインと機能が進化!

Rinnai

©RDT-63T (9キロ/6キロ)

- スマホ連携
- 除菌・消臭コース
- 庫内LED照明
- 花粉ケアコース

本体価格 ¥208,890 (税込)

ガス展価格 **¥120,000** (税込)

●取替の場合は家電リサイクル料が別途かかります。 ●取付工事費別途

厨房機器ではセット価格で更にお得に

ガス展価格 50,000 (税込) 以上の
テーブルコンロとレンジフードを

セット
購入の
場合は **1万円引き**

ガス展価格 70,000 (税込) 以上の
ビルトインコンロとレンジフードを

セット
購入の
場合は **2万円引き**

ご来場お待ちしております♪

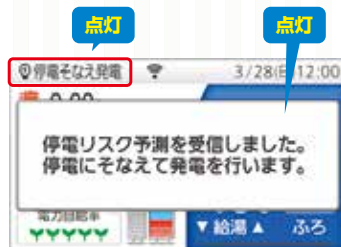


(株)ウェザーニューズからの 情報で停電に備える

⚡ 停電そなえ発電

(自動切り替え、手動切り替え)

- 停電のリスクを自動で取得し、「停電そなえ発電」へ自動で移行
- 急な気象変動、計画停電等などの際は手動で設定できます。



突然の停電にも安心な2つの 停電発電機能

つづけて発電

エネファームが発電中に停電が発生した場合、自動で停電発電モードに切り替わり、発電を継続します



つなげて起動

発電停止中に停電が発生した場合、外部電源につなげることで、エネファームを起動させ、停電発電モードで発電出来ます。

使用出来る外部電源 … 蓄電池、発電機、100V出力のある(電気)自動車
起動可能な条件目安 … 電圧AC 101±6V、出力1kW以上、容量500Wh以上

家庭用燃料電池
コージェネレーションシステム

『エネファーム』

(エネファーム+太陽光発電)



おてんき連動でW発電を さらに便利に

「おてんき連動」とは

前日の18時以降に(株)ウェザーニューズより翌日の天気を受信し、エネファームが天気予報に合わせた運転スケジュールで発電します。

「おてんき連動」の運転イメージ(晴れの日)



