

飯能の人気のお店



天気の良い日はテラス席で思いきり羽をのばしたい。

頭の先からしっぽまで丸ごと食べられる。そのままでも充分美味しいけど、抹茶塩と桜塩で味を変えて楽しめます。



ヤマメの唐揚げ ¥680 (税抜)

hama | 2nd kitchen
since 1974

創業45年のレストランHAMAが天覧山の麓に2号店(セカンドキッチン ハマ)をオープンしました。

本店と変わらない味を、本店とはまた違った雰囲気を楽しめるようになりました〜♪長年の感謝の思いが詰まった2号店は、日常の時間からほっと休める時間へ、大切な時間を彩る場所へ、と心地よい居場所を創っています。



どろーりたまごのステーキ丼120g ¥1290 (税抜)

ソースは醤油ベースでバターのコクが効いています。お肉は丁寧に焼かれとてもやわらかい! 120gとボリューム満点の160gもあります。豆乳スープつき。たまごなしもあるよ。



野菜3倍チーズカレー ¥1020 (税抜)

中辛でスパイシーだけど、チーズと半熟たまごで、まるやか仕立♪



落ち着いた色合いのオシャレな店内

テイクアウトOK!
※時間がかかる場合があります。ご了承ください。

・さつまいも
・ズッキーニ
・ブロッコリー
・オクラ
・かぼちゃ
・れんこん
・トマト
・パプリカ
などなど



シェフの気まぐれサラダ
2〜3人前 ¥680 (税抜)
自家製ドレッシングは程よい酸味すっごく美味しい!

デザートでぜひ食べていただきたい!



おすすめデス

お店の名前がついている栗のプリン。ハマのオリジナル☆栗のペーストがいっぱい詰まって濃厚! 栗の甘味が広がります。

hamaの栗プリン ¥300 (税抜)

キャラメルソース

他にも気になるデザートが...♪店内でお気に入りのドリンクと一緒に食べるのもよし。テイクアウトで自宅で楽しむのもよし。お土産にもいいです〜!!

Kids Menu



お子様ステーキ丼もあるよ

お子様プレート ¥680 (税抜)

私はこれ♪
自家製やす蜜スカッシュ!



TAKE OUT

・豆乳グラタン
・クリスピーチキン
・ガーリックシュリンプ
・タコのカルパッチョ
・和牛つくね etc...
2〜3人前

彩りおつまみセット (要予約) ¥1680 (税抜)



PICNIC

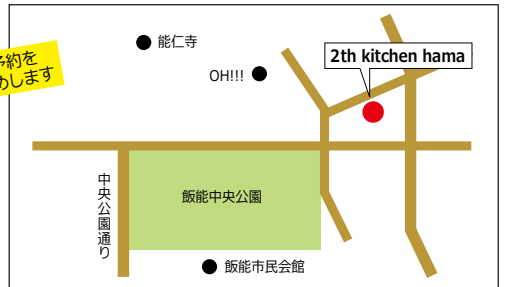
手ぶらでピクニックが楽しめるセットです。お気に入りの場所を見つけたら、レジャーシートを広げよう!!

PICNICセット (要予約) ¥1980〜 (税抜)

詳しくはお店に直接お問合せください

hama | 2nd kitchen
住 所 飯能市山手町16-9
定 休 日 月曜日
営業時間 ランチ 11:00 ~ 15:00
ディナー 17:00 ~ 21:00
T E L 042-980-7023
駐 車 場 11台
HP : <https://2kitchen.ha-ma.net>
instagram:kitchen.hama

週末は予約をおすすめします



飯能の人気のお店

茜台にあるかわいい珈琲豆焙煎のお店



チョコやクッキー etc...



珈琲豆柄の白雪ふきん♡

コーヒーによく合うお菓子や、器具類の販売もしています。ふきんは優しい手触りで赤ちゃんのお肌にも最適です。

上田珈琲豆焙煎堂

ドアを開けると明るい笑顔で迎えられ、癒しの空間と焙煎のいい香りが広がります。
上田珈琲豆焙煎堂では注文を受けてからその場で珈琲豆を焙煎し、販売しているので
煎りたてでしか感じるものの出来ない新鮮なコーヒーの香りと味を楽しめます♪

珈琲豆はオリジナルブレンドとオーナーが目利きした14種類。おすすめは数量限定『オリジナルブレンド』の他、「ブラジル プレミアムショコラ ビーベリー」なども人気です。コロコロ丸〜い形の豆で、ナッツやチョコレートのような香りが特徴。美味しそうですね☆1袋は生豆時 240g → 焙煎後約 200g です。

数量限定

オリジナルブレンドを買いました♪ 1000yen (税込)

すっきりと飲みやすくバランスがいい!

