

リピックルーム LIVIC Room

vol. 58

2019 Autumn

くらしにサブリ

米農家直伝！
新米をもっとおいしく
味わうコツ

私の担当エリアを紹介します
旨いビールが生まれる街
千葉・葛南エリア

アンケートに
答えて当てよう！

「濱田ファーム」
無農薬コシヒカリ
新米
1.5kg (10合)

20 名様に
当たる！





米農家直伝！ 新米をもっとおいしく 味わうコツ

おいしい新米の季節がやってきました。ふっくら、ツヤツヤの新米を堪能するコツを、富山県黒部市にある濱田ファームさんに聞いてきました！

今回の先生

濱田ファーム
濱田 律子さん

お米が最も
おいしい季節！
ぜひ、ひと手間
かけてみて♪



濱田ファーム
黒部川の清流で無農薬・減農薬で育てた
おいしいお米を、直売・通販でお届けします。
☎050-3430-8050
📍富山県黒部市堀切3000-2
<https://www.hamadafarm.com/>

1 コツ 今さらだけど知りたい... お米の 研ぎかたをおさらい！

「ザーッと洗って、素早く水を捨てる」を
3、4回繰り返すだけ！

表面についた異物などは精米機ですでにきれいに除去されているので、表面の汚れを軽く研ぐ程度でOK！
研ぎすぎると栄養分まで除去されてしまいます。
乾物であるお米は一気に水分を吸収するため、水と一緒に不純物やニオイまで吸収してしまわないよう、最初のすすぎはスピーディに。



土鍋で新米を 炊いてみよう！

用意するもの

・土鍋
・タイマー

分量

米1合に対して水200cc
(お好みで調節)
新米の場合は気持ち水を少なめに。



1 研いだ米を浸水する

夏場は最低でも15～30分、
冬場は30分～1時間ぐら
いはしっかり浸水する。

2 火にかける

まず中火で
10～15分間。



3 火を止める

蒸気が上がってきたら
火を止める。
おこげを作りたい場合は
もう少しそのまま。

4 10分蒸らす

芯が残っている状態
なのでしっかり蒸らす。



粒が立ってる！
おいしく炊きました！

ガスコンロの 炊飯機能もチェック！

最新のガスコンロに付いている炊飯モードを使えば、
実は土鍋での炊飯もカンタン。センサーが鍋底の温
度を検知して火加減調整や時間の計測も自動でやっ
てくれるのです。ご飯が炊けると自動で消火。慣れ
ない人も安心の機能です。



3 コツ ふっくらおいしい 塩むすびを作ろう！

みずみずしくておいしい新米だからこそ、塩の風味だけで
味わいたい。炊きたての熱さを握るのがポイント。



汗をよく
かく人には
塩多めに♪

炊きたて熱々のご飯をお茶碗によそい、
ラップの上に置き、適温に冷ます。

手を水で濡らし、
塩をひとつまみ手の上に広げる。

空気を一緒に
包み込むように。
食べた時に
ホロっと崩れる
ぐらいが理想！



3

ごはんを手に乗せ、
2、3回キュッキュッ
と握る。



ひっくり返して3回、最後に
形を整えるのに3回ほど握る。

完成！

くらすと隊が試食しました！



土鍋＆新米の
塩むすび、
おいすぎる～！

お米一粒ひと粒
の存在感が
すごいね！

おむすびにはその人の個性や気持ちが
現れます。“むすぶ”という行為に愛情が込
められるもの。その人の手で握られている、
それだけでおいしい。あまりこだわり
すぎないで、新米の時期、自由に楽しんで
作ってくださいね♪



濱田さんおすすめ おむすびの具レシピ



富山県の定番！
ご当地おむすび
梅干し×
とろろ昆布

中に梅干しを入れ、とろろ昆布をまぶす。

七味唐辛子を
ふりかけると
大人味に



くるみと
セロリの
甘辛煮

刻んだくるみとセロリ（同量）を
ごま油で炒め、しょうゆ＆みりん（同
量）で甘辛く炒める。



おつまみにも
good！
バイ貝の
ソテー

にんにく＆オリーブオイル（適量）
で下処理済みのバイ貝を炒めて、塩
コショウを適量ふる。細かく刻んだ
万能ネギをちらす。

シンパ! まだある?!

洗濯物が たまる一方...!

