

flamme

フランメ

ワンダフルいわてライブ情報紙 「flamme」はドイツ語で「ほのお」を表わします。
盛岡ガス株式会社 ホームページ <http://www.morioka-gas.co.jp>

第 9 号



■自家焙煎ねんどりっぶ珈琲 機屋 (はたや)
本町通 3-2-11 電話: 019-653-8833
営業時間: 10 時半 ~ 20 時半 (ラストオーダー 20 時)
定休日: 月曜
駐車場: あり
HP: <http://www18.ocn.ne.jp/hataya/>
店頭・HP でのコーヒー豆の販売あり。

中央通から本町方面に抜ける小道、旧町名で仁王新町と呼ばれた通りがあります。かつては近くを赤川という小川が流れ、日影門外小路のお待屋敷に通じる辺り。その道沿いにあるのが、自家焙煎ねんどりっぶ珈琲『機屋』です。店主こだわりの自家焙煎豆を、最近注目を浴びつつあるネルドリップで一杯ずつ入れるコーヒーはとても繊細。しかも、お奨めのオールドコーヒーはなんと'90年代の豆をお店の奥にある豆専用の部屋で熟成させて使っているのだとか。そして、このしつかりした

機屋



盛岡 Morioka シアワセ歳事記

珈琲の香りに誘われて

こだわり珈琲とスイーツを巡る小さな旅

個性的な喫茶店や自家焙煎のコーヒー豆の多い盛岡。はつきりとした四季と歴史に彩られた盛岡には、きりっとして落ち着きのあるコーヒーの味わいが似合うのでしょうか。今回は盛岡のこだわりコーヒーと、それに合うスイーツを探求してみました。



■ダニーハ
青山 4-45-5 電話: 019-643-6412
営業時間: 火・木 8 時頃 ~ 22 時
土 12 時 ~ 24 時 日 11 時 ~ 22 時
定休日: 水曜日
駐車場: あり
HP: <http://www.geocities.jp/akotrio/>

味わいのコーヒーに合わせていただきたいのが、手づくりスイーツ、しつとりとしてとろける味わいの「チョココレートブラウニー」です。小物までセンスの行き届いた落ち着いたインテリアのお店は、おいしいコーヒーを楽しむための特別な空間に思えます。

ダニーハ

大型店がどんどん進出して賑やかなみただけ地区。『ダニーハ』は、青山町からみただけに抜ける道沿いにある隠れ家的なお店です。淡いブルー系の壁にタイルのアクセント、シンブルな調度のインテリアは、ちよつと懐かし



■クラムボン
紺屋町 5-33 電話: 019-651-7207
営業時間: 10 時 ~ 20 時 定休日: 日曜
駐車場: あり
コーヒー豆の販売あり。

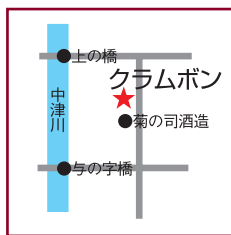


い'80年代ハイテックの雰囲気。洋書やグリーン配置、BGMにもオーナーのセンスが光ります。ここでお奨めなのは、実はホットサンド。そして意外に合うのが「エスプレッソがけバナライイス」です。焼き目のきれいなホットサンド、それにいられたて熱々のエスプレッソをかけたアイスの組み合わせ。バナライイスがエスプレッソの苦みで溶けて、甘く深い味の飲み物&デザートになるのです。ふうと疲れが癒されるこの一品。お仕事やお買い物の途中でちよつと寄ってみませんか。夜も落ち着いてコーヒーの飲める貴重なお店です。

クラムボン



造り酒屋や格子の美しい商家の並ぶ紺屋町。そこに銀色に光る煙突が一本。通りはコーヒー豆を焙煎する香ばしさに包まれます。ここ「クラムボン」はコーヒー好きだけでなく、音楽好き、アート好きなど、様々なお客さまの集まる談話室のような店。店主の焙煎するコーヒーはあくまでも黒く、深く、趣味人のお客さまを満足させて来ました。その豆のツ



自家焙煎珈琲豆屋の老舗と言えはこい。盛

焙煎坊 大矢珈琲店

ばいせんぼう

焙煎坊 大矢珈琲店 (ばいせんぼう)

