



津山ガス2019忘年会

～いけす和楽 魚びす鯛～

住所：津山市大手町8 TEL：0120-40-8898
営業時間：17時～22時(平日)、17時～23時(金土)
定休日：火曜日



当社では、毎年12月第1金曜日に全社での忘年会を行っております。当日は宿直勤務者にお留守番を頼んで、総勢30名前後で今年1年のお疲れさまと、来年に向けてのよろしくお願ひしますの心を込めての大宴会となりました。

今回の忘年会は2019年2月にオープンした『いけす和楽 魚びす鯛』さまにお世話になりました。和の雰囲気漂う店内には、大きないけすが有り、色々な魚が泳いでおります。魚はもちろんのこと、大山鶏や津山のお肉等の新鮮な食材を使った和食をゆったりと味わうことができます。お一人さまのカウンター席から、最大50名さままで入れるお座敷まで各種のお席が用意されており、幅広い各種の宴会や接待にまでご利用できます。

今回のコース料理の一部を掲載しておきます。『鯛のあら炊き』は濃い味付けで、特に目玉の周りのゼラチン質が多くプルプルしたお肉が美味しく、熱燗がどんどん進んでおりました。また、『天ぷら・フライの盛り合わせ』は揚げたて熱々の状態でテーブルに置かれ、プリプリのエビと濃厚なカキフライを美味しくいただきました。

皆さまも是非、これからの時期の新年会や歓送迎会などにご利用ください。

発行元

津山ガス株式会社 小売事業部 開発課

津山市林田町92番地

TEL:0868-22-7211 FAX:0868-22-7244 <https://www.tsuyama-gas.co.jp/>

TSUYAMA-GAS

Free Paper

Vol.2

2020

冬



フリー素材ぱくたそ(pakutaso.com)
Photo by Yamasha

特集

ちょっと良いところ行きませんか？

[ちよっぴり贅沢！！ ホテルランチを大調査！！](#)

最新ガス機器紹介 Wi-Fi対応リモコンでできること！

ヘルシーレシピ 『なんちゃってツナマヨ』

忘年会会場のご紹介 『いけす和楽 魚びす鯛』

~特集~

ちょっと良いとこ行きませんか？

ちょっぴり贅沢！！ ホテルランチを大調査！！

20代の頃は質より量で、とにかく安く、とにかく量が多いランチを求めて食べ歩いてきた私ですが、ダイエットに成功し、年齢も30代半ばに差し掛かった現在では、量より質を求め、美味しい料理をゆっくりと食べたいと思うようになりました。そんなランチが食べられる場所として最初に思い浮かんだのがホテルでした。今回は津山を代表する2つのホテルに伺ってきました。ホテルランチってすごく堅苦しいイメージでしたが、実際に伺ってみると非常に心地良く、リラックスできる空間と時間を堪能することができました。

津山鶴山ホテル 津山市東新町114-4 TEL.0868-25-2121



中華ランチ ¥1,200-



洋食ランチ ¥1,200-



なごみ御膳 (限定20食) ¥2,100-

津山鶴山ホテルさまでは、通常メニューに加え、ランチタイム限定の和・洋・中それぞれのランチや、1日限定20食のなごみ御膳など多彩なメニューがあります。各ランチは毎月内容が変わり、各料理の担当者が毎月の季節に合った献立を考へられています。今回は12月のランチを取材してきました。なごみ御膳は天ぷら、お造り、豚の角煮、鱈の西京味噌焼きと豊富な品数の御膳で、様々な美味しさを味わえました。中華ランチはエビづくしラーメンと鶏マヨ丼で、とろみのついたスープのラーメンで身体の中から暖かくなりました。洋食ランチはジューシーなハンバーグをメインに、シーフードのフライがつき、食べ応えのある内容でした。食後のコーヒーを飲みながら、ゆっくりと過ごされているお客さまが多くおられ、思い思いの時間を過ごされていました。各メニューは津山鶴山ホテルさまのHPに毎月掲載されています。是非、HPをチェックしてみてください。 ※写真は12月メニューです

