

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。

春 2025.3
Vol.80

ひといき



大宝幼稚園年長児の作品

大宝寿し

めしあがれ♡

正しい分別、未来のために行動しよう！

鶴岡市リサイクルプラザ

『くるりん館』

人ごとじゃない、ごみ問題

私たちは今、地球温暖化による気候変動の影響で自然災害や食料問題に直面しています。数年前までは『将来の危機』でしたが、『野菜の高騰』や『豪雨被害』など、危機はすでに始まっているのです。でも、一人ひとりでできることは小さいと思っただけではありませんか？

本誌2022年秋号では鶴岡市の家庭ごみ（もやすごみ）の量が全国でもワーストランクに入っていることをお伝えしましたが、もやすごみだけでなく、リサイクル資源の分別にも問題がありました。けれど一人ひとりの意識と行動が変われば、世界は変えられるはず。さあ一緒に見学してみよう。

鶴岡市のリサイクルの現状は

見学させていただいたのは、鶴岡市リサイクルプラザ『くるりん館』。ここはもやすごみ以外の4種類の袋と蛍光管・乾電池・粗大ごみから、15種類の

資源に選別してリサイクル工場に出荷するための中間処理を行う施設です。上の写真は鶴岡市の指定袋ですが、毎年少しずつ表記が改良されているのだそうなんです。そしてお気づきでしょうか。茶色以外の袋には『ごみ』という言葉はありません。『資源』としてリサイクルするものを入れるからです。

分別は科学だ！

収集する際は袋ごと圧縮して回収されますが、ここでは機械を使って袋から中のものを出して分別していきます。お子さんが見てもわかる楽しい分別はびん・缶・スチール缶は磁石で吸い付けられ、アルミ缶は磁場の反発でおもしろいように飛ばされていきます。科学の勉強にもなりますよ。

人が手作業で分別する理由

そしてくるりん館では、びんや缶に中身が入っていないか、プラマークのついた容器包装類の中に別のものが入っていないかなどを確認するため、最後は人の手作業で異物を取り除きます。すべてリサイクル可能なものであることを人の目と手で確かめ分別しているのです。その後プラスチック容器



『くるりん館』見学の展示より

包装類・金属など、種類ごとに各リサイクル工場に出荷されるというわけです。『レジ袋などの包装袋の中ほかの包装袋を入れる』という行為は『二重袋』と呼ばれ、もやすごみ以外ではやってはいけないことです。また『びんや缶にはのいけを入れる』のもやめましょう。

ご存知ですか、リサイクルマナー

つまり、家庭は一番最初の仕分けの場。『ごみを出すのではなく』まず自分がリサイクル資源を仕分ける』という意識で分別してください。また、収集のためのマナーも大切です。中身は使い切り、汚れは取って指定袋に入れてください。汚れを取るために洗剤で洗う必要はなく、水で軽くすすぐ、あるいはさっと拭き取るだけでOKです。本誌16ページで分別のコツをご紹介します。

『くるりん館』見学のすすめ

正しく分別すれば災害がなくなるわけはありませんが、このままではより良い未来になることは確かです。

あなたが変われば、世界も変わる。『頭ではわかっているけど...』という方はご家族みんなでの『くるりん館』見学をおすすめします。自分の目で感じて感ずることですらに理解が深まり、ごみになつてしまつたものを減らすことができるようになるでしょう。詳しい分別の方法は鶴岡市HP↓から、公式ラインからも確認できます。



びんの手選別ライン

始まっています！「ボトルtoボトル」ペットボトルの水平リサイクル



リサイクルは3種に大別されます。『マテリアルリサイクル』物から物へのリサイクル
 『サーマルリサイクル』廃棄物を焼却した熱エネルギー利用
 『ケミカルリサイクル』廃棄物を化学合成し原料などに転換・再利用
 そしてマテリアルリサイクルの中でも、使用済み製品を再原料化し、再び同一の製品を製造する仕組み『水平リサイクル』が最も効率の良いリサイクルといわれています。
 鶴岡市はサントリーグループと協定を締結し、令和6年4月1日から『ボトルtoボトル』の水平リサイクルを開始しました。皆さんも正しいペットボトルの分別にご協力をお願いします。

発酵食品で免疫力アップ!