はっしーの これいいね。 Vol.09 リンナイの ガス衣類乾燥機 「乾太くん」

ママー ユニフォーム 洗って〜!

明日も あさても〜

毎日たまる洗濯物にイライラ...そんなあなたに「乾太くん」をオススメします。ガスの力でパワフル乾燥! 生乾き臭もゼロ! 快適な仕上がりをお試ください!

はっしーこと 橋田 智恵 北日本物産(株) 本社営業部販売課 課長補佐

乾太くんなら... 干す手間から解放!

洗濯物を入れてスイッチを押すだけ! 80℃以上の温風でカラッと乾燥し、生乾き臭もなし!

今まで時間をかけて干していたのは 幻...!?

たった約52分で... すぐ乾く!

ガスのパワーでスピード乾燥! 電気式の約1/3の時間で済むので、家事の時間を大幅短縮!

乾太くん 電気式全自動洗濯乾燥機 約52分 約169分 ※1

仕上げは... ふっくら快適!

繊維1本1本を立てて乾燥させるから、天日干しよりふっくら!

こんなにふっくら具合に差があります!

天日干し 全自動洗濯乾燥機 乾太くん ※2

なんと! リビックルーム53号に引き続き2度目の登場!

Rinnai 乾太くん リンナイ ガス衣類乾燥機 乾太くん RDT-54S-SV (乾燥容量 5.0kg)

はっしーの ガス機器 オブ・ザ・イヤー SINCE 2008

今回の はっしー 語録

何度でも伝えたいこの魅力...! 「乾太くん」が生活を変える!

毎日の洗濯、これまで時間も手間もたくさんかけてきました。令和の時代、「干す」ことから卒業しましょう!

※1 条件: 実用衣類 5kg(綿 50%、化繊 50%)/脱水度 70% RDT-54S-SV 標準コースで算出。ガス種: LPGの場合(試験実施: リンナイ(株)) ※2 合計 3kg 相当の洗濯物で乾燥した場合(大阪ガス調べ)

乾太くん アンケート キャンペーン 応募締切 2019年11月30日まで

「ウタマロ石けん」「洗濯槽クリーナー」お好きな方をプレゼント!

乾太くん おためし キャンペーン 実際にご自宅でガス衣類乾燥機の仕上がりを実感してみませんか!? くわしくはお近くのリビックへ!

くらすと隊がゆく!

わが家の自慢レシピ Vol.09

大根ぎょうざ

神奈川県 T.A様より

餃子の皮ではなく薄く輪切りにした大根で包むため、あっさりヘルシー。白米との相性も good ♪

私たちが作りました! 家族にも好評です!

1 2 3

材料 2人分 (12個)

・大根 4cm分

具材

・豚ひき肉 100g

みじん切り

ニラ 1/4束

キャベツ 1枚

長ネギ 7cm

ショウガ 1片

・片栗粉 適量

・サラダ油 適量

調味料

・塩コショウ 少々

・ゴマ油 小さじ1

・酒 小さじ1

・しょうゆ 小さじ1

包む

①の大根の水気をペーパーで拭き取り、片面に片栗粉をまぶし、具材をのせて半分に折る。

焼く

フライパンにサラダ油を熱し、②を並べ入れ、焼き色がついたら裏返す。蓋をして弱火で4分程蒸し焼きにして出来上がり。

下ごしらえ

大根は皮をむいて3mmぐらいの輪切りにし、塩をふってしばらくおく。ポウルに具材、調味料を入れ、よくこねる。

Let's 試食!

大根の歯ごたえがイイ!

普通の餃子より好きかも...♪

リビスタグラム Livistagram

9月の台風15号により、我が家も2日間停電被害を受けました。特に真夜中は暗さ&暑さとの格闘。改めて電気・ガス・水道、自然エネルギーの有難さを実感し、今後の災害への備えを見直す機会となりました。通電後、冷蔵庫でキンキンに冷えたビールが飲める幸せ...! 格別な味わいとなりました!

北日本物産(株)千葉<営>リビックカスタマーセンター 遠藤 淳子

ガス COLUMN

使っていますか? タイマー機能

タイマー付きのコンロなら、あらかじめ時間をセットしておくだけで勝手に消火してくれます。いろいろな料理を同時に作るときでもお任せできるので楽チン! 消し忘れ、焼きすぎの心配もありません。

4分計らなきや... そんな時には!