本町通 3-15-30
電話：019-624-5002
営業時間：10時半～18時半 定休日：月曜
駐車場：あり

梅月堂

ばいげつどう

モリオカンなら誰もが大好きなお醤油だんごやお茶餅。ここ『梅月堂』は、そんな盛岡らしい餅菓子の老舗、なんと大正元年創業です。今回のお勧めは、名物「餡玉」。直径3センチ程のつやつやの丸く黒い「餡玉」は、小豆を使ったモリオカスイーツの代表格。そして、これがコーヒーに良く合う！よく見ると微妙に色の違う二色があり、それぞれ白砂糖と黒砂糖を使ったものとの事。さっぱりした白砂糖、コクのある黒砂糖。ぜひコーヒー片手にお試しください。

梅月堂

本町通 1-9-40
電話：019-622-5042
営業時間：9時～19時 定休日：日曜
駐車場：あり



梅月堂
本町通 1-9-40
電話：019-622-5042
営業時間：9時～19時 定休日：日曜
駐車場：あり



焙煎坊 大矢珈琲店 (ばいせんぼう)
本町通 3-15-30
電話：019-624-5002
営業時間：10時半～18時半 定休日：月曜
駐車場：あり

梅月堂

ばいげつどう

コーヒーマニアなら誰もが大好きなお醤油だんごやお茶餅。ここ『梅月堂』は、そんな盛岡らしい餅菓子の老舗、なんと大正元年創業です。今回のお勧めは、名物「餡玉」。直径3センチ程のつやつやの丸く黒い「餡玉」は、小豆を使ったモリオカスイーツの代表格。そして、これがコーヒーに良く合う！よく見ると微妙に色の違う二色があり、それぞれ白砂糖と黒砂糖を使ったものとの事。さっぱりした白砂糖、コクのある黒砂糖。ぜひコーヒー片手にお試しください。

梅月堂

本町通 1-9-40
電話：019-622-5042
営業時間：9時～19時 定休日：日曜
駐車場：あり

梅月堂

ばいげつどう

コーヒーマニアなら誰もが大好きなお醤油だんごやお茶餅。ここ『梅月堂』は、そんな盛岡らしい餅菓子の老舗、なんと大正元年創業です。今回のお勧めは、名物「餡玉」。直径3センチ程のつやつやの丸く黒い「餡玉」は、小豆を使ったモリオカスイーツの代表格。そして、これがコーヒーに良く合う！よく見ると微妙に色の違う二色があり、それぞれ白砂糖と黒砂糖を使ったものとの事。さっぱりした白砂糖、コクのある黒砂糖。ぜひコーヒー片手にお試しください。

梅月堂

本町通 1-9-40
電話：019-622-5042
営業時間：9時～19時 定休日：日曜
駐車場：あり

盛岡ガスからのお知らせです

■お子さまからお年寄りまで、家族みんなの安心のために 住宅用火災警報器 販売・リースのご案内

平成 18 年 6 月の消防法改正により、住宅用火災警報器の新築住宅への設置が義務化されました。盛岡地域でも平成 23 年 5 月 31 日までは、既存住宅への設置が義務化されます。

住宅用火災警報器は、火災の発生を早期に感知し、音声とランプでお知らせするため、その普及により火災での逃げ遅れなどによる死亡事故の減少が期待されます。

盛岡ガスでは、お客さまの大切な「生命」と「財産」を守るお手伝いをするため、当社のお客さまを対象に住宅用火災警報器の販売・リースを開始いたしました。

- リースの場合：1 台 233 円 / 月(単独型)～
2 台以上設置の場合はお得な「パックリース」がおすすめ！
- 買い取りの場合：1 台 10,500 円
- *どちらも税込み、取付費が含まれます。

詳しいお問い合わせ先：盛岡ガス株式会社
電話 019 - 653 - 1241 (代)

■ガス安全点検にお伺いします

ガスをより安全に、安心してお使いいただくために、盛岡ガスでは盛岡ガスサービスに委託して、定期的にお客さまのガス設備、ガス器具等の検査にお伺いしています。検査作業は 15 分程度ですので、ご協力をお願いいたします。

*この検査で料金をいただくことはありません。

●平成 19 年 5 月からの検査地区

盛岡ガスのホームページをご覧ください。盛岡ガスサービスまでお問い合わせください。
盛岡ガスホームページ：http://www.morioka-gas.co.jp
盛岡ガスサービス株式会社：019 - 621 - 7701
営業時間：月～金 8時半～17時



火災警報器には単独型と無線運動型の二種類があります。

単独型：火災を検知した場所のみで警報を発します。

無線運動型：火災を検知すると別の場所に設置した警報器でも警報を発します。配線工事は不要です。

毎号、読者の方々から温かいお便りをいただいております。今後ともフランメ、そして盛岡ガスをどうぞよろしく願いいたします。

■ガラストップのシステムキッチンを使っています。月に一度は友人が集まり我が家で料理教室をしています。キッチンが変わっただけで、生活がガラリと変わりました。(加賀野 主婦)