豆腐のキムチはさみ焼き

【材料4人分】

- 木綿豆腐…………… 400g
- こしょう …… 少々
- スライスチーズ ……4枚
- キムチ…………… 80g
- 薄力粉…………… 適宜
- ごま油…………… 大さじ1
- 生野菜…………… 少々



1個分 栄養量	・エネルギー ・たんぱく質	188 kcal 11.9g	・脂質 ・塩分	12.7g 1.1g
------------	------------------	-------------------	------------	---------------

2の豆腐に、**3**のキムチを巻き込んだチーズを挟みます。



★ここがポイント
豆腐の水気をよく切ると、扱いやすくなります。



4にこしょう少々をふり、表面に薄力粉を薄くまぶします。



1を縦に4等分し、厚みの半分のとこりに切り込みを入れます。



6ごま油を入れてよく熱したフライパンに**5**を入れ、表面をこんがり焼きます。野菜を添えて盛り付ければ完成です。



★ここがポイント
キムチが大きいとチーズが割れやすいので注意。



タピオカみたいな食感に

ごはんが入ったミルクプリン

【材料 4人分】

- 冷めたごはん…………… 100g
- 牛乳…………… 250cc
- ゼラチン…………… 5g
- 水…………… 大さじ1
- メープルシロップ… 大さじ2



1個分 栄養量	・エネルギー ・たんぱく質	115 kcal 3.8g	・脂質 ・塩分	2.5g 0.08g
------------	------------------	------------------	------------	---------------

2に**3**を入れ、よく混ぜ合わせます。



★ここがポイント
ごはんの粒が下に溜まるので、混ぜながら均等に器に注ぎ入れましょう。



冷えて固まったら、食べる直前にメープルシロップをかけて召し上がれ。



ゼラチンを分量の水に振り入れてふやかします。



★ここがポイント
ごはんの粒が残る程度にしてください。



1を電子レンジに10〜20秒かけ、ゼラチンをとがします。



カンタン
&
ラクラク

エール's キッチン



クッキング

Paloma【ラ・クックグラン】
PGDL-50BM 定価:12,320円(税込)

※色、対応 機種があります。

焼き魚はもちろんノンフライ調理や
ケーキ作りなども可能♪
ふたで油の飛びはねをガードし
お手入れもラクラク♪

サバ缶アヒージョ



●材料



- サバ缶(水煮)..... 2缶
- ブロッコリー..... 1/2株
- ミニトマト..... 12個
- オリーブオイル..... 大さじ6
- ① にんにく..... 2かけ分
- 唐辛子..... 1本分
- しょうゆ..... 大さじ1

調味料をかけて焼くだけで
やみつき料理に♪

●作り方

- ①サバ缶は水気を切り、ブロッコリーは小房に分けます。
- ②にんにくはみじん切り、唐辛子は輪切りにします。
- ③①の調味料を混ぜ合わせます。
- ④ラ・クックグランにクッキングシートを敷き(無しでも可)、サバ缶とブロッコリー、ミニトマトを入れ、③をかけて、ふたをしグリルの強火で7分加熱します。
- ⑤加熱後、軽く混ぜます。



2025 鶴岡ガス(株)

会場：鶴岡ガス(株) 本社



春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
4/16(水) 10:00～ 13:00	みんな大好き簡単スイーツ ・パリプレスト (シュー生地を使ったお菓子) ・シューラスク	パティスリー ル・メランジュ 金野文隆さん	¥1,200	16名	4/2 (水)
4/22(火) 10:00～ 13:00	旬を食べよう! お手軽イタリアン ・鶏と野菜の クリーム煮込みソースパスタ ・豚肉のパン粉焼き	CAFÉ & DINING EAST 伊藤亮さん	¥1,500	16名	4/9 (水)
5/13(火) 10:00～ 13:00	米粉で作るランチ&スイーツ ・野菜たっぷりヘルシーカレー ・雑穀ごはん ・さくさくかき揚げ ・フルーツカスタード	食育 インストラクター 松本麻里さん	¥1,200	16名	4/28 (月)
6/4(水) 10:00～ 13:00	【20周年記念イベント】 山菜料理と 郷土料理を楽しもう!	管理栄養士 小林恵美さん	¥1,200	20名	5/21 (水)
6/13(金) 9:30～ 13:30	洋菓子教室 ・苺の雫 ・抹茶ショコラ	製菓衛生師 菅原恭子さん	¥1,200	16名	5/30 (金)
6/18(水) 10:00～ 13:00	魚亭 岡ざきさん和食料理 ・まぐろを使った料理	(株)岡ざき 代表取締役 岡崎雅也さん	¥1,500	16名	6/4 (水)
6/21(土) 10:00～ 13:00	【20周年記念イベント】 ～親子食育教室～ 米粉を使ったスイーツ作り	食育 インストラクター 松本麻里さん	1組 ¥1,500	小学生 以下のお子 さまと 保護者 10組	6/6 (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8～10日前までお知らせいたします。

〈お問い合わせ・お申込み〉

tel 0235-25-0011

鶴岡ガス

パソコン・スマートフォンからお申込みできます。

第2弾 山菜料理と郷土料理を
楽しもう!

