

micata

みんなのくらし方マガジン

整理収納はいいことづくめ！

Vol.3
2021



読者プレゼント「真摯においしさを追求した一品」

特集／今日からすっきり、ムダなくくらす 新企画／ぼかぼかものはしの日常

SHIZGAS
静岡ガスグループ

“みんなのくらしかた”を良く考え、“くらしの味方”として寄り添い、“いろいろな見方”の出来るマガジンとなるようたくさんの想いを詰め込みました。

今日からすっきり、 ムダなくくらす

おうち時間が長いこの頃。年末の大掃除前にちょっとがんばって、すっきり気持ちよく過ごせる環境を整えてみませんか。エネリアショールームの整理収納アドバイザーが、今すぐ真似できる整理収納のコツをご紹介します。

整理収納はいいことづくめ！

時短

モノの定位置(住所)が決まっていれば、探す手間が省けます。整理整頓されたキッチンは調理もスムーズに。

節約

一目で中身がわかる収納は、使い忘れや二重買いを防ぎます。定期管理でムダなく節約に。

ゆとり

詰め込みすぎない収納は、心のゆとりにも繋がります。おうち時間も居心地良く。

衛生的

整理整頓された収納は、食品の衛生管理や、期限管理もしやすくなります。



ムダのないくらしの第一歩は、食品の整理から

食品を全部出し、賞味期限で仕分けしてみましょう！



余裕がある

しまい込みすぎず、
整理して保管

もう少しで期限切れ

急いで今夜のメニューに
または

期限切れ

感謝しつつ、
ゴミ箱へ

フードバンクへ

エネリア
ショールームで
回収しています！

12 作る責任
つかう責任



フードバンクとは、品質には問題がないものの消費できない食品を引き取り、必要としている方に届ける活動です。エネリアショールームは、回収した食品を「フードバンクふじのくに」に提供することで、食品ロス削減と相互扶助の社会づくりに貢献しています。



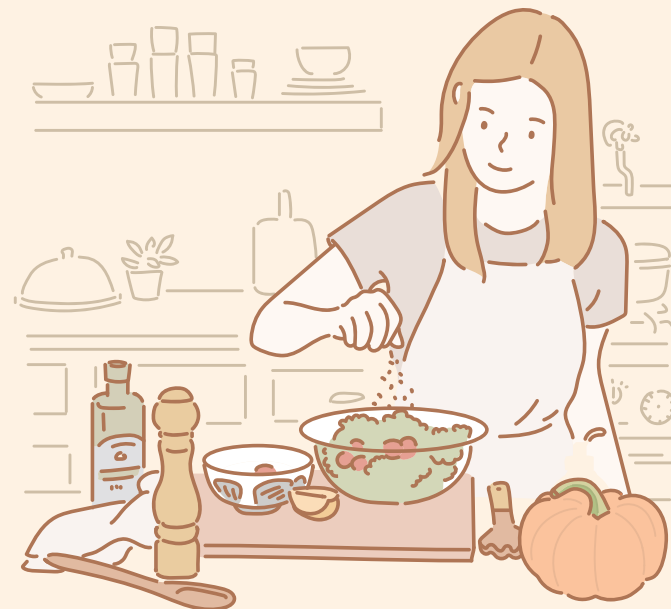
公開中

家族で楽しく
食品ロスを減らそう！
かぼちゃまるごと
使いきりレシピ

10月は食品ロス削減月間。エネリアショールームでは、かぼちゃをムダなく使いきるおいしいレシピを、Instagramで公開しています。作って食べて、楽しく食品ロス削減にチャレンジしてみませんか。

※食品ロス：本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと

エネリアショールーム
×
静岡県廃棄物リサイクル課
「使いきり実践チャレンジ」
レシピ



かぼちゃクリームパスタ



かぼちゃケーキ

詳しくはこちらまで

エネリアショールーム静岡
TEL:054-285-0267

〒422-8076 静岡市駿河区八幡1-5-38
[営業時間] 9:30~17:00
[休館日] 水曜定休(祝日の場合は営業・翌日休み)・GW・夏季・年末年始(12/29~1/5)

エネリアショールーム富士
TEL:0545-57-7500

〒417-0034 富士市津田260-12
[営業時間] 9:30~17:00
[休館日] 水曜定休(祝日の場合は営業・翌日休み)・GW・夏季・年末年始(12/29~1/5)

エネリアショールーム柿田川
TEL:055-991-5010

〒411-0902 駿東郡清水町玉川61-2
サントムーン柿田川シネマ棟1F
[営業時間] 10:00~18:00
[休館日] 不定休

余った缶詰やインスタント食品、お菓子などはありませんか？



回収
している
食品

- ①賞味期限が2ヵ月以上
- ②常温保存ができるもの
- ③未開封のもの

キニナルお店

持続可能な未来を見つめながら
真摯においしさを追求しているお店、
見つけてきました。

01.店主の清勝紀さんは2017年「コーヒーマイスター利きコーヒー選手権」で日本一に輝いた探究心の持ち主。02.富士市から富士宮市に移転して1年。この味を知る常連客が絶えない。03.クラシカルな店内。コーヒーを淹れている時の香りもたまらない。