■何度も読み返しているうちに、歩かずして盛岡市内を歩いたような錯覚を覚えました。特に、「楽しい街の探偵団」の煙突、何回も通っているのに気がつきませんでした。今日は「上を向いて歩こう♪」(^_^)/ (茶畑 会社員)

■先日、ガス警報器からブザーの音！パニックで管理人さんを呼ぶと、原因はなんと制汗剤のスプレー缶。缶に穴をあけて捨てたのですが、警報器が反応したのです。こんなものでも反応してくれるなんて、びっくりです！ (中央通 会社員)

■8号の「どんぶりもの」、もう東家、直利庵に行って食べているような気分でした。何気なく使っている風呂やシャワーですが、昨年故障した時には、ガスのありがたみをすく感じました。盛岡ガスの方にはとてもお世話になりました。(夕顔瀬町 主婦)

■鉈屋町の記事、拝見しました。この街は歴史を感じる大好きな場所。冬場は清水から湯気が立ち、何とも言えない情緒を感じます。盛岡に来て一年。何も分からない時にこの「フランメ」を手にし、盛岡の街を身近に感じる事が出来ました。これからも頼りにしています。(材木町 主婦)

りようこ ふみえ
綾子と史絵の
お客さま訪問日記



五月晴れがまぶしい日、新しくお客さま担当になった綾子と史絵は、先月ミストサウナを設置された盛岡市上田のH邸へ訪問の予定。女の子二人が揃うと、当然会話は美容の話に…。

史絵「綾子先輩、五月って真夏並みに紫外線が多いって知ってました。」
綾子「そうそう、UVケアはまだ先、なんて油断してちゃだめよ。」
史絵「そうなんです。紫外線は、日焼けだけじゃないですからね。」
綾子「乾燥！でしょ。紫外線を浴びると、肌も髪も乾燥してしまうのよね。営業を外を歩いていると、実感するわ。」
史絵「女の子に取っては大问题！」
綾子「だから、そんな時こそ…」
史絵「ミストサウナ！ですよね。」
綾子「Hさん！その効果を聞いてみなくちゃね。ピンポイント。」
Hさん「いらっしやい。どうぞ上がってちょうだい。」
綾子「はい、おじゃまいたします。」
史絵（小声で）「綾子先輩、奥さんお肌ツヤツヤじゃないですか。あれってミストサウナの効果かしら？」

しやるし。その秘密を聞かなくちゃ。」
史絵「奥様、ミストサウナはいかがですか？」

Hさん「ふふふ、二人とも盛岡ガスの社員というより、同じ女性として興味しんしん、って顔をしてるわね。」

綾子「あ、あ、いえ、あの。」
Hさん「いいのよ。あのね、はっきり申し上げて…」

史絵「え！何か問題でも？」

Hさん「想像以上の効果、つてところよ。私や娘はもちろん、主人も大満足よ。」

綾子・史絵「あゝ良かったあ。」

Hさん「だってね、まずお肌のしっとり感が全然違うの。肌のハリも出て来たように思うわ。それに、思ったよりも汗が出るのね。ミストサウナは10分くらいにしているんだけど、体の芯まであたたまるのよ。」

綾子「そうですか！お褒めしたかいがありました。」

Hさん「こちらこそ感謝しているわ。主人は寝付きが悪くて困っていたんだけど、ミストサウナを使っただけで、肌も髪も乾燥してしまわなくていいって言っているし、娘は髪の毛のパサ付きがなくなったって喜んでるのよ。」

史絵「やっぱり、美容に効果ありか。うむ、これは見逃せないぞ…」

綾子「史絵、なにブツブツ言ってるの？Hさんに喜んでいただけで本当に嬉しいわよね。」

史絵「は、はい、もちろんです！ミストサウナはドライサウナほど熱くならないので、ゆったり楽しめるという事ですし、喉の弱い方にもお褒めと聞いています。その辺はどうですか？」

Hさん「確かにあのミストは喉にも良さ



史絵です



綾子です

そうだわ。つい美容のことはかり考えてたけど、そういう効果もありそうね。この間、ちょっと寒い日があったでしょ。あの時には、浴室暖房の効果も実感したわよ。浴室のイスに座ってミストを浴びていると、暖まって本当にゆったりした気持ちになれるの。うちの娘なんて、お風呂用のアロマオイルとCDプレイヤーを買って持ち込んでくるわ、なんて言ってますね。」