昼間、エネファームは発電を停止し太陽光で発電した電力を優先して使用します。



夕方になると、エネファームで発電した電気を優先して使用します。

おてんき連動によって効率よく発電を行うことで、
発電に必要なエネルギーの使用を抑え、発電した電気を
無駄なくご家庭で使うことが出来ます。

※「おてんき連動」の時間は季節により異なります。また、エネファームと太陽光の発電時間や発電量は、各家庭の電気とお湯の使用量や、発電設備の状況により異なります。

お問合せは 鶴岡ガス株式会社 営業部 産業用営業課 まで
☎0120-250-012・☎0235-25-0011

栄養たっぷり腸活にも！

ブロッコリーのポタージュ



【材料】 2人分

ブロッコリー 150g コンソメ 小さじ1
 玉ねぎ 中1/2個 豆乳 150cc
 バター 10g 塩・コショウ 適宜
 水 100cc

1 ブロッコリーは房は小さめに切り分け、茎も縦に切り分けて、沸騰したお湯で2分程度茹でし、ザルに上げて水気を切りま

2 玉ねぎは根元を取り除き、繊維に逆らった薄切りにします。

3 鍋にバターを溶かし、**2**の玉ねぎを加え、しんなりするまで2〜3分中火で炒めます。

4 玉ねぎは根元を取り除き、繊維に逆らった薄切りにします。

5 ブロッコリーは房は小さめに切り分け、茎も縦に切り分けて、沸騰したお湯で2分程度茹でし、ザルに上げて水気を切りま

6 鍋に戻し入れ、再び加熱し温まった後、塩・白こしよくで味をととのえます。

3 に水、コンソメ、**1**のブロッコリーを入れてフタをし、ブロッコリーが柔らかくなるまで弱火で3分〜4分程度 蒸し煮にします。

4 の粗熱が取れたらミキサーに移し、豆乳を加えてなめらかにするまで攪拌します。

1 ブロッコリーは房は小さめに切り分け、茎も縦に切り分けて、沸騰したお湯で2分程度茹でし、ザルに上げて水気を切りま

2 玉ねぎは根元を取り除き、繊維に逆らった薄切りにします。

3 鍋にバターを溶かし、**2**の玉ねぎを加え、しんなりするまで2〜3分中火で炒めます。

4 玉ねぎは根元を取り除き、繊維に逆らった薄切りにします。

5 ブロッコリーは房は小さめに切り分け、茎も縦に切り分けて、沸騰したお湯で2分程度茹でし、ザルに上げて水気を切りま

6 鍋に戻し入れ、再び加熱し温まった後、塩・白こしよくで味をととのえます。

3 に水、コンソメ、**1**のブロッコリーを入れてフタをし、ブロッコリーが柔らかくなるまで弱火で3分〜4分程度 蒸し煮にします。

4 の粗熱が取れたらミキサーに移し、豆乳を加えてなめらかにするまで攪拌します。

抽選で 計5名様に プレゼント

ネスレ ネスカフェインスタントコーヒー バラエティギフト

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、「ネスカフェインスタントコーヒーバラエティギフト」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

応募メ切：2024年10月10日必着

※当選発表は2024年12月発行予定「Hotひといき」Vol.79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。)

プレゼント内容

ネスカフェインスタントコーヒー バラエティギフト

ネスレ N30-XD

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

「ブロッコリー」の秘密 ～ 半世紀ぶりに追加された”指定野菜”とは!? ～

栄養豊富でクセがなく、調理もしやすいお助け食材として人気のブロッコリー。今やスーパーで見ない日はありません。農林水産省はそんなブロッコリーを2026年度より「指定野菜」に追加すると発表しました。

指定野菜とは、とくに消費量が多い野菜や多くなることが見込まれる野菜を国がリストアップしたもので、新しく追加されるのは、ほぼ50年ぶり。価格が下がった場合には生産者に手厚い補助金が支給されるため、今後さらに安定的な供給が期待され、消費者にとってもうれしいニュースです。

ちなみに、現在の「指定野菜」はキャベツ、キュウリ、里芋、大根、玉ねぎ、トマト、ナス、ニンジン、ネギ、白菜、馬鈴薯、ピーマン、ホウレン草、レタスの14品目で、これにブロッコリーが追加され15品目になります。

安定供給が期待される指定野菜

その栄養価の高さから「栄養の王様」ともいわれるブロッコリー。ビタミン類や食物繊維、カリウム、カルシウム、タンパク質も含んでいます。しかしその栄養も3日経過すると半分になんといまいますから、できるだけ新鮮なうちに食べてください。また上手に栄養を摂取するためのコツもあります。

【茎は捨てずに食べる】

先端の房の部分は小さな蕾の集まり。そのたくさん蕾を開花させるために茎にも栄養がたっぷり詰まっています。糖分はなんと房の2.5倍で甘みもあるのです。是非、房と一緒に調理して食べることをお勧めします。

【茹でる際、加熱は短時間に】

水溶性のビタミンCなどの流出や破壊を防ぐため、茹でる場合は短時間で電子レンジを使うのもいいでしょう。

【茹でたお湯はスープなどに使う】

茹でる場合は水の量を少なくするか蒸し煮のようにして火を通します。茹でたお湯はスープなどにも使えます。

【油で炒める】

油で炒めれば、ビタミンAを効果的に摂取することができます。

残留農薬の除去方法

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！

住吉屋菓子舗

鶴岡市上畑町10-1

☎ 0235-22-5227

🕒 9:00~18:30

🏠 不定休 P あり

★おすすめメニュー(税込)

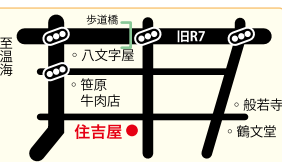
- ・ アップルパイ270円
- ・ くまさんマドレーヌ250円
- ・ 肉球マドレーヌ250円
- ・ もーもーちーず250円
- ・ 練乳いちごクレープ600円
- ・ チョコバナナクレープ600円



▲ おすすめメニューが勢揃い

大正11年の創業以来、鶴岡を代表する銘菓を作り続ける住吉屋。伝統和菓子のほか若者やファミリーにも人気の和洋の創作菓子を取り揃えている。季節ごとの和菓子はもちろん、お誕生日やお祝いに欠かせないホールケーキ、毎日のお茶請けにぴったりの焼き菓子、食べ歩きをしたくなる生クリームたっぷりのクレープなど、家族が集まる日には住吉屋のお菓子をどうぞ。

伝統和菓子から話題のスイーツまで
家族みんなの大好きが見つかるよ！



特典 10月20日まで、本誌ご提示で千円以上お買い上げの方は10%引き

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。

からあげ専門店 ジョルノ

鶴岡市文園町1-2

☎ 090-1375-1060

🕒 11:00~18:30 (L.O./火~金)

