みんなで作る暮らしのマガジン

エプロン APRON

TOKAI Group Presents Life Magazine “Apron”

Vol.193
APRON 2022

TOKAIグループ



抽選で当たる! 読者プレゼント

詳しくはP15をご覧ください

特　集

あまりがちな食材の魅力を見直そう!

アレンジ術レシピ ～おもち～

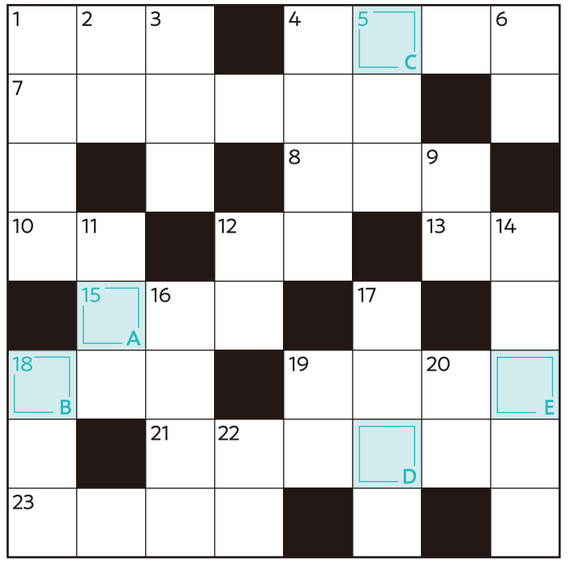
口に美味しく目に楽しい

あたらしい和菓子

インスタグラム更新中!
Follow Me!!
@apron01tokai
で検索!

あたまの体操 クロスワード

Q A～Eの順に並べてできる言葉は何でしょう?



こたえ　A　B　C　D　E

正解は次号及びエプロン公式Instagramに掲載(予定)!

前回号(vol.192)のこたえ　A)ラ B)イ C)ブ D)カ E)メ F)ラ

タテのカギ

1 「カフェアンドレストラン レンリ」では、こだわりの○○○○が楽しめます。(ヒント:本誌13P)
2 お祝いの席などではこの魚のお頭つきを用意することがあります。
3 「○○○道断」は、もってのほかという意味の四字熟語です。
4 「伊勢古仁屋」ではコロンビア産のこれを使用した新食感のわらび餅がいただけます。(ヒント:本誌9P)
5 彼の努力に対するエピソードは枚挙に○○○がないです。
6 これも積もれば山となります。
9 マグロの身が入った、おにぎりやサンドイッチなどの具材としても人気の○○缶詰。
11 中心に穴があり断面に樹木の年輪のような模様が浮き出たドイツのケーキを○○○クーヘンと言います。
12 1000メートル＝1○○メートル。
14 「ランセン」で大人気のメニューは名物のビーフシチューと何?(ヒント:本誌12P)
16 一つの行動で、二つの成果を上げるという意味の○○○○両得は、2頭のトラをめぐる中国の故事が由来です。
17 ワインについて○○○○を傾けるのは父の趣味です。
18 アレンジ術レシピでは「おもち」を使った「○○○風炊き込みごはん」を紹介します。(ヒント:本誌3P)
19 おタバコは○○煙スペースでお願いします。
20 パサついていない、○○のある髪に憧れます。
22 調理方法は大きく7つに分類されます。茹でる、炒める、揚げる、煮る、和える、蒸す、あと1つは?

ヨコのカギ

1 表紙モデルは○○○の男の子です。(ヒント:本誌15P)
4 醤油は、○○○○、うすくち、たまり、さいしこみ、しろの5つに分類されます。
7 雨合羽を英語で言うと?
8 飲食店などには○○○防止のアクリル板がテーブルに置かれるようになりました。
10 ディズニーランドがあるのは何県?
12 ○○ワード、○○ケース、○○マン。
13 沖縄県の県庁所在地。
15 「○○○バー」は持って食べられるお手軽感も魅力です。(ヒント:本誌9P)
18 赤ちゃんの必需品。紙タイプと布タイプがあります。
19 「又一庵総本店」の「イロドリ○○○○」は、「ミルク」「コーヒー」など新しい味が楽しめます。(ヒント:本誌8P)
21 野球のバッテリーは、ピッチャーと何?
23 「草薙 茄兵衛」は自然豊かな草薙の街にたたずむ一軒家の何レストラン?(ヒント:本誌12P)

パズル制作協力:エッグハウス

It's Now Online!
警備 TOKAI SECURITY Supported by ALSOK

高品質なハイビジョンカメラで お客様の安心を支えます。

防犯対策に!