日時: 6月4日(水)
10:00~13:00

参加費: 1,200円
定員: 20名

締め切り: 5月21日(水)

講師: 管理栄養士 小林恵美さん

持ち物: エプロン・三角巾

内容: 季節の山菜を使った
料理教室

募集開始

第3弾 親子で楽しく♪
米粉を使ったスイーツ作り

日時: 6月21日(土)
10:00~13:00

参加費: 1組 1,500円

対象: 小学生以下のお子さまと
保護者

定員: 10組

締め切り: 6月6日(金)

講師: 食育インストラクター 松本麻里さん

持ち物: エプロン・三角巾

メニュー: 米粉でつくるレアチーズケーキ
(1組12cm1台お持ち帰り)
米粉たまご蒸しパン

募集開始

第4弾 スイーツプレートで
のんびり過ごすティータイム

日時: 9月5日(金)
13:00~15:00

参加費: 1,500円

定員: 20名

募集開始: Hotひといき夏号発行より

講師: 製菓衛生師 菅原恭子さん

持ち物: エプロン・三角巾

内容: マフィン(2種)を作ろう!

菅原恭子さん手作りの
スイーツプレート
[アンブル 他2品]でティータイム

第5弾 20周年記念
プレゼント企画!
久栄堂さん商品券プレゼント



Hotひといき[秋号]をお楽しみに!

魚亭 岡ざきさん海産物プレゼント



Hotひといき[冬号]をお楽しみに!

- 各コースとも申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。
- 受講者様には、はがきにて開催8~10日前までお知らせいたします。
- 料理教室に参加した事がない方、当社ガスをご利用でない方も大歓迎です。

<お問い合わせ・お申込み>

tel 0235-25-0011

おかげさまで

鶴岡ガス(株)

料理教室

20周年

いつも鶴岡ガスをご愛顧いただき誠にありがとうございます。鶴岡ガスの料理教室は2025年度をもちまして20周年を迎える運びとなりました。これもひとえに、いつも料理教室へ足をお運びくださる皆様のおかげと心より感謝申し上げます。これからも皆様に喜んでいただける料理教室になるよう、スタッフ一同努力してまいりますので、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

つきましては、20周年の感謝の気持ちを込めて、いつもとはひと味違った記念イベントをご用意いたしましたので、皆様のご来場を心よりお待ちしております。

第1弾 鶴岡の有名店シェフが1日限りの夢のコラボ!
ライブキッチン&プレミアムランチ

徳波街道 緑のイスキア X CAFE&DINING EAST X イタリアンフレンチ récolte X ル・メランジュ



日時: 5月27日(火) ※完全予約制
①11:00~ ②12:00~ ③13:00~
Closed 15:00

会場: 鶴岡ガス(株) 本社2階

料金: お一人様 4,800円 (税込)

お申込み: 電話(月~土 8:30~17:00)

またはホームページより

締め切り: 5月12日(月)

- 混雑回避の為、あらかじめご入場時間を決めさせていただきます。不都合な時間帯がある方は受付時にお申し出ください。(Closed 以外の制限時間はございません。どうぞごゆっくりとお召し上がりください)
- ご予約のお客様へ当日のご入場時間のご案内をハガキにて開催7~8日前までお知らせいたします。
- 料理教室に参加した事がない方、当社ガスをご利用でない方も大歓迎です。

~ MENU ~

前菜盛り合わせ

新じゃがいもの冷製ポタージュ

地魚と海老のバイ包み
~庄内産アオサのクリームソース~

豚肉のスカロッピーネ

ジェノバ風バジルペストの
スパゲッティ

山菜と孟宗のピッツァ

庄内の食材のデザート
3種盛り

《お土産》

焼き菓子の詰め合わせ

はやい Rinnai 乾太くん ? 乾太くん で生活が変わる!?

家族が多くて
洗濯物が
たまりがち...

共働きで
家事時間や負担を
減らしたい...

梅雨の時期は
部屋干しで湿気や
ニオイが気になる...

秋冬になると
気温の低下で
洗濯物が乾きにくい...



高機能な
デラックスタイプ

お得な
スタンダードタイプ



◎RDT-93



◎RDT-54S(A)-SV

そんな
お洗濯のお悩みを

乾太くん

が解決します!!