史絵「マイホームエステかあ。魅力的な言葉ですねえ。私もマイホームを建てたら、ミストサウナ絶対付けよう。」

綾子「またブツブツ言ってるわね。それに新築じゃなくてもいいのよ。Hさんのところみたいにリフォームでも取り付けられるし、工事はエアコン並みに簡単！」

Hさん「そう。実は息子夫婦が住んでいる東京のマンションには最初から付いていてね、それで褒められたのがきっかけだったわ。」

史絵「憧れるなり。ミストサウナのある暮らし。私もがんばろうっと！」

綾子「はあ、何をがんばるのかしらねえ。」
Hさん「ふふふ」



楽しい街の探偵団



「チャグチャグ馬コ」 蒼前神社出発は午前9時半です。

今年のチャグチャグ馬コは、六月九日（土）です。当日は、着飾った馬コと大勢の観客、そして伝統の「南部小絵馬」を描きながら売店などで賑やかな、滝沢村蒼前（そつせん）神社。まだ春浅い頃、探偵団を迎えてくれたのは、祭りの華やかさとは対照的な、ひっそりとした神社のたたずまいでした。きれいに整備されたこの社は、地域の方々に大事に守られている風情が感じられ、とても気持ちの良い場所です。

と、その時！社の手前に立つ小さな建物。その格子の中に見えたのがこれ！

大きさはポニーくらい。原色に塗られた木馬が五頭、こちらを向いています。なんとという表情でしょう。癒し系とでも言うのでしょうか？探偵団一同、ひとめぼれです。

これらは、絵馬と同じように、神社に奉納された木馬との事。我が家の馬への愛と、無病息災を願う気持ち伝わってきますね。

馬コの中には、本物に見とれて見落ししがちなこの木馬。ぜひ一度ご覧あれ。

炎のフロア聞へ エンジョイ・ケツキング

ダイニングカフェ MAP'S



盛岡の老舗商店街、肴町。その一本中津川側にあるのが、旧呉服町です。「第九十銀行」や近江商人「小野組」のレンガ壁遺跡が残るかつては盛岡の金融街として栄えた通りでもあります。今は、ホテルや病院、マンション等のビルが建つ通りになっていますが、そのマンションの一階にあるのが、今回訪れた「ダイニングカフェ・MAP'S」。明るい店内では、女性スタッフがきびきびと働いています。早速、人気メニューをいただきます。まず「アサリの辛いトマトスープパスタ」。ゆでたてのパスタに、ぴりりと辛いコクのあるトマトスープが絡んでおいしい！セツトメニューのバゲットをおいしいスープに浸していただきます。

「アサリの辛いトマトスープパスタ」(上手前)
パン・サラダ・スープ・ドリンクのセット 900円

「じっくり煮込んだデミグラスソース・ビーフオムライス」(上奥)
サラダ・スープ・ドリンクのセット 1000円



「イチゴ&ココナツ春パルフェ」
単品 400円
ドリンクセット 700円



次は「じっくり煮込んだデミグラスソース・ビーフオムライス」。デミグラスソースと柔らかなビーフの味わいは、まさにプロならではのもの。卵、ケチャップ、チーズとの相性も抜群で、食べる事の幸せを感じます。他にも各種パスタやピザ、ミート料理などメニューは多彩です。そしてスイーツ！定番のシフォンケーキやタルトの他に、季節のスイーツが用意されています。開店二周年記念の特別メニュー「イチゴ&ココナツ春パルフェ」をいただきました。なんて愛らしい！ピンクのイチゴアイスにチーズケーキが盛り合わせてあります。このパフェを作ったのは？

「はい、料理もデザートも私が作っています。」と若くてキュートな女性。シェフで店長の宮崎さんは盛岡出身。レストランや菓子店を経て、仲間三人とこの店をオープンしました。「はい、料理もデザートも私が作っています。」と若くてキュートな女性。シェフで店長の宮崎さんは盛岡出身。レストランや菓子店を経て、仲間三人とこの店をオープンしました。