お土産やプレゼントに煎りたてのコーヒーはいかがですか!!

地方発送も出来ています



自慢の焙煎機

自分好みの豆や煎り加減を探してみたいかがですか?

焙煎時間は約20分くらい

待っている間はサービスのコーヒーをいただきながらのんびり...



ソフトドリンクのメニューもあります。お子さまと一緒に楽しめます。

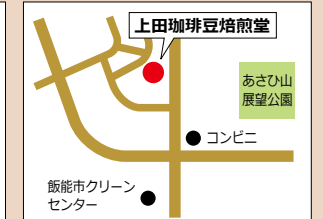


※お急ぎの方はお電話かLINEで注文してから行くとも良いかも。



アイスコーヒー L 440yen (税込)
アイスカフェラテ M 410yen (税込)

上田珈琲豆焙煎堂
住 所 飯能市茜台1-4-25
営業日・時間 火・水・木 10:00 ~ 16:00
日 10:00 ~ 18:00
ホームページ等で確認して下さい
T E L 050-5319-2293
駐 車 場 3台
※住宅街のためアイドリングや路上駐車はお控えください



当社の新しい仲間を紹介します

井上 和海 (23歳)
営業部
お客様サービスグループ
所属



今年4月に入社しました井上和海です。3ヵ月の見習い研修を終え、正式に新入社員として働くことになりました。趣味は旅行をすることで、なかでもバイクで旅をするのが好きです。ガスの知識を身につけ、皆様に満足していただけるように精一杯頑張りますので、よろしくお願いいたします。



わたしたちは、なでしこリーグ「ちふれASエルフェン埼玉」を応援しています。

応援よろしく
お願いします!

2020 プレナスなでしこリーグ2部

シーズンスケジュール2020.9.1現在

節		試合予定日	開始予定時間	対戦相手	都道府県	試合会場
8	AWAY	9/6 (日)	15:00	Aハリマ	兵庫	五色台運動公園「アスパ5色」
9	HOME	9/12 (土)	16:00	AC長野	栃木	栃木県グリーンスタジアム
10	AWAY	9/19 (土)	14:00	F日体大	神奈川	神奈川県立保土谷公園サッカー場
11	AWAY	9/27 (日)	14:00	ニッパツ	神奈川	日産フィールド小机
12	HOME	10/4 (日)	14:00	オルカ	埼玉	NACK5 スタジアム大宮
13	AWAY	10/11 (日)	13:00	大和S	神奈川	大和なでしこスタジアム
14	HOME	10/17 (土)	14:00	S世田谷	埼玉	川越運動公園陸上競技場
15	AWAY	10/24 (土)		パニーズ		※未定
	AWAY	10/25 (日)		パニーズ		※未定
16	HOME	10/31 (土)	14:00	Aハリマ	埼玉	川越運動公園陸上競技場
17	AWAY	11/7 (土)	14:00	十文字V	東京	AGF フィールド
18	HOME	11/14 (土)		十文字V		※未定
	HOME	11/15 (日)		十文字V		※未定

☆当社総務グループに所属のDF 背番号4 橋沼真帆が出演します☆ 詳しくはこちらから <https://www.as-elfen.co.jp/>

2020年秋 OPEN!!

発酵、健康、食の魔法!!!

OH!!!

Our Home Hanno

今回ご紹介するのは天覧山の麓、能仁寺敷地内に誕生した発酵食品のテーマパーク『OH!!! ～発酵、健康、食の魔法!!!～』様♪皆さんもご存じですよね?地域の新しい交流の場にもなる話題のスポットに、オープン前で大忙しの中、恐縮しながらお邪魔させていただきました!!

「ご飯がススムキムチ」でおなじみの漬物業界のリーディングカンパニー『株式会社ビックルスコーポレーション』様が事業のひとつとして発酵食品のテーマパークをオープンします。約1万㎡の敷地にレストラン棟・ショッピング棟など4つの建物と多目的広場を設け、発酵食品を使った食事の提供・物販・体験などを通して、発酵食品や乳酸菌の素晴らしさを世界に発信します。飯能市にまた新しい地域交流の場・観光拠点が誕生しました～♪



ススムくんが3人いるよ探してみてね



全国から厳選した発酵食品をお土産に

八幡屋自慢のお漬物と全国から厳選した発酵食品を販売。飯能の野菜や特産品を集めた「飯能マルシェ」や生活雑貨なども。お買い物の後はテラスで軽食やお酒を楽しめます。

飯能マルシェ



八種漬物食べくらべ



野菜×乳酸菌×米糀の発酵デリカフェ

植物由来の「ピーネ乳酸菌」と野菜を使用したメニューが充実。ブリュレタルトは焦がしたてのパリパリ食感をぜひ店頭で。

糖甘酒とチーズのブリュレタルト



ピーネデリプレート



「発酵の力」を体験!