私の担当エリアを紹介します

旨いビールが
生まれる街
千葉・葛南エリア



秋冬もやっぱりビールが好き！
千葉営業所スタッフおすすめをご紹介します

東京湾と太平洋に囲まれ、恵まれた地形を有する千葉県。農産物の生産も盛んな上に、ビール好きにはたまらない国内最大級のビール工場や、今流行のクラフトビールの醸造所も随所にあるのです。いざビール巡りの旅へGO！

千葉営業所
スタッフは
ビール党が
多いですよ！

北日本物産(株)
千葉〈営〉リビック
カスタマーセンター
松木 和馬

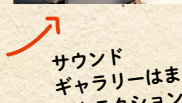
いざ黒ラベルツアーへ！



あの「星」のルーツも知れちゃいます！



仕込から発酵、
熟成工程も
たっぷり解説！



サウンド
ギャラリーはまるで
アトラクション！



お待ちかねの
試飲タイム…♪



雑味がなくスッキリ！
贅沢なひとときですよ



国内最大工場は千葉にあり！

① サッポロビール千葉工場



青い海と豊かな緑に囲まれた、関東エリアに出荷される「黒ラベル」最大の製造拠点。サッポロビールの魅力やこだわりをたっぷり味わえる工場見学ツアーが人気。

☎047-437-3591 📍船橋市高瀬町2 🕒10:30～17:00 (ツアー最終回15:30～、マリンサロンラストオーダー16:30) 📅月曜(祝日の場合は翌平日休)、年末年始、特別休館日 🎫大人 500円、中学生～20歳未満 300円、小学生以下 無料 黒ラベルツアー所要時間 約80分 ※ツアーは要予約

今話題の
クラフトビールも！
まだまだあります！

船橋発のクラフトビール

② 船橋ビール醸造所



「船橋をビールで盛り上げたい」との想いから立ち上げられた醸造所。豊かな香りと深いコクが楽しめるビールと地元農水産物を使った料理との相性も◎。

☎047-437-8888 📍船橋市西船4-29-9 🕒16:00～23:00 📅無休

まるでポートランドのバスのように！

③ 幕張ブルワリー



ポートランドをコンセプトとしたブリュワリー。レストラン併設の醸造所で造られた、ホップの香りと苦みが効いたアメリカ西海岸スタイルのビールを地元食材を使った料理と共に楽しめる。

☎043-307-1962 📍千葉市美浜区若葉3-1-21 🕒平日11:30～15:00、17:00～21:30 土日祝11:30～22:00 📅水曜

イクスピアリにある地ビール工房

④ ハーヴェスト・ムーン



日本でも稀な「マスター・ピアジャッジ」の称号を持つ職人が造り上げる澄んだ味わいのビールが隣接のレストランで楽しめる。国内外のピアコンペティションで数々の受賞歴も。

☎047-305-5652 📍千葉県浦安市舞浜1-4 🕒平日11:30～15:00、17:00～21:30 11:00～23:00 (L.O.22:00) 📅無休

リビックけいじばん

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。



今がチャンス！
次世代住宅ポイントでお得にリフォーム！

10月からの消費税引上げにともない、消費者支援策として「次世代住宅ポイント」制度が始まっているのをご存知ですか？

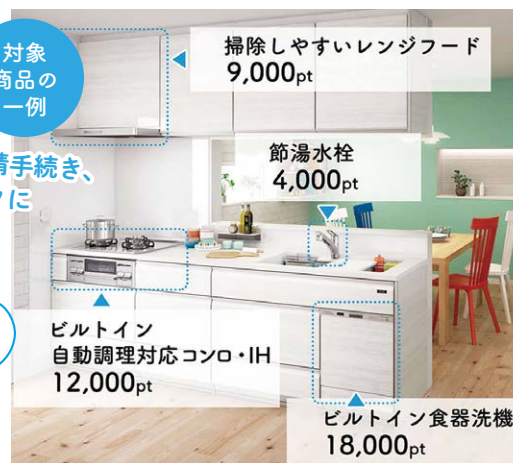
エコ住宅設備や家事ラク設備の設置など、一定のリフォーム工事を行った場合にポイントが付与され、そのポイントはさまざまな商品と交換することができます。2020年3月までの期間限定制度ですので、リフォームをお考えの方はぜひこの機会をお見逃しなく。