お子様に大人気！ 「ケチャップ&チーズのオムライス」 の作り方

『MAP'S』の宮崎シェフに、オムライスの作り方を教えていただきました。

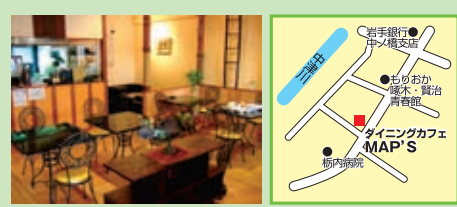
- 材料 (一人分)
ケチャップライス
ご飯 150g タマネギ 20g ニンジン 15g ベーコン 15g
マッシュルーム適宜 パター大さじ1/2 塩・こしょう
適宜 ケチャップソース大さじ2 (作り方は*参照)
- 卵液
卵 3 生クリーム小さじ1 モッツアレラチーズ 10g
溶けやすいナチュラルチーズ (ピザ用チーズでもOK) 10g
サラダオイル大さじ1
- *ケチャップソースの作り方
ケチャップ2: トマトピューレ1を合わせる。
ケチャップだけよりマイルドなソースになる。
- 作り方
1. フライパンにバターを入れ、さいの目に切ったベーコンを炒める。
2. タマネギ、ニンジンのみじん切りを入れてじっくり炒め、スライスしたマッシュルームを加え、炒める。
3. 2にケチャップソースを先に入れ、具と混ぜてから、ご飯を入れておるように炒め、型に入れて器に盛る。
4. フライパンにサラダ油を入れ、煙が出るまで熱する。
5. 卵の黄身と白身がよく混じるまで溶いて、細かくちぎったモッツアレラチーズと刻んだナチュラルチーズを入れる。
6. 卵液をフライパンに入れ、かき混ぜてすぐに火を止める。
7. 半熟の卵がフライパンを揺らして動くくらいで、ケチャップソースの上ですべらすように乗せる。(ひっくり返さない事)
8. ケチャップソースをチューブ等に入れておき、細く出しながら卵の上にチェックを描く。
9. イタリアンパセリを飾って出来上がり！

たのだそうです。「今はワインも勉強中です。洋食のオールジャンルを勉強してお客さまに満足のいくサービスを提供したい」と思っているんです。」にこやかに落ち着いて話される宮崎シェフ、なかなかのがんばりやさんと思えられます。

食材に県産のものが多くですね。「はい、岩手は食材の宝庫。仲間三人のコネクションを活かして、出来る限り県産のいい素材を集めています。野菜はオーナーの紫波の実家から仕入れた旬の低農薬のもの、牛肉も紫波のモチ米を食べて育った「もちもち牛」、豚は岩手山麓の健康豚、魚介類は金石直送、ヤマメなどの川魚は…実は私の父が釣ったものなんです。」すばらしい！岩手の食材が、若いシェフの感性で見事に活かされていたのです。

カフェメニュー、ランチや気軽なディナー、そして夜にはおしゃれなカクテルも楽しめる「ダイニングカフェ・MAP'S」。ところで「MAP'S」という名前由来は？

「人は心の中にそれぞれの地図を持っていますよね。それにこの店を入れて欲しい。暮らしのフィールドにこの店が入ってくれたらな」という思いがあるんです。」と、素敵に微笑む宮崎さん。「MAP'S」はきっと訪れたお客さまの心の地図に書き込まれ、これからもグレートアップしていく店になる、そんな予感がしました。



「ダイニングカフェ MAP'S」
肴町 3-30 パークハイツ中津川 101
●電話: 019-653-3775 ●定休日: 月曜日
●営業時間: 11時~22時
●ランチタイム: 11時~14時
週替わりパスタ・ランチ (各 800円)
プラス 200円でデザートプレートを付けられます。
●駐車場: 店の前に3台
●メニュー: 単品価格(セットは 200円増し)
海の幸盛りだくさんのトマトソースパスタ (1000円)
マルゲリータピザ (650円)
岩手山麓健康豚の香草パン粉焼き (1000円)
オムライス・ケチャップ&チーズ (650円)
デザートセット (各 700円)
●パーティ: 料理 2000円より (予算・内容は応相談)

プレゼント

ここでご紹介した「MAP'S」さんのお食事券(2000円分)を5名の方に差し上げます。
ご希望の方は、住所・氏名・年齢と盛岡ガス通信「フランメ」の感想をご記入の上、下記「盛岡ガス株式会社 フランメ編集部」あてにハガキまたはファックスでご応募ください。盛岡ガスに対するご意見、ご要望、ガスに関するエピソードもお待ちしております。
・応募締切: 平成19年5月31日(木)
・抽選・当選発表: 応募締切後、厳正な抽選の上当選者を決定し、発送をもって発表に代えさせていただきます。
※お客さまからいただいた「ガスに関するエピソード」は22回のフランメで紹介する場合があります。お預かりした個人情報につきましてはプレゼントの発送にのみ使用いたします。

flamme 第9号 盛岡ガス通信

平成19年5月1日発行
発行 盛岡ガス株式会社 フランメ編集部
〒020-0066 盛岡市上田2-19-56
TEL: 019-653-1241 (代表) FAX: 019-653-3335
次回発行予定は9月です。お楽しみに。