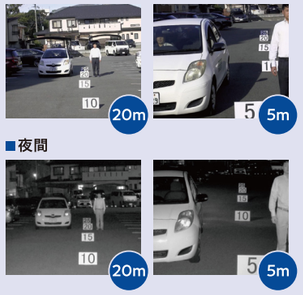


赤外線照明搭載
4メガAHDハウジング型
デイナイトカメラ

PC・スマートフォンから遠隔監視
■スマートフォンの場合
専用アプリをダウンロードすることで、遠隔モニタリングできます。



高解像度でクリアな映像
■昼間
■夜間



設置簡単

簡易型カメラもございます。



資料請求をご希望の方は同封ハガキ
または右記QRコードよりお申込み下さい

お問合せ　TOKAIセキュリティ部 セキュリティお客さまセンター
フリーボイス 0120-788-959　TOKAI セキュリティ　検索
受付時間：10:00~12:00／13:00~19:00(平日及び祝日) ※但し年間数日のお休みをいただきます。

TOKAI GROUP TOKAIグループ

エプロンは毎年、年3回(2月・6月・9月頃)発行いたします。

あまりがちな食材の魅力を見直そう!

アレンジ術レシピ

使いきれない食材は眠っていませんか？捨てるのはもったいないし…
フードロスを減らすためにも、新たなレシピからその食材の魅力を再発見してみませんか？

vol.3
おもち編
Mochi



お正月の定番食材！「おもち」を簡単アレンジで楽しく美味しく堪能♪

お正月に絶対に食べる！というご家庭もきっと多い「おもち」。お雑煮、きなこ餅、あんこ餅、磯辺焼き。いろんな食べ方で楽しんだけれど、正直食べ飽きたし余ってしまった…なんてことはありませんか？

一見ワンパターンな食べ方しかないように感じるおもちですが、可能性は無限大の食材です。

今回も栄養士の高野さんに、誰でも簡単にできる、あっと驚くおもちのアレンジレシピを教えてもらいました。

引き出しや冷凍庫の中に眠りかけたおもちをひっぱり出して、美味しいおもち料理で第二のお正月気分!?を楽しく美味しく味わっちゃいましょう♪



教えてくれるのは
coucou mai kitchen
高野 麻衣さん

学生時代に栄養士免許を取得。“美味しい食事は心の宝”を信念に、料理をもてなす楽しさを伝える自宅料理教室を開催。現在はレシピ開発や料理スタイリングなど、フードコーディネーターとしても活動中。



もっちり食感で満足度アップ!

おこわ風炊き込みごはん

【材料（作りやすい分量）】



- 切り餅……1個
- 米……2合
- 塩鮭……2切れ
- 大根……200g
- 人参……小1/2本
- しそ……5枚程度
- 固形コンソメ……1個
- バター……12g
- 調味料
  - 水……200cc
  - 調整豆乳……200cc
  - 酒……大さじ1/2
  - しょうゆ……大さじ1/2
  - 塩……小さじ1/4

【作り方】

1. 米は洗いザルに上げ、15分以上おいて水気を切ります。
2. 切り餅は1cm角ほどに切ります。塩鮭は骨を除いて一口大、大根は1cm角、人参は5mm角ほどに切ります。しそは茎を除いて細切りにします。バターは2～3個に切り分けておきます。
3. 鍋に米を入れ、混ぜ合わせた調味料、固形コンソメ、バターを加えて表面をならします。
4. その上に 切り餅、鮭、大根、人参をまんべんなく平らにのせます。米と混ぜ合わせないこと！