ザ・シロヤマテラス津山別邸

津山市山下30-1、TEL.0868-24-2111



日替わりランチ



舌平目のムニエル



デザートのケーキ

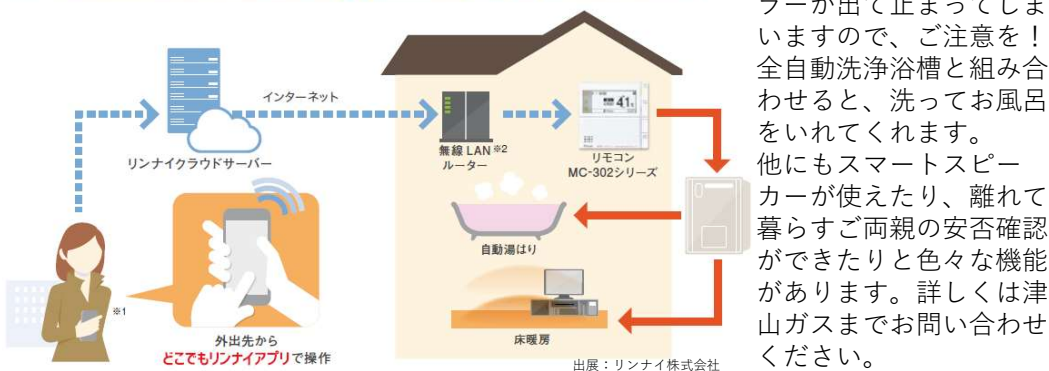
ザ・シロヤマテラス津山別邸さまでは、1日30食限定の日替わりランチ(サ税込¥1,500-)、春夏秋冬を目安にメニューが変わるフィッシュランチ(サ税込¥3,025-)とステーキランチ(サ税込¥4,235-)、さらに予約が必要なザ・シロヤマテラスランチ(サ税込¥6,050-)と4種類のランチメニューがあります。ゆっくり時間をかけて味わっていただきながら、会話やロケーションを楽しんでいただけのように、全てのランチがコース料理です。今回いただいた日替わりランチは、総料理長が自らメニューを考へられており、毎日違ったメニューが楽しめるランチとなっています。お伺いした日のメイン「舌平目のムニエルオレンジバターソース」は、舌平目の旨味と濃厚なバターの味と香りの後に、オレンジの爽やかな酸味が美味しい一品でした。ザ・シロヤマテラス津山別邸さまもHPにてランチの確認ができますので、HPを訪ねてください。 ※写真はイメージです

最新ガス機器情報

この寒い季節、家に誰かが居れば暖かい部屋、暖かいお風呂が帰宅を待っているものですが、共働き世帯が増えている昨今では、家に帰っても待っているのは寒い部屋に、お湯が張られていないお風呂が多いのではないのでしょうか。そんな寒さと寂しさを解消してくれるガス給湯器の最新機能を今回は紹介させていただきます。

実は、最新の給湯器リモコンは無線LANを使ってインターネットに接続することができます。インターネットに接続されたリモコンは専用のスマホアプリを使ってインターネット上から操作できるようになります。つまり、自宅の外から、お湯を入れたり、床暖房を操作することができます。さあこれから家に帰るぞ！！というタイミングでスマホからスイッチを入れれば床暖房でリビングはポカポカに、お風呂には暖かいお湯が準備されているといった夢のような状態が実現可能になっています。ただし、お風呂の栓を忘れていると途中でエラーが出て止まってしまうので、ご注意を！

どこでも、スマートフォンを使ってリモコン操作が可能！



ヘルシーレシピ

なんちゃってツナマヨ

1年間で50kg痩せた人間がダイエット期間中に実際に食べていたメニューを紹介するこのコーナー。第2回目の今回は、「なんちゃってツナマヨ」。

体重が120kgあった頃は、ツナ缶に大量のマヨネーズを加えて、サンドイッチや丼にして山盛り食べるのが大好きでした。そんな大好きなツナマヨをどうにか、どうにか似せてダイエット中にも食べれないかと考えて考案したメニューになります。



- 〈材料(2人分)〉
ツナ水煮缶 1缶
カッテージチーズ (裏ごしタイプ) 40g
塩コショウ 適量
うま味調味料 適量

- 〈栄養成分(1人前)〉
カロリー: 104.6 kcal
タンパク質: 19.8g
脂質: 2.2g
炭水化物: 1.4g
※フランパンのカロリーは入ってません

↑ カロリー1/4

〈通常のツナマヨ〉

- カロリー: 395.5 kcal
タンパク質: 15.0g
脂質: 36.7g
炭水化物: 1.3g

- ①ツナ水煮缶はふたを開けて、8割くらい中の水を捨てボウルに入れます。
 - ②カッテージチーズは舌触りの滑らかな裏ごしタイプを40gボウルに入れます。
 - ③塩コショウ、うま味調味料を加えて混ぜ合わせれば完成です。
 - ④今回はダイエット中でも食べてよいフランパンにはさみました。～ポイント～
- ・見た目は完全にツナマヨですが、チーズを使っているのでチーズっぽさができます。
 - ・なんちゃってツナマヨのおかげでダイエット中に好きなものがたべられないストレスが軽減できました！