- 1 天候に左右されず1年中大活躍!
- 2 電気の1/3の時間でスピード乾燥!
- 3 パワフル温風で悪臭の原因菌をカット!
- 4 ガスのパワーでふっくらやわらかい仕上がりに!

住宅設備機器含め厨房器具
多数展示しております。
ぜひご覧ください。
ショールームで
お待ちしております!



ガスで暮らし快適フェア

2025年4月12日(土)~9月30日(火)

テーブルコンロ



プレゼント
ミニグリルミドソ

Rinnai LAKUCIE

- ココットプレート付属 ●オートグリル機能
- 温度調節機能 ●炊飯機能

◎RTS65AWK14RGA-C(L/R)
本体価格¥123,200(税込)

フェア価格 **¥62,800** (税込)



プレゼント
5合用炊飯鍋

Paloma everychef

- オートメニュー機能 ●温度キープ機能
- 煮込み機能 ●炊飯機能

◎PA-380WHA-L/R
本体価格¥86,350(税込)

フェア価格 **¥50,000** (税込)

ビルトインコンロ



プレゼント
プレートパン

NORITZ PROGRE

- レンジフード連動型 ●オートメニュー機能
- マルチグリル ●炊飯機能

◎N3S15PWASKSTESC
本体価格¥385,770(税込)

フェア価格 **¥231,000** (税込)



お手入れはこれだけ! プレートを洗うだけ!



焼き網などのパーツやグリル庫内のお手入れもほとんど不要!

フェア期間はビルトインコンロとレンジフードをセットで
ご購入いただくと **セール価格よりさらに¥10,000引き** になります!!

※5月より一部価格改定になります。

給湯省エネ2025事業のご紹介

給湯省エネ事業とは？

環境に優しく省エネ効果の高い給湯器の導入を支援する為の制度です。

補助対象機器となるハイブリッド給湯器やエネファームを導入する際に一定の金額が補助されます。

昨年引き続き、
給湯省エネ
補助事業2025
実施が決定！



ハイブリッド給湯器

エネファーム

使用するエネルギー	電気+ガス	ガス
機器の特徴	ヒートポンプとガス給湯器を組み合わせてお湯を作りタンクに蓄えます。 二つの熱源を用いることでより高効率な給湯が可能となります。	都市ガスやLPガスから取り出した水素と空気中の酸素の化学反応により発電するとともに、発電の際に発生する排熱を利用してお湯を作りタンクに蓄えます。
機器の機能	給湯 暖房	給湯 暖房 発電
補助額① (基本額+性能加算額)	15万円/台	20万円/台
補助額② (撤去加算額)	蓄熱暖房機の撤去 8万円/台 (2台まで) 電気温水器の撤去 4万円/台 (高効率給湯器導入により補助を受ける台数まで)	
補助対象機器の外観	<p>ECO ONE COOP HYBRID</p>	<p>ENE-FARM エネファーム</p>

灯油ボイラー・エコキュート・電気温水器をご使用のお客様へ

省エネ型ガス給湯システムへお取替えしませんか？

古くなってきて、最近故障が多いな…
使ってからもう10年以上経ってきたな…



エコキュート



ハイブリッド給湯器



今ご使用の他燃料給湯機器から
省エネ型ガス給湯システムへ交換出来ます！

さらに！！

国の補助金を
活用することで、
更新費用がお得に！

最短1日で
工事が完了！



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

「電気・ガス料金負担軽減支援」 都市ガス料金の補助が始まっています



物・サービスの価格高騰による家計負担を軽減するため、政府は、「電気・ガス料金負担軽減支援事業」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、2025年2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
2025年2月検針分～2025年4月検針分

②値引き単価
2025年2、3月検針分 10円/㎡(税込)
2025年4月検針分 5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 検針順番号

お客様名 様

ガスご使用量のお知らせ

2025年2月分 ①ここで確認できます

一般契約 締結手続日 ○○月○日

○○月○日 今当検針 ** 円

○○月○日 前当検針 ** 円

メーター交換までのご使用量

今月のご使用量 * 円

前年同月ご使用量 * 円

②ここで確認できます

①値引き単価(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

2025年○○月分 ○○月○日

○○月○日～○○月○日 二検針 * 円

徴収金額(税込) *,*** 円

早取料金(税込) ** 円

(内消費税相当額) ** 円

2月検針分のガス料金は、原料費調整制度により、1月検針分に比し1㎡あたり○○、○○円値下げになりました。
※政府支援の値引き、10円/㎡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) 検針計器号

次出検針予定日 ○○月○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

2025年 【都市ガス定期保安点検のお知らせ】

お客様にガスを安全にお使いいただくため、法令に基づき定期的にお客様宅にお伺いし、ガス漏れ点検や給排気設備の調査を**無償**で行っております。

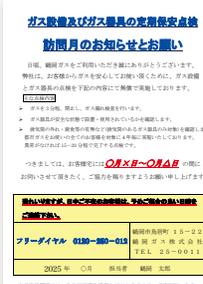
事前の案内文



無料点検

身分証明書

事前案内文(例)



点検時期につきましては、事前に案内文にて周知致します。
訪問時には身分証明書を携帯しておりますので、ご確認ください。

案内文が届いたらぜひご連絡ください!