🕒 11:00~16:00 (L.O./土)

🏠 日曜・月曜定休 P あり

★おすすめテイクアウトメニュー(税込)

- ※ ごはんの大盛りは無料
- ・ ジョルノ風からあげ合盛り弁当
(だし醤油味と旨辛ダレ味)790円
- ・ からあげネギまヨ丼(並)660円
- ・ 手羽先のからあげ(1本)160円



▲ ジョルノ風からあげ合盛り弁当(たまり醤油味とだし醤油味)/800円

「からあげ専門店ジョルノ」のからあげは1個50gという大きさが特徴だ。さらに特殊なフライヤーで揚げているのでカラッとジューシーでハナハサ醤油の香ばしさが食欲をそそる。味はたまり醤油とだし醤油、塩こうじ。単品だけでなく弁当も各種あり、どんぶり系、カレーなどテイクアウトメニューが豊富に揃っている。平日なら4km圏内、2500円以上の注文で無料配達可。

からあげはサクッととジューシー
付け合わせはお洒落なイタリアン



特典 9月30日まで、本誌ご提示でポイント2倍サービス

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。

High Noon DINER

ハイヌーンダイナー

鶴岡市末広町15-18 鶴岡パークビル1F

☎ 0235-25-0081

🕒 19:00~2:00

🏠 火曜定休 P あり

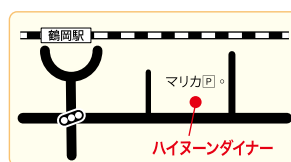
★おすすめメニュー(税込)

- ※ 夜営業にはチャージ500円が付きま。
- ・ リプロースステーキ(300g) ... 2,860円
- ・ ハイヌーンバーガー1,430円
- ・ タコス(2個)880円
- ・ アイスcreamサンドイッチ ... 990円
- ・ クリームソーダ770円



▲ ハイヌーンバーガー/1,430円(税込)

西海岸が大好きな店主のお気に入りをお店にしたという「ハイヌーンダイナー」。22年前から変わらぬアメリカンスタイルを貫いている。イチ押しバーガー(写真)は150gの牛のペテにトマト、レタス、チーズと3種のソースがかかったBIGサイズで、付け合わせのピクルスとポテトが付く。9月から気まぐれにランチが始まるらしい。インスタ(上記QRコード)を要チェック！



特典 11月30日まで、本誌ご提示で夜バーガーご注文の方にコーラ1杯サービス

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。

寶 千

鶴岡市青柳町23-12

☎ 0235-25-5021

🕒 17:30~23:00 (L.O.22:30)

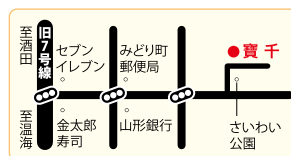
🏠 日曜・月曜定休 P あり

★おすすめメニュー(税込)

- ・ コース料理(要予約) ... 3,500円
- ・ 十割そば(3名様より注文可)@700円
- ・ 生ビール中ジョッキ(アサヒ/キリン)600円
- ・ 日本酒500円~



▲ さわい公園に面した静かな住宅街の中にある居酒屋「寶千」。自宅を改装した居酒屋「寶千」は、向かいの公園を背景に庭の緑も楽しめるくつろぎの空間だ。主人がひとりで切り盛りしているため、お料理はコース(3,500円~)で予約制だが、季節の小鉢料理や魚・肉料理が8~9品揃っている。コースに入れることもできる人気の十割そばは希望により3名分からオーダー可能なので、是非ご賞味あれ。飲み物は焼酎、ウイスキーもある。



特典 9月30日まで、本誌ご提示でご予約の方にドリンク1杯サービス

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。

くつろぎの空間とおもてなし料理で
我が家の離れにいるようなひとときを

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！

りんごのおもい

鶴岡市淀川町22-22

☎ 11:00~20:00

休 水曜+不定休 P あり

★おすすめメニュー(税込/テイクアウト)

- ・ プレーン(丸ごと)690円
- ・ プレーン(練乳)870円
- ・ ホワイトチョコ(カット) ...790円
- ・ チョコレート790円
- ・ 宇治抹茶820円
- ・ シナモンシュガー790円