01

ていねいに引き出す純な味 赤富士珈琲

生のコーヒー豆には未熟な豆や悪くなった豆も混ざるのが普通。それを一粒一粒取り除く「ハンドピック」を何度も繰り返して焙煎すると、驚くほどすっきり雑味のない、豆本来の豊かな風味が顔を出す。だから赤富士珈琲のコーヒーは純粋においしい！取り除いた豆や皮は堆肥にして使い切るのも、自家製野菜を作る店主ならではの。

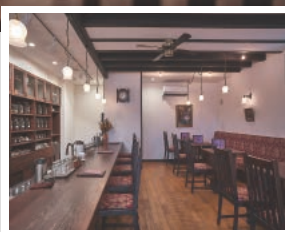
赤富士珈琲

▲富士宮市北町19-7
◎平日13:00~19:00
土日祝日11:00~18:00
☎火・水曜日
📞5台(1組1台で)
📞090-1232-2436
🌐https://akafuji-coffee.shop-pro.jp/

Instagramは
こちら



02



03

お店を代表する味「赤富士ブレンド」はグアテマラ、コロンビア、ミャンマーなど5種の豆をブレンド。一口ごとに豊かな味わい。
店内(1杯) ¥600(税込)
豆(100g) ¥730(税込)



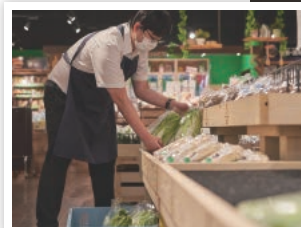
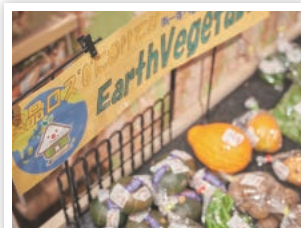
「いつでも
同じようにおいしい」
コーヒーを
目指しています



店主の奥さまお手製の
無添加ケーキも評判



02



03

01. 望月大輝店長がスタッフがロコミを頼りに一から農家さんとの信頼関係を作ってきた。02. 小さな虫食いや変色など、農家さんが売り物にならないという野菜を買い入れ、食品ロス削減に貢献。03. スタッフに相談すれば味の好みに合った農家さんを教えてもらえる。



全国各地から届いた
こだわりの調味料が
壁面の棚にぎっしり。



農家さんの思い入れとお客さまの知りたい情報を結びつけているのが、両方をよく知っているスタッフ陣の手作りPOP。

地元産の
豆腐やパン、
お菓子もいろいろ

地元のお豆腐屋さん
が柿田川の豊かな天然水で作った寄せ豆腐や豆乳レアチーズも定番の人気。
寄せ豆腐「生粋」
¥356円(税込)



おなかすいたふあーむ(Una casita farm)
サントムーン柿田川オアシス店

▲駿東郡清水町伏見52-1サントムーン柿田川オアシス1階
◎10:00~20:00 ☎無休 📍有り ☎055-928-5517
🌐http://www.una-casita.co.jp

Instagramは
こちら





好評につき
期間延長!

みなさまに選ばれて **60,000件**※

ぴよ ————— んとおトクに

きりかえ～るキャンペーン

実施中

JCBギフトカード

1,000 1,000 **2,000円**

初めてご契約の方全員にプレゼント

さらに
抽選で

キャッシュバック

CASH **10,000円**

初めてご契約の方100名様のうち1名様にプレゼント

2021年 **11/30(火)**まで

※2021年3月現在ご利用数

ずーっと

電気使用量に関係なく30A以上であれば電気基本料金が**おトク**になる!

※静岡ガスグループのガスをお使いの方に限ります。



SHIZGASでんきは **基本料金から割引**

SHIZGASでんきの料金構成

基本料金

電力量
料金 + 燃料費
調整額 + 再生可能エネルギー
発電促進賦課金

従来と変わりません

使用量に関係ないから
誰でもおトクに!

基本料金

基本料金

割引

SHIZGASでんきのおトクな割引

とっても
おトクかも～

カンタンお申し込み方法

お手元に「ガス」と「電気」の検針票をご用意ください。

電気の検針票が発行されていない場合は、お客さま名、お客さま番号、供給地点特定番号、現在の電気の契約会社名がわかるWeb画面や明細等をご用意ください。



スクリーンショット等でOK

お申し込みはこちら



太陽光発電っていいと思う!



