

# リピックワルーム LIVIC Room

vol. 57

2019 Summer

くらしにサプリ

塩の魔法をかけて…

夏野菜をおいしく食べよう

私の担当エリアを紹介します

日本三大花火大会の街

長岡市

アンケートに  
答えて当てよう!



オシオ屋  
セレクト  
「塩」4種  
セット

20名様に  
当たる!

Wチャンスもあるよ!





# 塩の魔法をかけて… 夏野菜をおいしく食べよう

Salt's Magic!

くらしに\*  
\*サッパリ\*  
Suppli

## 今回の先生

日本ソルトコーディネーター協会  
シニアソルトコーディネーター

弥生一葉さん

小さな塩専門店 オシオ屋  
<https://osio-ya.com/>



同じ食材でも、  
塩を変えるだけで  
味が変わります♪

## 意外と知らない塩のコト！

一口に「塩」といっても、産地や原料、製法などにより、色や形、味はいは千種万様。現在国内で流通しているだけでも約4,000種類あります。それぞれの塩の特徴を知り、食材によって使い分けることで、料理の幅も広がります。塩は、食材本来の味を最大限に引き立たせる力を持っているんですよ。

## 塩の主な原料を知ろう

原料によって大きく分けると、塩は「海水塩・岩塩・湖塩」などに分類されます。さらに同じ海水塩でも、産地や製造方法によってその特徴や味はさまざまです。

### かいすいえん 海水塩

海水から作った塩。日本で作られる塩はほぼ全て海水塩。ナトリウムの他、にがりを含むことが多い。

### がんえん 岩塩

海が地殻変動で大地に囲まれ、長い歳月をかけて地中で結晶化した塩。世界の塩の6割は岩塩。

### こえん 湖塩

「塩湖」とよばれる塩水の湖で収穫される塩。ウユニ塩湖や死海など有名。稀少で生産量は多くない。

Q. 塩選びのポイント？

A. まずは色々な種類を試してみよう！  
粒の大きさ、しょっぱさの強弱など自分の好みを知る過程を楽しみましょう。



## 万葉集にも登場！

### 日本古来の塩 もしも「藻塩」って？

「藻塩」とは、海藻のエキスを含んだ塩のこと。古代から作られていて、新元号「令和」の典拠となった「万葉集」にも登場する、日本独特の塩なのです。

#### どうやって作るの？

天日干した海藻に海水をかけたり、海水と一緒に釜で煮詰めたりして作ります。

#### どんな味？

海藻由来の旨みや、磯の香りが広がるものが多いのが特徴です。



#### おいしく味わう オススメの食べ方

キュウリ1本をごま油（適量）で和え、藻塩（ひとつまみ）で味付け。旨みを感じる、簡単でおいしい一品。



夏野菜の代表格・トマト。シンプルに塩をかけるだけでおいしいですね。塩の種類によって、驚くほど味わいも変わるんです。



いろいろ食べ比べると塩の世界にハマリそう！  
くらすと隊が試食しました！



### わじまの海塩 (石川県 舳倉島)

特徴 すーっと溶けて旨みが広がる  
◆浅漬け、塩糍作りなどに！

トマトの旨みがグッと前に出てくる感じ！



### あっちゃんの紅塩 (沖縄県本部町)

特徴 優しい甘みと酸味。ピンク色の正体は紅芋  
◆サラダ・ローストビーフなどに！

やさしい…私はこれが一番好き！



### 星の砂塩 (鹿児島県 与論島)

特徴 フレーク状で食感があり、キリッとしたしょっぱさ  
◆オリーブオイルと好相性！

これは塩のしょっぱさを強めに感じるぞ！



## オシオ屋さん直伝 トマト×塩 カンタンレシピ！

塩だけのシンプルな味付けでも、素材の味が引き立つんですよ！



### カプレーゼ



#### 作り方

スライスしたトマト、モzzarellaチーズと大葉を交互に並べて、オリーブオイル、塩、黒こしょうをふりかける。

#### 材・料。(2~3人分)

- トマト 中玉2個
- モzzarellaチーズ 適量
- 大葉 6枚
- オリーブオイル 適量
- 塩(今回は「星の砂塩」使用) ひとつまみ
- 黒こしょう 少々