面倒なポイント申請手続き、
ご説明は、リビックに
お任せください！

一戸あたり合計
20,000ポイントから
申請できます！



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



対象
商品
の
一例

掃除しやすいレンジフード
9,000pt

節湯水栓
4,000pt

ビルトイン
自動調理対応コンロ・IH
12,000pt

ビルトイン食器洗機
18,000pt

営業所を紹介します 北日本物産(株)千葉〈営〉
リビックカスタマーセンター



いつもお客様に寄り添い、
感動していただける
サービスを心がけます！



アンケートに答えて当てよう！
「濱田ファーム」
無農薬コシヒカリ 新米
1.5kg (10合)

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
12月31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。ご協力をお願いいたします。※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させていただきます。

20
名様に
当たる！

キリトリ

リビックルーム vol.58 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お知らせください。(複数回答可)

- ①くらしにサブリ(米農家直伝！新米をもっとおいしく味わうコツ)
②はっしーのこれいいね。(リンナイ ガス衣類乾燥機「乾太くん」)
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！(焼肉 ホルモン 小竹家)

- 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

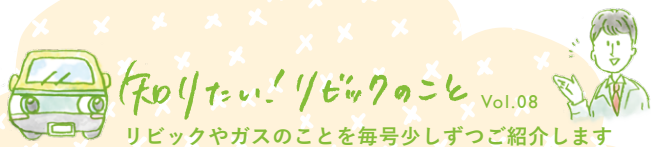
●『ガス衣類乾燥機』に対するイメージをお聞かせください。(複数回答可)

- 早く乾く □ふんわり乾く □便利そう □乾燥容量が大きい
□衣類のシワが少ない □光熱費が安い □光熱費が高い
□本体価格が高い □その他 ()

わが家の自慢レシピ「わが家の定番お祝い料理」募集中！(任意)

●本誌掲載でちょっといいもののプレゼント！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。



ご活用ください! 「まごころ診断サービス」

ガスは何と言っても“安全”が第一。だから私たちガス会社は定期的にお客さま宅を訪問してガス設備の点検を行います。さらにリビックの場合は、この点検に合わせてプラスαのサービスを行っています。それが「まごころ診断サービス」。ガスコンロの清掃や浴室鏡のくもり取りなど、数あるメニューの中からお客様のニーズによっていくつかのサービスを無料で実施しています。



しっかり点検!

キリトリ

料金受取人払郵便

富山西局承認

2086

差出有効期限
2020年1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
姓	様	歳
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、
お困りごとなどなど、なんでも自由にお書きください。



ココ
イコ!

Koko
iko!

Vol.09

焼肉 ホルモン 小竹家
(千葉)

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!

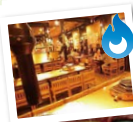


北日本物産(株) 千葉〈営〉
リビックカスタマーセンター
小嶋 雄太

精肉卸問屋直営店! 厳選した黒毛和牛の極上焼肉

千葉県千葉市にある精肉問屋・小竹物産直営の焼肉店。2013年のオープン以来、その日に入荷したてのA5ランクの希少部位などがリーズナブルに楽しめるとあって人気を博しています。こだわりは、業界歴20年の肉の目利きが厳選する極上肉の数々。なかでも直径24cm、網からはみ出るボリュームの「でかろび(1枚1580円)」は大満足必至。お店のスタッフが絶妙な加減で焼いてカットしてくれます。その他、数量限定の希少部位や熟成肉、ホルモンなど、精肉問屋ならではの一品買いが成せる贅沢なメニューが揃います。

千葉駅から徒歩5分とアクセスも良好。営業は夕方からですが、予約すれば貸し切りランチも可能です。どなたでも大満足間違いなしです!



ガス使用中!

SHOP DATA 焼肉 ホルモン 小竹家

やきにく ほるもん こたげや

千葉県千葉市中央区富士見1-14-12 山雅ビル
043-222-1112

1月~木17:00~翌2:00(料理L.O. 翌1:00、ドリンクL.O. 翌1:30)、金・土・祝前日17:00~翌5:00(料理L.O. 翌4:00、ドリンクL.O. 翌4:30)、日・祝17:00~翌0:00(料理L.O. 23:00、ドリンクL.O. 23:30) 無休

アクセス 千葉駅東口徒歩5分、栄町駅徒歩2分

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

(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