もう設置しています!という方



SHIZGAS

あなたにフィット

太陽光発電支援サービス

太陽光発電設備に関する
お困りごとを
ワンストップで解決!

＼ おすすめポイント /

1

余剰電力買取サービス

基本買取単価:8.3円/kWh

「静岡ガスグループのガス」+「SHIZGASでんき」
ご利用の場合
⇒ 8.7円/kWhに

2

故障診断サービス

太陽光発電設備の異常を発見

3

PCS(パワーコンディショナー)交換サービス

4

最適利用提案サービス

お客さまのライフスタイルに合わせたご提案

5

太陽光設備の交換・廃棄サービス

6

エコキュート故障時対応サービス

エコキュートが故障した場合のお悩みを解決

詳しくは
こちら



設置したいな～!という方



SHIZGAS

ソーラーレ

家庭用太陽光エネルギーサービス

太陽光発電システムの
初期費用が0円!

＼ おすすめポイント /

1

太陽光発電設備を無償で設置

2

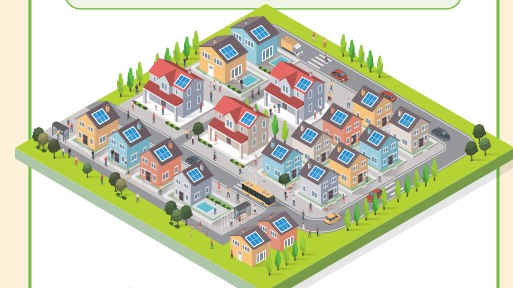
発電した電気を
月額定額制でご利用可能!

3

製品無料長期保証・
災害補償&施工保証付き

4

10年後は
太陽光発電設備一式を無償譲渡



詳しくは
こちら



※キャンペーンの詳細および規約は、当社Webサイトをご覧ください。お申し込み用紙やWebエネシアからの申し込みも承っております。

※ご利用には条件があります。



かぶとマカロニのグラタン

材料 4人分

かぶ……………4コ
かぶの葉……………4コ分
玉ねぎ……………1/2コ
にんじん……………100g
鶏もも肉……………100g
マカロニ……………40g
バター……………40g
薄力粉……………大さじ6
牛乳……………600cc
★コンソメ……………小さじ2
★塩……………少々
★こしょう……………少々

＊ピザ用チーズ……………適量
＊粉チーズ……………適量
＊パン粉……………適量

作り方

- 耐熱容器にバター(分量外)を塗しておく。
- ① かぶは実と葉に切り分け、皮付きのまま八つ割りにし、さらに半分に切る。玉ねぎは縦に薄切り、にんじんは皮付きのまま小さめの乱切りにする。鶏もも肉は一口大に切る。
- ② 鍋ににんじんと水を入れて、蓋をし強火～中火にかける。沸騰したらマカロニを入れて弱火にし、指定の時間茹でる。最後の2分でかぶの葉を入れて火を強め、再沸騰させる。ざるにあげ、かぶの葉は冷水にとり3～4cm幅に切っておく。
- ③ フライパンにバターを溶かし、鶏もも肉を入れて中火で炒める。表面の色が変わったら玉ねぎを加え、しんなりとしたらかぶを加えてざっと炒める。
- ④ 薄力粉を加えてよく炒め、なじんできたら牛乳を少しずつ加え、混ぜながら濃度をつける。★で味を調えて火を止める。
- ⑤ ④に、にんじん・マカロニ・かぶの葉を加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ 耐熱容器に入れ、＊をかける。両面焼きグリルの弱火で7分、表面にこんがり焼き色がつくまで焼く。



エコポイント

- 【食材を無駄にしない】野菜はきれいに洗って皮や葉も捨てずに使い切りましょう。
- 【旬の食材を使う】旬の食材は生産や輸送にかかるエネルギーが少ない、エコな食材です。地元でとれる旬の食材を選びましょう。
- 【熱を上手に使う】同じ鍋で「同時に茹でる」「順番に茹でる」ことで、エネルギーの使用量を削減できます。また、グリルを使うことにより短時間で調理ができます。
- 【鍋底にあった火加減】エネルギーを効率良く使うため、鍋からはみ出さず、弱すぎない火加減にしましょう。

レシピ考案：エネリアショールーム静岡

エネリアショールーム富士の館内にある、レンタルキッチン・カフェスペース



Area Collaboration Shokudo

エネリア食堂 出店者募集

こんな皆さまを
応援します！

いつか
お店を開業
したい方

自分の
腕を
試したい方

ノウハウを
蓄積
したい方

地域との
関わりを
持ちたい方

●出店期間：1～3カ月 ●必要資格：食品衛生責任者講座の修了

11月 出店情報



café & deli mogu



《MENU》
野菜を使った
スパイスカレー

moguってこんなお店

地元野菜を中心に生産者や食材の持つ物語を料理に変えてお届けしています。エネリア食堂では「スパイス」と「野菜」をテーマにお届けします。

エネリア食堂 営業情報

【営業時間】
● 11/1(月)～11/7(日)
11:00～14:00
● 11/8(月)以降
11:30～14:00(L.O.13:30)
※商品がなくなり次第終了となります。
【定休日】
火・水曜日
※11/2(火)・3(水)は営業