### トマトそうめん



#### 作り方

トマトを角切りにし、塩で和えて水分を出す。オリーブオイルを加えて混ぜたら、冷やしたそうめんに乗せ、小口ねぎをふる。

#### 材・料。(2人分)

- トマト 中玉2個
- そうめん 2束
- 塩(今回は「わじまの海塩」使用) ふたつまみ
- オリーブオイル 大さじ2
- 小口ねぎ 適量





はっしーの  
これいいね。

Vol.08  
パロマの  
最新ガス炊飯器  
「炊きわざ」

## 「やっぱり違うね」って言われたい！ ご飯を炊くならガスでしょ！

スタイリッシュなデザインと多彩な炊飯メニューを搭載した最新ガス炊飯器、「炊きわざ」をご紹介します。

「今春パパになりました！」

はっしーこと 橋田 智憲  
北日本物産(株)  
本社営業部販売課 課長補佐



### ガス炊飯器のホント？

ガスで炊くと  
おいしいのはなぜ？

釜下からの強い直火で釜全体を包み込むことで、内部で激しい対流が起こり、そのためお米の1粒1粒までムラなく均一に加熱できるのです。



粒だちが良く  
ふっくらした  
ご飯に！

### ガス炊飯器のホント？

ガスだけど、タイマー予約も  
保温もできるの？

最新ガス炊飯器なら、予約タイマーあり！保温機能あり！早炊き（25～35分）、炊き込み御飯、おかゆ、玄米まで多彩な炊飯メニューを搭載。



業界初！  
ケーキも  
焼ける♪

### 米どころ リビック新潟スタッフからのクチコミ

米農家さんはガス炊飯器の  
使用率が高い気がします。  
丹精込めて育てたお米を  
ふっくらおいしく炊き上げるのは、  
やっぱりガスの火ですね！



(株)リビック新潟 長岡営業所・永井

ガス栓が必要です  
設置・点検は簡単！  
お任せを！



今回のはっしー語録

人生であと何度…  
家でご飯を炊きますか？ は



毎日ご飯を炊く人もそうでない人も、  
どうせなら、おいしいご飯を炊きましょう！



パロマ  
炊きわざ

プレミアムレッド×ブラック  
PR-M18TR (1.8ℓ・10合)  
PR-M09TR (0.9ℓ・5合)

プレミアムシルバー×アイボリー  
PR-M18TV (1.8ℓ・10合)  
PR-M09TV (0.9ℓ・5合)

くらすと隊がゆく！

## わが家の自慢レシピ Vol.08

### 高菜漬けの 和風ドライカレー

富山県 K.Y様より

高菜漬けのさっぱりとした酸味と食感が季節にぴったり。  
夏休みのランチにバツと作れます。

材料 2人分

具材	
鶏ひき肉	150g
A 粗みじん切り	
玉ねぎ	大1/2個
パプリカ	1/2個
ナス	1本
高菜漬け	30g
白ご飯	適量
目玉焼き	2個
調味料	
塩胡椒	少々
だし汁	75ml
刻んだカレールー	35g



皆さまの暮らしをアシストする「くらすと隊」が、お客様のお便りをもとにご家庭のレシピを再現するコーナーです。

私たちが作りました！

自宅で何度も作ってます！



くらすと隊



1



2



3



### 炒めず

サラダ油（分量外）をひき、鶏ひき肉を色が変わるまでよく炒める。Aを投入し、塩胡椒で下味をつけ、さらに炒める。

### 目玉焼きのコツ

とろ火でじっくり8分ほど、フタをせずに焼くときれいな黄色に。

Let's試食♪

野菜と高菜の  
歯ごたえがイイ！

所要時間15分！  
夏にぴったり♪

### かえり

一旦火を止めてだし汁、カレールーの順に加えてルーを溶かす。

### 仕上げ

火をつけ、最後に高菜漬けを加えて軽く混ぜる。ご飯にドライカレーをかけ、目玉焼きをのせてできあがり。



### リビスタグラム Livinstagram

今年度、新しく仲間入りしたフレッシュャーズです！  
リビックスタッフの日常のひとこまも、写真とともに紹介します。



左 (株)リビック金沢 小松(営) 笹木 翼

一言自慢 病気になるない丈夫な身体！

一つ一つできることを増やしていきたいです。

中 (株)リビック福井 藤井 達也

一言自慢 毎日々家計簿をつける繊細さと継続力！

健康と向上心を大事にして頑張ります。

右 (株)リビック相模原 長澤 啓太

一言自慢 野球と音楽ライブで得た熱い情熱と魂！

常に感謝を忘れず前向きにいきます。

私の担当エリアを紹介します

# 日本三大花火大会の街 ながおか 長岡市



「長岡花火のシンボル」とも  
うたわれる直径650mもの大輪！



全長2kmにも及び  
復興祈願花火。

## 人生で一度は観てみたい！ 夏の夜空を彩る大輪の競演

新潟県のほぼ中央部に位置する長岡市。信濃川の河川敷で開催される「長岡まつり大花火大会」の舞台となる街です。観客数は2日間で100万人超と、市の人口の3倍以上の人が観覧に訪れます。日本屈指の圧倒的スケールを誇る花火に、長岡の夜は熱い感動に包まれます。



