

バイオニアメーカーとして、  
豊富な機種を取り揃えています。

## イワタニのカセットこんろ

**Iwatani**

イワタニのカセットこんろはホースもコードも必要ない便利な卓上調理器。  
パーティや鍋料理で食卓を囲むことの多い冬や、アウトドア・緊急時にも活躍してくれます。

### Iwataniカセットフー 達人スリム III CB-SS-50-S

オープン価格

販売価格/ **3,980**円(税抜)



- Point 1**  
ムダ火抑制、  
タテ型炎ロバーナ  
「炎口」がタテ長だと炎が  
外に広がりにくく、鍋底から  
こぼれるムダ火が抑制され  
省エネにつながります。
- Point 2**  
うす型ごとく  
高さ74mm  
イワタニ・カセットフーシリーズ  
の中で最もうす型のこんろで  
調理時も食べる時も  
ラクラクです。
- Point 3**  
楽しみ方が広がる  
専用アクセサリシリーズ  
ひとつのコンロで、焼肉・  
たこ焼き・マルチプレート・  
網焼き・鉄板焼き・焼肉グリル  
が楽しめます。

### Iwataniカセットフー 『KAGURA』かぐら CB-MK-36-S

希望小売価格/10,000円(税抜)

販売価格/ **5,980**円(税抜)



- Point 1**  
ムダ火抑制、  
タテ型炎ロバーナ  
「炎口」がタテ長だと炎が  
外に広がりにくく、鍋底から  
こぼれるムダ火が抑制され  
省エネにつながります。
- Point 2**  
高火力3.6kW/  
3,100kcal  
少ないガスで  
大きなパワーを  
発揮します。
- Point 3**  
底面からごとくまで  
高さは110mm  
テーブル面への加熱が  
抑えられるよう  
ごとくまでの高さを  
高めに設定しています。

### Iwataniカセットフー エコプレミアム ブラック CB-EPR-1-S

オープン価格

販売価格/ **4,600**円(税抜)



- Point 1**  
10号の土鍋が  
使えます  
バーナー位置をずらすことで、  
従来品では使えなかった  
10号土鍋が使用可能に  
なりました。
- Point 2**  
お手入れ簡単  
フッ素コート天板  
高性能ブレコートフッ素天板  
を採用、汚れの拭き取りや  
お手入れも簡単で、長く  
キレイに使えます。
- Point 3**  
2.9kWで  
3.5kW相当の能力  
少ないガスで  
大きなパワーを  
発揮します。

### Iwataniスモークレス 焼肉グリル やきまる CB-SLG-1-S

オープン価格

販売価格/ **5,980**円(税抜)



- Point 1**  
プレートを高温度を防ぎ  
脂の燻化をおさえる  
バーナーと焼き面の間に  
適度に熱がこもり、約210~  
250℃にコントロール。焼き面  
温度が早く美味しく焼けます。
- Point 2**  
脂を炎に落とさないで  
煙が出ない  
表面の溝をスリットとつなげ、  
脂の通り道をつくり、裏面4か所  
の突起で作った隙間から  
効率的に脂を落とす仕組み
- Point 3**  
直火だからお肉が  
美味しく焼ける  
直火だから焼き面温度の  
立ち上がり早く、  
お肉がこんがり美味しく  
焼けます。



カセットこんろ及びカセットボンベを使用する製品は、ボンベ挿入口にOリング(ガス漏れ防止のためのゴムパッキン)が  
部品として使用されています。ご使用頻度に関わらず、Oリングは年月が経過すると劣化のため、ひび割れしたり、変形した  
りしてガス漏れ等の原因になります。安全のため10年を目安に買い替えのご検討をお願い致します。

**Okaju通信** 2019 Winter

当社ガス部までお気軽にお電話ください

**TEL 0544-27-6111**

富士宮市ひばりが丘698



あなたの毎日に彩りと安心を。  
**岡重株式会社**

岡重は地域社会の安心・安全を願い、  
「動く子ども110番」活動に取り組んでいます



# Okaju通信

Vol.15 2019 Winter

あなたをやさしくする暮らしの知恵がいっぱい

内側からもあたたまる冬にしよう。





## 内側からもあたたまる冬にしよう。

冬は一年の締めくくりと始まりの季節。  
仲間や友達との集まりも多くなりますが、  
家族と一緒に心も体もあたたまる  
時間を持ちましょう。



## いろいろ串鍋



いつものお鍋に串を入れるだけ！バラエティに富んだお鍋を演出できます。  
串なので食べやすく、お子様にも楽しんでもらえます。

### 材料(3~4人前)

ちゃんこ鍋のつゆ	1袋
冷凍肉団子	200g
竹串	8本
★ 牛すじ串(冷凍)	1袋
★ 豚バラ串(冷凍)	1袋
★ 鶏むね串(冷凍)	1袋

A	白菜1/4個
	長ネギ1本
	豆腐1丁
	えのき1袋
	その他お好みの野菜

### 作り方

- 1 冷凍の材料を常温で解凍し、竹串に刺す。ウインナーも同様に串を刺しておく。
- 2 鍋にちゃんこ鍋のつゆを入れる。
- 3 Aの野菜を食べやすい大きさに切り、白菜の白い部分や長ネギなど火の通りにくい食材を入れ火にかける。
- 4 3が煮えてきたらその他の野菜と串を入れる。串の根本の方がつゆに浸らないので、野菜が煮えてきたら野菜をほぐし串を寝かせて、全体がつゆに浸かるようにする。
- 5 全体に火が通ったら出来上がり！串はそのままでも美味しく頂けます。