5. 蓋をして中火にかけ、しっかりと沸騰したら弱火に落として10分加熱し、火を止めてさらに10分以上置いて蒸らします。
6. さっくりと混ぜ、器に盛ってしそを飾ります。

食べてみた
編集部レポート



レシピ難易度 ★☆☆

工程数が少なく気軽にできます。お鍋で炊けば短い時間で完成するのでオススメです！

アレンジ度 ★★☆

大根・人参の代わりにお好みの野菜を入れても◎。大葉をネギにしてもGOODです♪

Point

塩鮭は少し大きめに切って炊けてからほぐしたほうが、風味も見栄えもUPで美味しいです♪

地域応援企画

灯しビト

Vol.04

地域に元気を灯してくれる
方を応援したい！
そんな想いから、TOKAIは
地元でがんばるお店や人を紹介します！



メニューは毎朝その日の仕入れで決まる

セリが行われる沼津港魚市場の2階で営業している沼津魚市場食堂は、毎朝その日の仕入れで決める日替わりメニューが中心です。市場のすぐ傍で営業しているお店ならではの駿河湾の新鮮な食材を使った料理と、沼津港唯一の絶景ビューが魅力で、大きなガラス張りの窓からは駿河湾と伊豆半島を一望する事ができます。

最近徐々に客足が戻ってきている沼津港ですが、一昨年の新型コロナウイルスの感染拡大にともないお店を取りまく状況は一変しました。「沼津港」が魅力ある観光地として勢いが出てきた矢先の変化に、沼津魚市場食堂も苦しい日々が続きました。店の維持や従業員の確保、感染対策、サービスの変更など次々と対応に追われる日々。地元のお客様の支えを感じながら「沼津港の美味しい魚を食べてもらいたい」その一心で営業を続けていたと石橋さんは言います。

昨年10月の末頃から観光で沼津を訪れるお客様も増え、沼津港も以前の活気を取り戻しつつあります。港の雰囲気を楽しんでいただけるよう、旬で新鮮な獲れたての魚を使用するのはもちろん、お酒も地元・沼津を中心とした銘柄を取り揃え、塩は沼津井田産の天然塩、醤油は沼津の無添加醤油を使用するなど、調味料にも徹底的にこだわっています。また沼津港魚市場は、定期的にイベントを開催。お子様向けにカブトムシをプレゼントしたり、抽選くじ引きでお米が当たるなど、お食事にプラスして楽しんでもらえるような企画を考えています。

今後も地魚を使ったメニューを増やすなど、沼津の魅力を全面に生かした店作りを心がけたいという石橋さん。その純粋な想いは沼津を訪れた人々を元気にしてくれるでしょう。

灯しPoint!



朝獲れ日替わりネタ7種の
いちば海鮮丼（みそ汁付き）¥1,980（税込）
新鮮な海鮮がたっぷり7種味わえる沼津港の魅力がぎゅっと詰まった珠玉の海鮮丼！



絶景を楽しみながら海鮮を味わう
沼津港唯一の絶景ビューは、大きなガラス張りの窓から駿河湾と伊豆半島を一望できる！



サクッと揚がったお餅と甘酢あんが相性抜群！

お餅の甘酢あんかけ

【材料（2〜3人分）】



切り餅 …… 2個
かぼちゃ …… 100g
人参 …… 1/4本
さやいんげん …… 4本
片栗粉 …… 適量
揚げ油 …… 適量

煮汁
出汁 …… 200cc
酒・しょうゆ …… 各大さじ1
砂糖・みりん …… 各小さじ2

調味料
酢 …… 大さじ1
砂糖 …… 小さじ2
しょうが汁 …… 小さじ2

【作り方】

1. 切り餅は1個を4等分、全部で8つに切ります。かぼちゃは種とわたを除いて洗い、2cm角に切ります。
2. 人参は1.5cmの色紙切り、さやいんげんはヘタを切って3cmの長さに切ります。
3. 1の具材に片栗粉をまぶし、170℃に熱した油で順番に揚げ、それぞれ揚げ網に取ります。（具材から出る泡が小さくなれば中まで火が通った目安です）