オリジナルキムチやぬか漬けづくりに挑戦できる体験棟。旬の食材を使った料理教室も開催します。暮らしのなかに発酵食品を取り入れるヒントが盛りだくさんです。

キムチづくり体験



薪火と発酵のレストラン

本格薪火窯で焼き上げた肉や魚、先人の知恵とシェフの工夫が詰まった発酵料理で体の中から健康に!大切な友人や家族とゆったり過ごせる個室も用意しています。

ディナーコースの一例

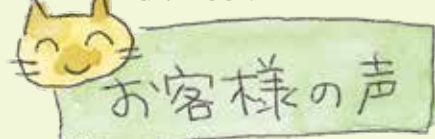


株式会社OH 信田友理子様にメッセージをいただきました♪

「発酵って、まるで魔法みたい!」施設名のOH!!!、サブタイトル「発酵、健康、食の魔法!!!」はそんな発酵への驚き、おもしろさ、おいしさを伝えたいという想いから名づけられました。健康への効果も注目されている発酵食品。味わうのはもちろん、ぜひ知って学んで、作ってみて、たくさん「発酵体験」してください!皆様のお越しを心よりお待ちしております。

〒357-0063 埼玉県飯能市飯能1333
TEL 042-975-7001 (総合案内)
TEL 042-975-7771 (レストラン)
<https://www.oh-hanno.jp>
定休日: 月曜日(祝日の場合は翌日)

お便り待っているよー



してもらってうれしかったこと、やってあげて喜ばれたこと、困っていること、環境を守るために心掛けていること、など・・・なんでもOK。みんなで分かち合いませんか?

採用の場合は図書カード1,000円分を差し上げます。

先日お風呂が故障し連絡をさせていただいた所、迅速に対応していただきました。大変心強かったです。お世話になりました。中山 S様

お料理教室でお世話になっております。新しいお料理を教えていただきマンネリしがちな食卓により刺激をいただいております。新型コロナウイルスの早い収束を願っております。中居 A様

コロナで大変な時代になりましたね。何処に潜んでいるか高齢の私はとても不安な毎日です。孫と一緒にまちがいさがしに挑戦!楽しい一時でした。中山 K様

この地に越してきて早42年になります。その間、西武ガスさんには大変お世話になっております。当時の風呂釜は点火式でしたので着火がうまくいかなかったり、ガスコンロや湯沸器の不具合のあった時もすばやく対応していただきました。おかげさまで日常生活は不自由なく過ごせております。ありがとうございます。双柳 I様

ごぼうチップスを子供と一緒に作りました。ピーラーを使うので5歳の子供でも安心して見守りながら作ることができました。本人もとても楽しかったようです。美杉台 Rちゃん 5歳

今年はガス祭りが中止で残念です。毎年6月、10月のガス祭りに行き楽しんでいました。ユンボでスーパーボールすくいが大好きです。美杉台 Sちゃん 6歳



いつでもどこでもPC・スマホからガス・電気の使用量・請求金額がわかります! ※1

エネルギーの見える化WEBサービス

※2 無料! My 西武ガス

会員募集中!

<https://seibugas.com/>

※1: 西武ガスが供給販売するガス・電気の情報です。
※2: 必要なハード及びソフトウェアに関する費用、通信料及びインターネット接続料は、ご利用者負担になります。

ガス屋さんの豆知識

～自分でできる簡単事故防止～

ガスコンロ正しく使えてますか？

ガスコンロの使い方、自分だけは大丈夫と思ってませんか？ガスコンロを原因とした事故は減少傾向にありますが、まだまだ発生しているのも事実です。事故につながる危ない使い方とはどのようなものがあるのでしょうか？ガスコンロの使い方に関するヒヤリ事例を紹介します。

着衣に着火した経験のある人は？

ガスコンロ使用中に周囲の物や衣服に「着火した」または「着火しそうになった」「焦げた」「溶けた」などの経験がある人は調査全体の2割を超えています。その中でも「着衣に着火」は4.2%の人が経験したことがあるようです。