音楽とシンクロした  
ストーリー性のある  
花火にも毎年  
感動です！

(株)リビック新潟 長岡営業所 永井 和孝  
長岡生まれ長岡育ち。やっぱり日本酒好きです。

## 長岡花火の起源は？

昭和20年8月1日の長岡空襲犠牲者への慰霊と復興、平和への願いを込めて、空襲から1年後、長岡まつりの前身である「長岡復興祭」を開催したのが始まりです。

## オススメ観覧スポット

正三尺玉を間近で観るなら長生橋上流、フェニックスは大手大橋下流がオススメ。

## ここに注意！

終了時には帰宅客で車が渋滞。可能なら近場に1泊するなどして渋滞を避けると吉。

会場付近の宿は、1年前から予約で埋まってしまうとの噂も…



せっかく長岡に来たなら…

長岡駅ビル「CoCoLo長岡」で  
立ち寄りたスポット2選

### 1 長岡銘品の館 ぼんしゅ館



ワンコイン (500円) で新潟の地酒が飲み比べできる。季節ごとに常時100種類以上の銘柄を揃え、店内にはスイーツや調味料などの土産コーナーも。

☎0258-94-4313 📍長岡市内町1-611-1 CoCoLo長岡 西館2階  
🕒9:00~20:00 📅無休

### 2 フレンド CoCoLo長岡店



長岡名物「イタリアン」とは、焼きそばにミートソースをたっぷりかけたご当地グルメ。絶妙な組み合わせがクセに。

☎0258-36-7707 📍長岡市内町1-611-1 CoCoLo長岡 食品館  
🕒10:00~20:00 📅無休

## 長岡まつり 大花火大会2019

長岡市信濃川河川敷 長生橋下流にて  
日時 8/2・3 (小雨決行、荒天時順延)  
打上時刻 19:20~21:10 (予定)  
アクセス JR上越新幹線長岡駅から徒歩30分

※詳細は一般財団法人長岡花火財団  
(☎0258-39-0823またはHP)まで

## リビックけいじばん

ポイントをためて  
応募してね！



リビックカーくん

好奇心旺盛な性格。お客さまの  
困りごとにはすぐに駆けつけるよ。

~2019.12.20

## 「楽・快適セール」でプレゼントキャンペーン！

昨年に引き続き、リビックグループでは、お客様の「楽」で「快適」な暮らしに役立つ商品をご提案するセールを実施中です。家事が「楽」になる、暮らしが「快適」に「楽しく」なるをテーマに、リフォームや家電製品、ガス機器をお買い求めやすい価格で集めました。また、対象商品ご購入で、「楽・快適グッズ」を抽選で200名様にプレゼント！詳しくは、担当のリビックスタッフまでお問合せください。

プレゼントを一部ご紹介！

- コース1000pt 4名様に シャープ 空気清浄機
- コース500pt 16名様に シャープ 超音波ウォッシュャー
- コース300pt 25名様に クナプラス 土に還るエコバッグ

抽選で 200名様に プレゼント！

リビック ホームページも見てね♪ <http://www.livic.co.jp>

## 営業所を紹介します (株)リビック新潟 長岡営業所



「日常生活の小さな  
困りごと」はぜひ私たちに  
お声掛け下さい。

## アンケートに答えて当てよう！

オシオ屋セレクト  
「塩」4種セット



食べ比べを  
楽しんで！

20  
名様に  
当たる！

Wチャンス！

あなたの方から抽選で

リビックカー  
チョコQが当たる！



### 応募方法

下記ハガキのアンケートにお答え  
いただき、必要事項をご記入の上、  
ポストへ投函してください。  
(「わが家の自慢レシピ」は任意です)  
応募締切:2019年9月10日(火)  
(当日消印有効)

※ご記入いただきましたお客様の個人情報は当社  
で厳重に管理し、商品の発送やご連絡、情報の  
提供等に使用する以外一切使用いたしません。ア  
ンケートは個人を特定しない情報として保管し、  
今後のサービス向上のために使用させていただきます。  
※抽選当選: 応募締切後、厳正な抽選の上、当選者を決定し、  
商品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