4. 鍋に煮汁を煮立て、人参とさやいんげんを加えて中火で2分煮て、3の揚げた具材も加えてさらに2〜3分とろみがつくまで煮ます。
5. 混ぜ合わせた調味料を加え、全体に混ぜ合わせます。



食べてみた
編集部レポート



レシピ難易度 ★☆☆

具材を揚げる手間はありますが、揚げ時間が短いので想像より大変ではないかも！

アレンジ度 ★★★

お好きな野菜にチェンジしても楽しめます！甘みを感じられるかぼちゃはオススメ♪

Point

お餅のサクッとした食感を楽しみたい方は、煮込まずにあと添えで入れてみて◎

あたらしい和菓子

JAPANESE SWEETS 和菓子 TASTES GOOD

最近の和菓子がとっても進化しているのをご存知ですか？
令和の今、私たちの知っている和菓子の常識はもう古い！？
口に美味しく目に楽しい“あたらしい和菓子”を食しちゃいましょう！





日本の伝統と現代が融合した進化系の和菓子

モダンで独創的。今、日本の伝統的なイメージを一新する和菓子が増えています。昔ながらの和の味、素朴な見た目から好みが分かれる和菓子ですが、今回紹介する和菓子は、ベースのおいしさはそのままに、多様な感性で彩られた「あたらしい和菓子」です。

垣根を越える和菓子

現代的かつ柔軟な発想から生み出される「あたらしい和菓子」は和菓子・洋菓子の垣根を越え、和菓子業界に少しずつ変化をもたらしています。

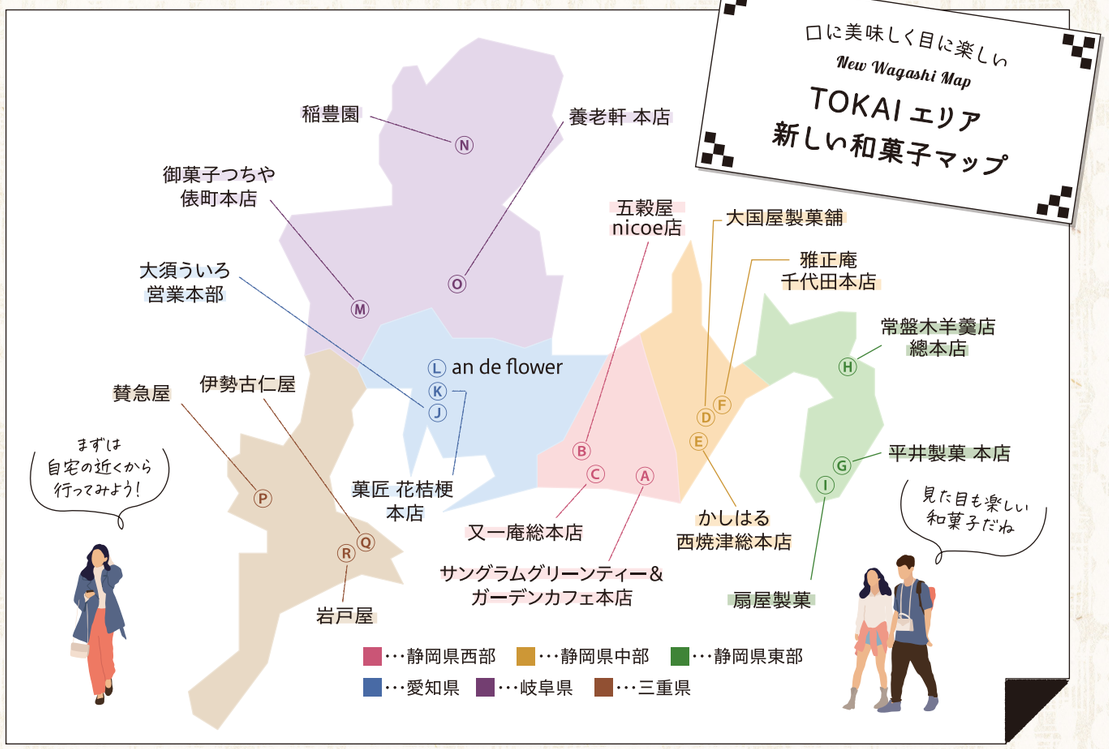
かつて和菓子店の多くは、小規模経営であり地域密着型でした。手土産といえば和菓子が定番でしたが、コンビニスイーツの台頭やSNSの普及、ネットでのお取り寄せ販売により、その状況は一変。味より見た目が重要視されるようになり、華やかな洋菓子が圧倒的に人々の心を掴むようになりました。洋菓子のカジュアルでおしゃれなイメージや洗練されたパッケージは、写真に撮って思わず誰かに伝えたくなりますよね。