お問い合わせ

エネリアショールーム富士
TEL.0545-57-7500

〒417-0034 富士市津田260-12

【営業時間】9:30～17:00

【休館日】水曜定休(祝日の場合は営業・翌日休み)・GW・夏季・年末年始(12/29～1/5)

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため臨時休館となる場合があります。詳細は当社Webサイトをご覧ください。

毎日を
楽しもう!

ぽかぽかものはしの日常

ぼく「ぽかぽかものはし」。
いよいよぼくのコーナーができたかも。
みんな、かも〜ん!



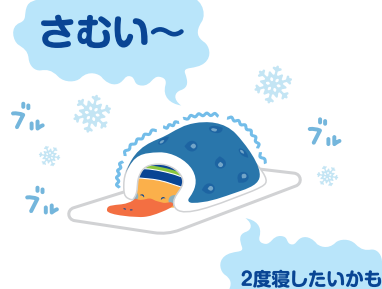
冬はやっぱりガス暖房かも!編

1



朝 6:00 起床

2



2度寝したいかも

3

＼そんな時は /
5秒であたたまる



ガス暖房!!

4



あっという間にぽかぽか〜

そんなぽかぽかものはしが
おススメするのは「ガスファンヒーター」

ガス暖房の
イイところ

- * 寒い朝でもスイッチオンから5秒で点火
- * 給油の手間なし
- * 点火時の二オイも気にならない
- * ガスの燃焼で水蒸気が出るから、空気が乾燥しにくい
- * 万が一転倒しても、安全装置がついているから安心

Rinnai SRC-365E | 色:ホワイト/オープン価格



年末はおうちピカピカにしたいかも!編

1



部屋に
いつもモノが溢れている

2



まずは整理整頓
収納する場所を決めてお片付け

3



すぐに使わないモノは
ダンボールに詰めて送るだけ

4



あっという間にすっきりはればれ

そんなぽかぽかものはしが
おススメするのは「エネリア住まいのお片付けサービス すっきりはればれ」

宅配型収納サービス

預けたいものをダンボールに
詰めて送るだけの収納サービスです。

月額264円(税込)から 詳しくはこちら



キッチンの整理収納講座 事前予約制【先着順】

11/6(土)・11/18(木)・12/3(金)・12/11(土)

13:30~14:30 参加料 500円(税込)

整理収納アドバイザー1級 山内美由紀

毎日の家事が楽になる整理収納術をお伝えします。

【お問い合わせ】エネリアショールーム静岡 TEL.054-285-0267

キッチン
グッズ
付き!

Present

プレゼント
①



赤富士珈琲 コーヒー豆ギフト

25名さま

「真摯においしさを追求した一品」

プレゼント
②



おなかすいたふあーむ おなかすいたギフト

25名さま

micataのプレゼントは、ハガキまたはWebで応募できます。

ハガキの場合

必要事項を記入の上、
micata編集室までお送りください。

Webの 場合

下記URLから
ご応募ください。



<https://krs.bz/shizgas/m/micata202110>

応募締切

2021年12月12日(日)

※ハガキの場合は当日消印有効

当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

郵便ハガキ

〒422-8766

静岡市駿河区池田28

静岡ガス株式会社

micata編集室 行

- 希望する
プレゼントの番号
- 氏名
- 性別
- 年齢
- 住所
- 電話番号
- メールアドレス
(お持ちの方)
- 興味のあった記事
- micataの感想
- micataを
手にとった場所
- 使用中のガス会社
- 使用中の電力会社

お問い合わせ

お客さまコンタクトセンター



0570-020-161

FAX.054-287-0701

一部のIP電話などナビダイヤルをご利用にならない場合は、次の電話番号におかけください。

静岡

TEL.054-285-2111

富士・富士宮

TEL.0545-52-2260

東部(沼津・三島他)

TEL.055-927-2811

受付時間 月曜日～金曜日[8:45～19:00] / 土・日・祝日・年末年始(12月29日～1月4日)・5月1日[8:45～18:00]

ご記入いただきました内容等(個人情報を含む)は、適正に管理するとともに、静岡ガスグループからの商品のご案内、サービスの提供、お問い合わせへの回答、製品・サービスに関するご連絡、各種調査に利用させていただきます。その他の目的に無断で利用することはありません。個人情報の取り扱いについては、当社Webサイトをご覧ください。