【主な点検内容】

- ◆ガスを3分～5分程、閉止し、ガス漏れ検査を行います。
- ◆ガス器具が安全な状態で設置・使用されているかを確認します。
- ◆排気筒の外れ・腐食等の有無などを確認します。(排気筒のあるガス器具のみ対象となります。)

異常がなければ
15分～20分程
完了する点検です。
(プロパンガスの場合
30分程かかる場合があります。)

◎1月～12月の期間で地区毎に順次、訪問予定
一部地区のお客様には既に点検訪問させていただいております。
ご協力ありがとうございました。

お問い合わせ/お客様サービス課



0120-250-012または**0235-25-0011**

応援します！エンジョイライフ

バター不使用で手軽に バナナでしっとり パウンドケーキ



【材料】 作りやすい分量

バナナ…2〜3本(150〜200g)
こめ油(サラダ油) …… 60g
てんさい糖 …… 30〜50g
卵 …… 2個
ホットケーキミックス… 150g

<p>3にホットケーキミックスを加え、白い粉が残る程度にぎっくりと切るように混ぜ合わせます。</p>	<p>1バナナは1本を厚さ5mmの飾り用の輪切りにします。残りは手でちぎりながらつぶしておきます。</p>
<p>5パウンドの型(紙型)を使い、4の生地を流し込み、上に輪切りのバナナを飾ります。</p>	<p>2ボウルにこめ油とてんさい糖(甘さ控えめは30g)を入れてなじませて混ぜます。</p>
<p>6180度に予熱したオーブンで25〜30分焼いたらできあがりです。大きな型ひとつで焼く場合は焼き時間を10分追加してください。</p>	<p>3卵2個とつぶしたバナナを加えて全体をよく混ぜ合わせます。</p>

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

分別のモヤモヤを解決! ～『くるりん館』で聞いた、無理なくできる分別のコツ～

プラスチックの仕分けの目安

もやすごみの袋にリサイクルできるものを入れていきます。購入した「商品・製品」は「もやすごみ」。

タッパーなどの「製品」はプラスチックでできていてもリサイクルマークがなければ「もやすごみ」です。

リサイクルできるプラスチックは主に購入した商品が入っていた「容器・包装類」なのです。葉が入っていたシートはアルミ箔がついたまま、惣菜の容器などのシールがはがしにくいものもそのままOK。容器などの汚れも固形物が付着していなければOKなのだそうです。

けれど、汚れのひどいものや取れないものはもやすごみになりません。不明なものは市のホームページや「ごみの分け方・出し方ガイドブック」で調べてください。

びん・缶の「フタ」は別物

ペットボトルだけでなく、びん・缶も、

びんと缶の「フタ」も別物です

びんと缶は、フタを外したら中身を空にしてさっとすずいで水切りします。びんは割れた場合でも緑色の袋で大丈夫。でも、ガラスや耐熱ガラスは成分が違うため青色の袋になります。びんや缶などの「容器」は緑色の袋、陶器類、ガラスなどの「製品」は青色の袋と覚えてください。

変更にもご注意ください

今年1月からスプレー缶・カセット式ガスボンベ・ライターの分別が「金属・その他」から「蛍光管・乾電池等」になりました。必ず使い切り中身がわかる透明な袋に入れ、出してください。また、今年の秋頃は危険なごみの混入を発見しやすくなるため、金属・その他の指定袋の色が青色から半透明になる予定です。こちらにもご注意ください。

AGF ブレンドスティック カフェオレコレクション 抽選で5名様に 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、「ブレンドスティック カフェオレコレクション」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×切: 2025年4月10日必着

※当選発表は2025年6月発行予定「Hotひといき」Vol.81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。)

AGF ブレンドスティック カフェオレコレクション BST-15V



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!**

ル・ヌフ レストラン Le 9

鶴岡市面野山201番地
☎ **090-2958-0999**
🕒 12:00～/12:30～
18:00～/19:00～
📄 不定休 📍 あり
★おすすめ/フルコース(税込) 完全予約制
・ランチ、ディナー共通 …8,690円～
(前日・当日のキャンセルは
キャンセル料が発生します)
・グラスワイン(赤/白) ……990円～