キリトリ ✂

## リビックプレミアム vol.57 アンケート (□に✓をお付けください)

●本誌記事の中で、良かった記事、興味がなかった記事を  
教えてください。(複数回答可)

- ①くらしにサブリ (塩の魔法をかけて…夏野菜をおいしく食べよう)
- ②はっしーのこれいいね。(パロマの最新ガス炊飯器「炊きわざ」)
- ③わが家の自慢レシピ ④リビスタグラム ⑤私の担当エリアを紹介します
- ⑥リビックけいじばん ⑦知りたい！リビックのこと
- ⑧ここイコ！(地料理かんべ)

### ●良かった記事

特になし ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

### ●興味がなかった記事

特になし ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

●『ガス炊飯器』に持つイメージについて、お聞かせください。  
(複数回答可)

- 美味しい 便利そう 機能的 炊飯時間が早い
- 美味しくない 機能的でない 価格が高い ガス栓が不便
- わからない その他 ( )



わが家の自慢レシピ「大根レシピ」募集中！(任意)

●本誌掲載でちょっといいものプレゼント！応募いただいたレシピは  
ホームページに掲載させて頂くことがあります。  
※お名前はイニシャルで掲載します。

貴重なご意見ありがとうございました。



# 知りたい! リビックのこぼ Vol.07

リビックやガスのことを毎号少しずつご紹介!



## “検針”って何をしているの?

私たちガス会社は、月1回お客様宅を訪問して「検針」を行います。月々のご使用量を計測するのが目的ですが、実は他にも見ているものがあります。それは“ガスメーターに表示されるサイン”。ガスメーターには、万が一ガス設備に異常があった場合に、サインを表示する安心機能がついています。検針時には、そのサインが出ていないかを必ず確認し、お客様の安心安全を守っています!



目立たないけど実はスゴイ!

キリトリ ✂

料金受取人払郵便

富山西局承認

2054

差出有効期限  
2019年9月  
20日まで  
切手不要

9 3 0 - 0 1 9 0

富山県富山市高木 2000 番地 2 階  
北日本物産株式会社  
リビックルーム編集室 行

お名前	フリガナ	年齢
ご住所	(〒 - ) 都道府県	市区郡
電話番号		



私たちに對するご意見、または日頃の疑問、お困りごとなど、なんでも自由にお書きください。



ココイコ!

Koko iko!

Vol.08  
地料理かんべ (滋賀)

リビックのガスをお使いのお店を、営業マンが紹介するコーナーです。

私が案内します!



(株)リビック長浜  
近江(営)  
田井 智己

## ライダー御用達の穴場スポット! 山奥ならではのジビエ料理に舌鼓

夏は涼しく秋は紅葉が美しい、ライダーで賑わう鈴鹿峠の麓。心行くのおもてなしが嬉しい「地料理かんべ」は、地産地消にこだわった休憩&食事処です。観光シーズンには家族連れなどの観光客でも賑わいます。わざわざ訪れたいお目当ては、ここでしか味わえない岩魚料理やイノシシ、鹿肉など珍しいジビエ料理の数々。「鹿ステーキ定食」(1800円)は、臭みも少なくボリューム満点です。同施設には簡易宿泊ができるほか、隣接する1日1組限定の民宿も運営。目の前には入浴施設もあり、おいしい空気の中でリフレッシュできます。初夏から秋にかけての今がベストシーズンですよ。



ガス使用中!



### SHOP DATA 地料理かんべ じりょうりかんべ

滋賀県甲賀市土山町大河原1075

☎090-8752-0219

🕒10:30~18:00(月曜は~13:30、水・金曜は~16:00)

🚫無休 ※臨時休業あり

🚗アクセス 新名神高速道路・甲賀土山ICから車で約20分

⇨山小屋のような外観

発行元 北日本物産株式会社 リビックルーム編集室



〒930-0106 富山県富山市高木2000番地 TEL 076-424-1721

URL <http://www.livic.co.jp/> E-mail [info@livic.co.jp](mailto:info@livic.co.jp)

(株)リビック富山 (株)リビック金沢 (株)リビック能登 (株)リビック福井  
(株)リビック長浜 (株)リビック新潟 (株)リビック長野 (株)リビック相模原  
カントーガス(株) (有)リビック松島

北日本物産(株)熊谷(営) リビックカスタマーセンター

北日本物産(株)吉川(営) リビックカスタマーセンター

北日本物産(株)千葉(営) リビックカスタマーセンター