▲人気のプレーン(カット)/720円と、ホワイトチョコ/760円

パンケーキの「kobito」とダブルネームで6月にオープンした「りんごのおもい」には、りんご飴の可愛いスイーツが勢揃い。創業80年の糖菓工場で作られた極薄の飴がパリパリとおいしいプレーンをベースに、ホワイトチョコや宇治抹茶、シナモンシュガーや練乳などトッピングが豊富。カットタイプと丸ごとタイプがあり、カットタイプは賞味期限が30分なのでご注意ください。

甘酸っぱくてなつかしいりんご飴が
オシャレになって鶴岡にやってきた



特典 9月30日まで、本誌ご提示で練乳のトッピングが無料！

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。

煮干しの息吹

鶴岡市本町一丁目8-9

☎ 0234-52-3870

☎ 20:00~23:00(L.O.)

(時間は変更する可能性があります)

休 日曜・月曜定休 P なし

★おすすめメニュー(税込)

※ 麺は太麺のちぢれ麺(①②は1日10食
限定で細麺ストレートに変更可)

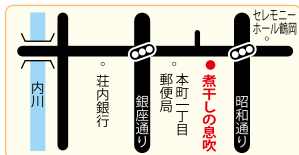
- ① 煮干しラーメン950円
- ② 背脂煮干しラーメン...1,000円
- ③ 煮干し油そば950円



▲煮干しラーメン/950円

鶴岡の商店街をもっと賑やかに、元気にしたいというオーナーがオープンさせた2店舗目となるラーメン店。店名の通り5種の煮干しを使ったスープは1日10食限定のストレートの細麺とも合う。具の太切りメンマは存在感抜群。チャーシューは豚バラと豚ロースの2種で、食感のコントラストが楽しめる。当面の営業は店舗掛け持ちのため3時間と超時短なのでご注意ください。

夜のみ時短営業の『煮干しの息吹』は
8月8日オープンの注目ラーメン店



特典 9月30日まで、本誌ご提示でラーメン50円引き

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。

万年橋のおはぎや

鶴岡市新海町7-8

☎ 070-2220-5158

☎ 10:00~17:00

休 月・火・第三日曜定休 P あり

★おすすめメニュー(税込)

- ・ みたらし140円
- ・ 黄きなこ140円
- ・ 小豆160円
- ・ みたらし(餡入り)160円
- ・ くるみ170円
- ・ ずんだ170円
- ・ 青きなこ(餡入り)170円



▲左から小豆、くるみ、ずんだ、青きなこ(餡入り)、みたらし(餡入り)

新海町の住宅街、万年橋近くに9月中旬オープン予定の「万年橋のおはぎや」。もち米にうるち米、小豆、沖縄産の砂糖など厳選した材料を使用し、店主の味をもとに全てを手作りするおはぎの専門店だ。餡入りの賀沢おはぎやペースト状にすり潰したくるみ、だだちゃ豆のずんだなど、新しい味も楽しめる全7種が揃う予定。秋の夜長の共におどうぞ。支払いは現金のみ。

母の自慢の味を新たなアレンジで進化
ありそうでなかった七種の絶品おはぎ



特典 10月10日まで、本誌ご提示でお買い上げ総額から10%引き

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。

カフェスタジオ サンク cafe studio CINQ

鶴岡市馬場町8-13 鶴岡商工会議所会館 1階

☎ 0235-64-1182

☎ 11:00~20:00

休 不定休 P あり

★おすすめメニュー(税込)

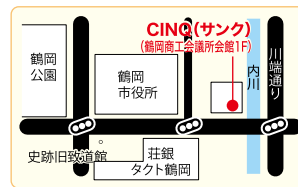
- ・ 完熟トマトのカツカレー(サラダ付き)
+コーヒーセット1,650円
- ・ パスタ各種1,100円~
- ・ ガトーショコラ352円
- ・ シュークリーム250円
- ・ エスプレッソ500円



▲完熟トマトのカツカレー(サラダ付き)/1,430円

緑豊かな内川沿いのお洒落なカフェ、サンクでは、窪畑ファーム(自社農場)で生産したトマトや玉ねぎを賀沢に使った完熟トマトカレーとパスタを中心としたランチメニューやデザートのスウィーツが楽しめる。コーヒーも、厳選した希少な豆を自家焙煎した、スペシャルティコーヒー(550円)をはじめ、ウインナーコーヒーやカプチーノなど本格的なコーヒーのほか、紅茶も揃う。また、出会うと幸運が訪れる(?)とSNSで噂のマスクット、ラッキーくまちゃんカフェを癒しのスポットにしている。