▲フルコース1種のみ(アミューズ、前菜3皿、魚料理、肉料理、デザート、小菓子、コーヒーor紅茶)
横浜元町から移転した「Le9(ル・ヌフ)」は、店内の風景と美味しい食材に魅了されたオーナーシェフ茂田夫妻が、田園の中の古民家を改装してオープンさせた。店内を中心にフランスの旬の食材も取り入れたコース料理で、ウオークインセラーがあり、ソムリエと相談してワインが選べる。横浜のファンもわざわざ訪れる人気店。完全予約制、ドレスコードはスマートカジュアルを推奨。



美しい風景と本格フレンチ、ワインはソムリエとワインセラーで選んで!

特典 オープン記念で、今年11月30日まで乾杯ドリンク付き

上記のサービスには、本誌のご提示は不要です。

IZUMI

鶴岡市泉町6-6
☎ **0235-25-2283**
🕒 17:30～22:00ごろ
📄 不定休 📍 あり
★おすすめメニュー(税込) 完全予約制
・おまかせコース料理 …4,400円～
【メニューや金額は応相談】
・ビール ……660円
・日本酒 ……1,078円～
・焼酎、ワイン、ノンアルコールなど



▲コース料理1種のみだが、好みにも応じてくれる
庄内のグルメなファンを多くもつ「IZUMI」は、紅屋の姉妹店。日本料理に洋の創作料理も交えたおもてなし料理には定評がある。基本は地産の旬の素材を使った「おまかせコース料理」1種のみだが、550円単位でグレードアップでき、食材のリクエストにも応じている。カウンター席とテーブル席3室(12名まで)がある。テイクアウトも予約制で、お弁当やばらちらしが人気だ。



庄内の酒と魚と山形牛でおもてなし
お料理と器、盛り付けも楽しめる店

特典 3月31日まで、本誌ご提示で生ビール又はソフトドリンク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。

やきとり 式馬力

鶴岡市東原町2-17
☎ **0235-25-4334**
🕒 18:00～23:00
📄 火曜定休 📍 あり
★おすすめメニュー(税込)
・樽詰めハイボール
ブラックニッカ(メガ) …400円(680円)
角(メガ) ……550円(880円)
デュワーズ(メガ) ……550円(880円)
・おまかせやきとり(10本) …980円
・フライドポテト(各種) ……580円



▲にぎやかな酒場感がたまらないカウンター仕様の店内
『ハイボール酒場』をテーマに昨年10月に改装し、3つのカウンターを組み合わせた内装の式馬力。3社の銘酒の樽詰めハイボールが揃い、月替わりで開店～21時までの間、通常価格から1杯200円以上お得に飲めるのが売り。バター醤油、コンソメ、チーズなど味を選べるフライドポテトをはじめとする豊富なおつまみメニューや大人気「女子会プラン」などはこれまで通り。



特典 3月31日まで、本誌ご提示でデュワーズハイボール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。

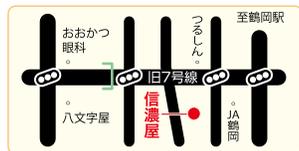
信濃屋菓子店

鶴岡市日吉町6-24
☎ **0235-23-2366**
🕒 10:00～17:00(水～日)
📄 月火定休 📍 あり
★おすすめメニュー(税込)
・いちご大福①普通 ……280円
②どデカ ……360円
③超どデカ ……440円
④モンスター ……510円
・いづめこ大福各種 ……180円～
・すい〜とポテト ……1,000円位～



▲「いちご大福」ブラザーズ(?) 4種

創業120年となる信濃屋の新たな看板商品になった「いちご大福」は、いちごの大きさによって普通から2.5倍のモンスターサイズまで4種類。瑞々しいいちごの美味しさの秘密は和菓子の常識を破った製造方法だという。季節ごとに厳選したいちごを仕入れ、モンスターいちごが入荷した際はSNSで告知する。商品は通販でも入手可能。冷凍の「いづめこ大福」は半解凍で食べると「いづめこ」ちゃんや、絶品『お姫様』大福に変身する。



特典 5月31日まで、千円以上お買い上げの方にお菓子1個プレゼント

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。

角、ブラックニッカ、デュワーズ。3社の樽詰めハイボールがあるレアな店

和菓子を超えた新発想で瑞々しさを保つ「いちご大福」ブラザーズが大人気

東京庵

鶴岡市本町二丁目12-15
 ☎ **0235-22-4641**
 営業 11:00~14:30
 休 火曜定休 **P** あり
 ★おすすめメニュー(税込)