## 富士の麓のお酒を宴に添えて

わたしたちの住む富士の麓は富士山の伏流水に恵まれた酒どころ。富士宮を代表する4つの酒蔵に、この冬お届けするとおきのお酒のお話をうかがいました。今日はお酒にしましょうか？



### お燗を通じて日本の文化を見直そう

暖房設備や住宅環境が現代ほど整っていなかった古来の日本の冬は、お燗にした日本酒で体を温める習慣があったのだそうです。冬は日本人の美德をお酒を通して再発見できるまたとない機会になるかもしれません。

### ALL富士錦

原料となるお米から自社で生産し、お米にもその名を戴く「特別純米 ほまれふじ」。ワインにおけるその土地で生産された作物が製造する場所にマッチするという「テロワール」という考えのもと、離農が目立つ地域の土地を活用して社員全員でお米作りからはじめ、輪郭のはっきりとした味わいで海外の方も魅了。2014年その尽力が認められ、純米酒大賞最高金賞を受賞しました。ほまれふじはまさにその地域とその土地の人が醸し出した銘酒です。家族ぐるみのファンが多い富士錦のお酒ですが、洋食を好む若い人にもぜひ口に運んでいただきたいお酒です。

### 富士錦株式会社

〒419-0301 静岡県富士宮市上柚野532  
TEL 0544-66-0005 FAX 0544-66-0076  
<https://www.fujinishiki.com>



### 暖かい食卓を冷やで嗜む

冬の限定酒として登場する「辛口純米げんこつ無濾過生原酒」はしぼりたての純米げんこつを濾過・火入れ・加水を一切せずそのまま瓶詰めした逸品です。新酒特有の酸味と、無濾過生原酒ならではの瑞々しい香りと味わいを堪能する為には熱燗ではなく冷やがおすす。暖かい部屋で熱々の料理を楽しみながら冷えた原酒を楽しみましょう。

### 梅酒を日本酒で割って

日本酒が苦手という女性にもおすすめしたい「ワタシの梅酒」はスタッフと地元の方の協力で手摘みした富士宮産の農薬不使用の青梅を使用して造り上げた梅酒です。ベースに日本酒を使っているため、まろやかでコクがあり、さわやかな酸味のある梅酒に仕上がっています。ストレート、ロックはもちろん、日本酒で割る方法もおすすめ。吟醸酒で割るとともフルーティに。純米酒で割ると辛口な味わいと様々な表情で団欒の席を楽しくしてくれます。

### 富士正酒造

富士正酒造合資会社あさぎ蔵  
〒418-0101 静岡県富士宮市根原450-1  
TEL. 0544-52-0313 FAX. 0544-52-0314  
<https://www.fujimasa-sake.com>



### 毎年冬のお楽しみ

12月は酒造の最盛期。待ちに待った新酒が出来上がり、順次絞っていきます。そこから半年から1年寝かせることで水と米が馴染み、熟成したものが出荷されますが、高砂の「本醸造しぼりたて」はフレッシュな生原酒をそのまま瓶詰め。特徴は爽快感とキレの良さ。少しだけ炭酸を含んでいるのでほかにピリッとする新鮮さが魅力です。そのキレの良さは様々な料理にマッチし、特に鍋料理との相性は抜群。生酒の魅力を余すことなく堪能いただくには冷やがおすすめです。

### 国内外から支持される銘酒に

本年はIWC(インターナショナルワインチャレンジ)、ISC(インターナショナルサケチャレンジ)と幅広い分野で評価されました。190年ものあいだ、地元に限らず、富士山の伏流水を使用したお酒は、国内に留まらず海外のお客様も魅了し始めています。富士宮の観光資源にもなりつつある、日本が世界に誇る日本酒ともいえます。

### 富士高砂酒造株式会社

〒418-0055 静岡県富士宮市宝町9-25  
TEL:0544-27-2008 FAX:0544-23-1752  
[www.fuji-takasago.com](http://www.fuji-takasago.com)



### 辛味の中に甘みのある銘酒

静岡県酵母を使用した「特別本醸造 富士山」は夏は冷やで、冬は燗にしても楽しめるお酒。お燗にはたまらない、辛口に分類される「特別本醸造 富士山」ですが、柔らかくて甘みのある辛さに仕上がっています。その秘訣は富士山に降りそそいだ雨や雪が溶岩層を通り、長い年月をかけて濾過された富士山伏流水。標高が高く酸素濃度の薄さで雑菌や細菌の発生を抑え、ミネラル分も豊富です。まさに富士宮の恵みが詰まったお酒と言えます。

### 晩酌のおつまみは人との会話

酒席での主役は、その場を囲む家族や友人とのコミュニケーション。その日何があったかを語り合う人たちの会話が最高のおつまみだと牧野酒造では考えています。仕込みの手間隙を惜しみなく、お酒の席と料理を引き立てます。お酒の飲み方、お酒との付き合い方を支える牧野酒造の姿勢もひと瓶ひと瓶に込められている気がします。

### 牧野酒造

### 牧野酒造合資会社

〒418-0114 静岡県富士宮市下条1037  
TEL. 0544-58-1188 FAX. 0544-58-5778  
<http://www.makino-shuzo.com>

2014年純米酒大賞  
最高金賞受賞  
特別純米 ほまれふじ

### 富士錦

リキユール 日本酒仕込  
ワタシの梅酒  
辛口純米  
げんこつ 無濾過生原酒

高砂 本醸造  
しぼりたて  
富士高砂酒造

特別本醸造  
富士山