これまでの和菓子は、見た目が地味、単品で買いにくいなど、洋菓子に比べ敷居が高いことがネックでした。世代交代などを機に、そうしたイメージを一新しようと、見た目や食べやすさで心を掴む「あたらしい和菓子」を作り出す和菓子店が現れました。これまで地域のみで愛されていたお店もSNS等で話題を呼ぶと、全国からその菓子を求め人が訪れるように。「あたらしい和菓子」欲しさの来店をきっかけに、その店の伝統的な和菓子に触れる機会も増え、和菓子の魅力が少しずつ見直されています。

和菓子のこれから

近年、和菓子は動物性の食品を使わないという観点からSDGsを重視する欧州を中心に世界各国から注目され始めています。独自の世界観が表現できることから練り切り作りに夢中になる人や、もなかの型や焼印がオリジナルで作れるようになるなど、和菓子を取り巻く世界も広がりをみせています。

春夏秋冬それぞれの時期にしか販売されない練り切りや餅、ようかんなど、四季を象徴する和菓子に触れることで、いつもの暮らしがより豊かに感じられそうです。精巧な美しさに心を掴まれ、一口食べれば幸せが広がる。あたらしい和菓子は、見た目にも美しく、どれもおいしいものばかり。この春は、目にも楽しく美味しい和菓子で、楽しいひとときを過ごしませんか？





和菓子豆知識

和菓子はヘルシー？

和菓子に使用される、小豆や寒天には食物繊維が多く含まれています。食物繊維は第6の栄養素とも言われ、整腸作用の他にも様々な効果が期待できると言われています。でも糖質が多いので、食べ過ぎには注意してくださいね！

和菓子と洋菓子の違いは？

明治以降開国と共に伝来した洋風の菓子を「洋菓子」。日本古来の菓子を「和菓子」と呼び分けるようになったと言われています。近年では、今回紹介しているような和菓子も増え、分類の垣根はなくなりつつあるのかもしれません。