- ・ ざるそば(大盛り+100円) …830円
- ・ チャーシュー麺(塩・醤油) …1,000円
- ・ 合鴨せいり …1,200円
- ・ カツ丼 …1,100円
- ・ 天ざる(天然えび) …1,700円



▲ カレーとじそば/1,000円

麺は全て自家製という「東京庵」は、ラーメン通にも知られるお店だが、大正二年創業のお蕎麦屋さん。東京の「増田屋」で修行した3代目(店主父)から受け継いだ二八蕎麦、つや姫を使った丼物のほか、「カレーとじそば/うどん」、辛さレベル1~4まである「辛豚中華」などのオリジナルメニューも開発し、ファンを増やしている。料金改定し火曜定休になったのでご注意ください。



特典 3月31日まで、本誌ご提示でお食事の方(お1人1冊) 50円サービス

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。

江戸風手打ち蕎麦から辛豚中華まで
 毎日打ち立ての自家製麺が人気!

手作り惣菜 こいた

鶴岡市末広町18-12
 ☎ **090-9425-8750**
 営業 11:00~売り切れ次第終了
 休 土日祝定休 **P** あり

- ★日替わりお買い得メニュー(税込)
- ・ 米の娘豚とんかつ(月曜) …@380円
 - ・ ヒレカツ(火曜) …@190円
 - ・ 手作りコロッケ(水曜) …@100円
 - ・ ササミチーズフライ(木曜) …@140円
 - ・ メンチカツ(金曜) …@150円
 - ・ 日替わり弁当 …@500円



▲ 一番人気のササミチーズフライ/ @150円(木曜は@140円)

昨年12月にオープンした「こいた」は、国産・庄内産の材料を使い、安心・安全でおいしい家庭の味が売り。ササミチーズカツや手作りコロッケなど常時5~6種類ある揚げ物は、衣が薄くお肉もしっかり入ってボリューム満点だ。月~金は日替わりのおすすめ品がお買い得になる。野菜たっぷりのお惣菜は8~10種類でバック売りや量り売りがあり、日替わり弁当は予約注文もできる。



特典 3月31日まで、本誌ご提示で500円以上ご購入の方5%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。

人気の揚げ物は薄い衣がサクサク!
 毎日でも食べたい手作り惣菜のお店

アヤメザカ

鶴岡市末広町6-13
 ☎ **090-9531-0637**
 営業 17:00~1:00(月~金)
 15:00~1:00(土)
 15:00~23:00(日)
 休 不定休 **P** なし



- ★おすすめメニュー(税込)
- ・ 焼鳥盛り合わせ …580円~
 - ・ カツオの葉たたき …800円
 - ・ 刺身盛り合わせ八点盛り …2,580円
 - ・ 日本酒飲み比べセット …980円~



▲ ライブ感も楽しめる、寒ぶりの葉たたき/980円

「アヤメザカ」は和のオープンキッチンと木の温もりのあるお洒落な大人の空間。「最上どり」の焼鳥と地元の鮮魚を使った料理が中心で、おすすめの葉たたきなどテーブルでライブ感ある演出をする料理もあり一皿一皿に山形愛が込められている。奥座敷、BOX席、テーブル席、カウンター席がオープンな店内に約50席あり、1・2名から宴会まで幅広く利用できそうだ。



特典 3月31日まで、本誌ご提示で1つづき1名様 焼鳥盛り合わせに1本増量

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。

炭火で焼く「最上どり」の焼鳥や酒田港
 で水揚げされた鮮魚の美味しさを堪能

lounge bar Dolce

鶴岡市錦町2-10 東京第一ホテル鶴岡本館 9F
 ☎ **050-8884-6656**
 営業 20:00~1:00
 休 日曜定休 **P** あり

- ★おすすめメニュー(税込)(チャージ1,000円)
- ・ 生ビール …800円
 - ・ 焼酎 …800円
 - ・ ジントニック …1,000円
 - ・ 雪国(カクテル) …1,500円
 - ・ 平田牧場三元豚生ハム …1,300円
 - その他、ワイン・シャンパン・日本酒各種



▲ ホテル最上階からの夜景が楽しめるのはドルチェならではの。ホテルのバーは宿泊しなくても自由に利用できるのだが、遠慮があるのか意外に利用する人が少ない『穴場』でもある。東京第一ホテル鶴岡にできたラウンジバー・ドルチェは、夜景や照明が美しい落ち着いた大人の空間。奥には個室になる部屋もある。デートにも人気だが、宿泊者気分でラフに飲んだり、飲み放題プランで仲間と飲んだり、結婚式の二次会にもぴったりだ。