自家焙煎豆で淹れた自慢のコーヒーと
自社生産野菜を使ったメニューが人気



月見団子のお供え方法

月見団子とは

満月に見立ててお米の粉を丸めて作られた月見団子は、豊穣の願い、感謝、健康、幸福を表したものだ。



使う台や並べ方

3方向に穴が開いた「三方（さんぼう）」とよばれる器に盛るのが正式なスタイルです。ない場合は、お盆やお皿にお供えしましょう。

三方などの器の上に半紙など白い紙を敷き、ピラミッド型に団子を並べます。十五夜は15個、十三夜は13個をお供えします。1年の満月の数にあわせて12個（うるう年には13個）にする場合もあります。

15個の場合、1段目に「3×3」で9個、2段目に「2×2」で4個、3段目に残りの2個を置くときれいに積み上がります。

空に向かって高く積み上げることで、収穫の感謝や祈願の気持ちを月まで届けようという意味が込められています。

飾る場所

お月様から見えるところか床の間にお供えします。お供えしたお団子は感謝しながら食べましょう。



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

応募〆切：2024年10月10日 必着

当選発表は、2024年12月発行予定「Hotひといき」Vol.79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」2024.6 (Vol.77) プレゼント当選者発表 ★

- | | |
|---------------------|--|
| ●まけないぞうタオル | 鳥居町/安達様、文園町/上野様、大宝寺町/ナギト様、道田町/ショウチャン様、大西町/チトセ様 |
| ●日清オイリオ ギフトセットOV-20 | 本町一丁目/ヒミコ様、山王町/パパちゃん様、上畑町/わかば様、大塚町/水口様、稲生二丁目/遠藤様 |
| ●主婦の店鶴岡店商品券3,000円分 | 錦町/大川様、道田町/ボンマン様、三和町/H様 |

エールくんの知恵袋

くらしに役立つ情報をご紹介します



お月見とは？2024年はいつ？ 秋の行事“三月見”

お月見の意味や由来は？

日本の秋の風物詩『お月見』。

お月見には、一年で最も月が美しく見える秋の時期に、名月を觀賞しながら秋の収穫に感謝をするという意味があります。

名月の日に月を觀賞する習わしは平安時代に中国から伝わったものです。当初は平安貴族が観月の宴を催すなど大変風雅なお月見でした。庶民にお月見文化が広がったのは江戸時代になってから。作物を収穫する時期であることから、収穫の喜びと感謝を表す行事へと変わりました。



秋を彩る"3つ"のお月見

十五夜/中秋の名月 旧暦8月15日

旧暦の秋は7月から9月のことを指します。したがって、7月と9月の中間にある8月は「中秋」と呼ばれていました。

芋類の収穫祝いのかねているため、「芋名月」などと呼ばれることもあります。2024年の中秋の名月は9月17日です。



十三夜 旧暦9月13日

「十五夜」のお月見が中国伝来なのに対し、「十三夜」は日本で生まれた風習だといわれています。栗や豆の収穫祝いでもあるため、「栗名月」「豆名月」とも呼ばれています。2024年の十三夜は**10月15日**です。

十日夜 旧暦10月10日

東日本を中心に行われていた収穫祭。お月見がメインの行事ではないため、新暦の11月10日に行う地域もあります。2024年の十日夜は**11月10日**です。



旧暦とは、月の満ち欠けを基にした暦のことで、
「太陰太陽暦」といわれています



東部保育園 年長児のみなさん

すてきな作品をありがとう



社会福祉法人恵泉会

こんにちは 東部保育園です!

東部保育園では、「ふしぎだな」「やってみたい」という子どもたちの思いを大事にしながら、保育【異年齢保育・食育活動の推進・SDGsへの取り組み】を進めています。木や緑に囲まれた園庭・内川を遊びのフィールドに、身近な自然の中での実体験や五感を使った活動を通して、主体性や生きる力の根っこを育む保育に取り組んでいます。

また、地域の方と交流をもつ中で、さまざまな人とふれあう機会を大切にしています。

保育理念

子どもの“やりたい”からはじまる保育
保育目標(育ってほしい子ども像)

- ・好きなことをみつけ、
夢中で遊べる子ども
- ・自分で考え、判断し、
自ら行動できる子ども
- ・いろいろなことに挑戦していく子ども
- ・自分もみんなも、大切にできる子ども

〒997-0025
鶴岡市日出1丁目25-23
Tel.0235-22-2142
Fax.0235-64-0731



快適ガスライフのパートナー


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