こんな和菓子見たことない

今ドキ和菓子スイーツ

見た目が可愛く進化

食べるだけでなく見ても楽しめる！見た目がより可愛く、美しく進化しました。

斬新な組み合わせ

あの食材とこの食材で奇跡の味！？思いもよらない組み合わせで、最高の味を生み出しています。

東海エリアで出会える！　心躍るあたらしい和菓子

お取り寄せできるお店もあるよ！


Ⓛ


Ⓚ


Ⓙ


Ⓞ


Ⓝ


Ⓜ


Ⓡ


Ⓠ


Ⓟ

岐阜県

Ⓝ招福猫子まんじゅう

5匹とも生地や餡がちがうので、それぞれの個性が楽しめるおまんじゅうです。

稲豊園／岐阜県高山市朝日町2／☎0577-32-1008／🕘9:00～18:00／火曜日定休

岐阜県

Ⓜみずのいろ

干錦玉と呼ばれる和菓子を極力薄く仕上げました。「水の都」大垣の透明感ある逸品です。

※当商品は要予約・店頭受取のみ

御菓子つちや 俵町本店／岐阜県大垣市俵町39／☎0584-78-2111／🕘9:00～17:00／元日のみ休業

愛知県

Ⓛ華おはぎ

パッと花が咲いた美しいおはぎ。甘すぎず、上品な香りで、大切な人へ贈り物としても◎。

an de flower／愛知県名古屋市北区大曽根2丁目1-16 高木ビル／☎052-908-8771／🕘11:00～15:00／月・火・水曜日定休

愛知県

Ⓚあんトースト最中

名古屋名物「あんトースト」がモチーフ。パンに見立てた最中に粒あんを塗って召し上がれ。

菓匠 花桔梗 本店／愛知県名古屋市瑞穂区汐路町1-20／☎052-841-1150／🕘10:00～19:00（喫茶11:00～17:00）／元旦のみ休業

愛知県

Ⓙウイロバー

こだわりの食感はそのままに、アイスキャンディのように持って食べられるお手軽ういろ。

大須ういろ営業本部／名古屋市緑区清水山2-1619／☎052-626-3000／グランドキヨスク名古屋にて販売

三重県

Ⓡ笑が十

マンゴーやメロン、コーヒーなど、見た目もかわいい変わり種にアレンジした生姜糖。

岩戸屋／三重県伊勢市宇治今在家町58／☎0596-23-3188／🕘9:00～17:00／年中無休

三重県

Ⓠコーヒーわらび餅

コロンビア産コーヒー使用の、もちもちプルプルの“新食感”わらび餅。

伊勢古仁屋／三重県伊勢市御薗町新開337-2（工場）／☎ 0596-36-7330／🕘10:00～17:00／月曜日定休※工場での販売は行っていません。販売店舗はHPをご覧ください。

三重県

Ⓟ氷花

キラキラと美しく華やかな琥珀糖。シャリっとしたあと、寒天のやわらかな食感が◎

賛急屋／三重県名張市平尾3225-4／☎0595-63-0353／🕘9:00～22:00／年中無休

岐阜県

Ⓞまっちゃり

なめらかな高級生クリームにつぶ餡を入れてホイップし、抹茶のお餅で包み込んだ大福。

養老軒 本店／岐阜県加茂郡川辺町下川辺273-1／☎0574-53-6291／🕘9:00～19:00／水曜日定休

- ■…静岡県西部
- ■…静岡県中部
- ■…静岡県東部
- ■…愛知県
- ■…岐阜県
- ■…三重県


Ⓒ


Ⓑ


Ⓐ


Ⓕ


Ⓔ


Ⓓ


Ⓘ


Ⓗ



静岡県中部

Ⓔいろいろようかん

和の素材だけでなく、果物やチョコレートなど洋の素材も美味しい一口サイズの羊羹に。

かしはる西焼津総本店／静岡県焼津市小柳津515-3／☎054-628-1100／🕘9:00～18:00／年中無休

静岡県中部

Ⓓあんこ玉

自然素材を使ったカラフルで可愛い「あんこ玉」。昔ながらの素朴な味わいにホッとする。

大国屋製菓舗／静岡県静岡市葵区大岩2-3-8／☎054-245-2448／🕘9:00～18:00／日曜日、第3月曜日、毎月28日定休

静岡県西部

Ⓒイロドリきんつば

「ミルク」「コーヒー」など新しい味わいが楽しめる一口サイズの可愛いいきんつば。

又一庵総本店／静岡県磐田市見付1767-4／☎0538-33-1600／🕘9:00～18:30／年中無休

静岡県西部

Ⓑ五穀せんべい山むすび

風味豊かで栄養価の高い五穀を、おむすび型の軽やかなおせんべいに仕上げました。

五穀屋　nicoe店／静岡県浜松市浜北区染地台6-7-11nicoe内／☎053-587-7778／🕘10:00～18:00／月・火曜日定休

静岡県西部

Ⓐ薄はり氷

寒天と砂糖を煮詰め表面をシャリっと仕上げた琥珀羹。個性的なパッケージが目を引く。

サングラムグリーンティー&ガーデンカフェ本店／菊川市堀之内1-1／☎0537-36-1201／🕘10:00～17:00（金曜日は12:00～）／火曜日、第2木曜日定休（祝日の場合は営業）