特典 3月31日まで、本誌ご提示で樽出しスパークリングワイン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。

お洒落なラウンジバー・ドルチェが
 東京第二ホテル鶴岡の最上階に出現

旬を食べよう♪ 春の山菜

春は芽吹き季節。そして山菜のおいしい季節です。

山菜は芽吹きのパワーで運気を上げる食材として風水でも人気が高いのだとか。

この季節だけの味を楽しみましょう♪

ふきのとう

つぼみがまだ硬く閉じている小ぶりの方が美味。
ほろ苦い風味が特徴。
天ぷら、みそ汁、細かく刻んでパスタやスープに使ってもおいしいです。



うど

香り高くシャキシャキとした歯ごたえが魅力。
山菜の中でもそれほど苦みは強くありません。
酢味噌和え・ごま味噌和え、炒め物などに。



こごみ

アクやにおいが少なく下処理の手間いらず。
おひたし、サラダ、炒め物などに。
クセがなく食べやすいのが特徴。



ふき

独特の香りと歯触り。
すでに平安時代には栽培されていたほど馴染み深い山菜です。
煮物、佃煮などに。



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

応募メ切：2025年4月10日 必着

当選発表は、2025年6月発行予定「Hotひといき」Vol.81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」2024.12 (Vol.79) プレゼント当選者発表 ★

- 吉野巻 鶴岡市下清水/大瀬様、西新斎町/山村様、茅原町/斎藤様、淀川町/堀様、本町三丁目/門脇様
- サンワギフト 西新斎町/加藤様、美咲町/おひも様、切添町/余語様、稲生一丁目/鈴木様、若葉町/梅木様
- 主婦の店鶴岡店商品券3,000円分 家中新町/テツ様、三和町/鈴木様、宝田二丁目/うふぶ様



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

“苦味”は春の味方？ 山菜は春の目覚まし

「春の皿には苦味を盛り」

『春の皿には苦味を盛り』ということわざをご存知でしょうか。これは春には苦いものを食べるのがカラダに良いとする、古くからの言い伝えです。ここに出てくる苦味は、春の七草や山菜といった春野菜のこと。春は、気温の寒暖差と気圧の変動で自律神経のバランスを崩しやすく体調不良が起きやすい時期です。ぜひ苦みや香りを含んだ春野菜を上手に取り入れ、冬の間に体内に溜まった老廃物や脂肪を排出しましょう。



苦味がいいのはなぜ？

冬の間、眠っていたカラダを「苦味」で目覚めさせる ……………

人間をはじめとする動物は寒さから身を守るために、冬の期間中は自然と栄養を蓄えるメカニズムになっています。こうした冬の体質を春にむけて切り替えるために、苦味が役立つとされています。冬眠から目覚めた熊が一番初めに口にするのは「ふきのとう」だとか。熊は本能的にふきのとうの苦みを体内に取り入れることで、眠っていた体を目覚めさせているのでしょう。

山菜の苦み成分 ポリフェノール ……………

春の苦味といえば、ふきのとう、たらの芽、うどなどの山菜や菜の花などがあります。春は気温が高くなるにつれて、虫や菌たちの動きも活発になり、山菜や野菜はその虫や菌たちから身を守るために「苦み」や「アク」を出します。この山菜独特の苦みは「ポリフェノール」という成分が元になっています。



ポリフェノールの効能 ……………

ポリフェノールには強い抗酸化作用があり、活性酵素を抑えて細胞の若返りを促したり、ストレス改善の効果が期待できます。動脈硬化、生活習慣病の予防など、健康と美容に効果的です。



大宝幼稚園 年長児のみなさん

すてきな作品をありがとう



こんにちは 大宝幼稚園です!

- 木のぬくもり溢れる園舎。広く明るい遊戯室。遊び心ある中2階に絵本の部屋。電車が見える開けた園庭。
- 自園調理の温かい給食。
- 絵画などの表現力、コミュニケーション力、生活力、活動意欲を高め、小学校につながる楽しい保育活動。
- 子どもにも保護者にも好評なリトミック、サッカー・英語・音楽教室。

教育目標

- みんなとなかよく、のびのびと遊ぶ子ども
- きまりを守り、進んでよいことをする子ども
- 心身ともに健康で、元気な子ども
- よく見、よく聞き、よく考える子ども
- 心ゆたかにすなおで、がまん強い子ども

〒997-0014
鶴岡市大宝寺町14番10号
Tel.0235-22-1883
Fax.0235-22-1696



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