コンロの奥にある調理器具を取ろうとして、服に着火しそうになった。



コンロを使用中に背を向けていたら、衣服に着火しやけどを負った。



奥のコンロの料理を味見しようと手を伸ばしたら、袖に火がついた。



揚げ物中、コンロに近づきすぎて化学繊維の洋服を焦がした。

事故防止のポイント

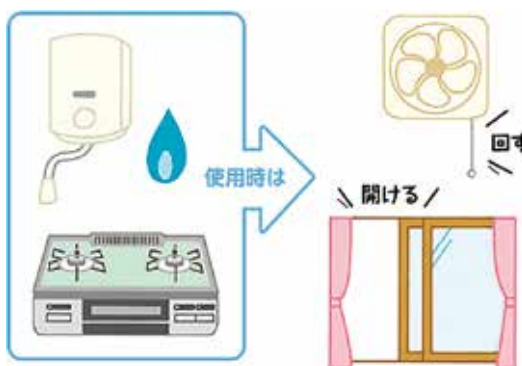
見えない炎に注意！

強火でガスコンロを使用している時は、鍋の上部でも繊維などに火がつくことがあります。炎が見えなくても注意しましょう。防災加工されたアームカバーやエプロンを使用すれば防止に繋がります。

ご家庭の皆様へ安全使用のお願い

室内でガス機器をお使いの時は換気扇を回すか窓を開けて換気をしてください

キッチンでコンロや小型湯沸器の使用中は、必ず換気扇を回すか、窓を開けて換気をしましょう。※ただし、煙突のある開放式の湯沸器・風呂がまだお風呂を沸かしているときやシャワーを使っているときに、台所の換気扇などを使用すると、風呂がまの排気が浴室などに逆流し、一酸化炭素中毒をおこす場合があります。同時使用は避けてください。お部屋でガスストーブの使用中は、30分に1回程度、新鮮な空気に入れ替えましょう。



マイコンメーターでガスが止まったときの《復帰手順》



①すべてのガス機器を止めます。
メーターの元栓は閉めない



②メーターの復帰ボタンのキャップを外します。



③復帰ボタンを奥まで強く押して、すぐに指を離す。
(復帰ボタンのキャップを元に戻します)



④約3分待つ。
(この間にマイコンメーター内のコンピューターが安全を確認します。)
赤ランプの点滅が消えると、ガスが使えます。

※LPガスメーターと表示が異なります。

EASY COOKING



グリルレシピ

～ウィンナーロールパイ～



材料(8本分) 調理時間10分

冷凍パイシート…………… 1枚
(冷凍パイシートは10cm×18cmの長方形の型を使用)
ウィンナー(粗びきウィンナー) …… 8本
卵黄 …………… 1/2個
トマトケチャップ …………… 適量
粒マスタード …………… 適量

下準備

・冷凍パイシートは常温で少し柔らかくしておく。
・卵黄は溶いておく。

《作り方》

①粗びきウィンナーに3か所位切れ目を入れる。
②冷凍パイシートは1cm程度に細切りにし、ウィンナーにくるくる巻き付ける。

③グリル網にくっつかないホイルを敷く。
(くっつかないホイルがない場合はアルミホイルでもよいがホイルに油を薄く塗る)



パイシートの巻き終わりを下にして焼くと仕上がりがきれいになります。



④②を並べて艶出し用の卵液を刷毛で塗る。
⑤【両面焼き 水無しグリル】4分位焼く。
※コンロによって多少の仕上がり時間は異なります。
⑥粗熱が取れたらそっと取り出し器に盛り付けます。(パイ生地がアルミホイルにくっつく場合があるので優しく取り出してください)

10個のまちがいをさがそう！

問題 ①の絵には10カ所 ②と違うところがあります。①の絵に違っている部分に○印をつけ、キリトリ線で切り、はがきに貼って郵送してください。

①



②



図書カード

1,000円分を20名様に

応募方法

はがきに住所、氏名、年齢、電話番号、良かったコーナー、良かったコーナー、ご意見・ご感想などを記入ください。

宛 先

〒357-0021 飯能市双柳373-15 西武ガス(株)クイズ係

締 切

2020年 10月16日 消印有効

当選者には(10月30日抽選)図書カードの発送をもってかえさせていただきます。

前回のクイズ答え

応募総数123通、正解118通でした。当選は発送をもって、発表にかえさせていただきました。たくさんのご応募ありがとうございました。

次回の発行は2021年4月頃の予定です。皆様のご意見、おたより、写真、絵手紙、イラスト、料理など大募集中です。いただきましたご意見等は掲載させていただくことがあります。はがき等はお返しできませんのでご了承ください。
採用の場合は図書カード(1,000円分)を差し上げます。ご応募いただきました個人情報は当社が適切に管理し、住所氏名は賞品当選時の発送用として利用させていただきます。