静岡県東部

Ⓘパリパリメロン最中

メロン餡と皮を食べる時に自分で合わせる、パリパリとした食感を楽しめる最中。

扇屋製菓／静岡県賀茂郡南伊豆下賀茂168-1／☎0558-62-0061／🕘9:00～17:00／水曜日定休（変動あり）

静岡県東部

Ⓗマカロンモナカ

まるでマカロンのようなポップな見た目の最中。さくら・みかん・柚子・抹茶の4種類。

常盤木羊羹店 總本店／静岡県熱海市銀座町9-1／☎0557-81-4421／🕘10:00～18:00／不定休

静岡県東部

Ⓖわらび餅入り生クリームどら焼き

ふわふわのカステラ生地に甘さ控えめの生クリームとコーヒー味のわらび餅をサンド！

平井製菓　本店／静岡県下田市2-11-7／☎0558-22-1345／🕘9:00～18:00／火曜日定休

静岡県中部

Ⓕ生鞠福

連日完売！お茶屋謹製の濃厚な抹茶生クリームに生食感のお餅が大人気！

雅正庵千代田本店／静岡県静岡市葵区千代田7丁目1-47／☎054-267-3008／🕘10:00～19:00／無休（元旦、研修時のみ休み）

今後は愛知・岐阜・三重エリアにも!!

なんと!

静岡県限定で太陽光発電システム が

ゼロ 0円で設置できる TOKAI ZERO SOLAR 始めました！

TOKAI ZERO SOLAR Start up
キャンペーン実施中
お問い合わせ・お申し込みは
0120-987-340
※設置は昭和56年以降の戸建が対象となります。



設置費0円で始める 太陽光と暮らすエコな毎日

「2050年までに、温室効果ガスの排出を全体としてゼロにする」と政府が宣言したことにより、持続可能な社会の実現に向けて、日本は大きな転換期を迎えました。脱炭素社会が目指すクリーンなエネルギーの1つ「太陽光発電」。エネルギー自給率が低い日本において、太陽光発電システムの普及は、エネルギー自給率の向上に向けて必要な取り組みです。しかし、初期費用が高額なことから設置をためらう人が多くいます。その問題を解決するために「TOKAI ZERO SOLAR」は誕生しました。

TOKAIが提案するこのサービスでは、既存住宅及び新築住宅の屋根に、当社が所有する太陽光発電システムを初期費用0円で設置。ご契約期間中は日中に発電した電力をお得な単価でTOKAIから購入可能。さらに契約期間終了後、太陽光システムは無償でお客様に譲渡されます。電気代がお得になり、そして環境にもやさしい。しかも停電時の非常用電源としても使用できるため、災害時への対応も可能です。

次世代に美しい環境を引き継ぐためにも、まずは身近なエネルギーから、私たちができる新しい暮らしを初めてみませんか。



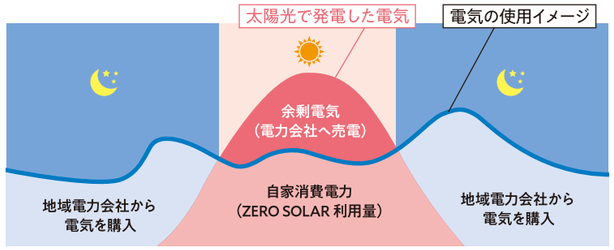
Q 太陽光発電システムが なぜ0円で設置できるの？

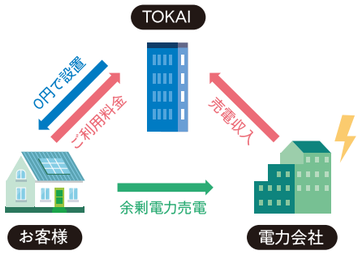
A 利用期間中TOKAIが設備の所有者となり ❶余剰電力の売電収入を当社が得る ❷発電した電力をお客様にご購入いただく からです。

TOKAI 再エネプロジェクト推進課

さらに お客様も嬉しい！

①TOKAIが設備を運用するので 保守・メンテナンスの負担がない！
②ご契約期間中は日中に発電した電力をお 得な単価でTOKAIから購入できる！
③契約期間終了後は 無償でお客様に譲渡される!!





TOKAI ZERO SOLAR 4つのメリット

初期設置費用0円

設置後の利用期間中※1TOKAIが設備の所有者となり、余剰電力の売電収入を当社が得ることにより、設備の費用を回収します。

※1 3kw～5kw 未満のシステム容量は13年程度、5kw～10kw未満のシステム容量は10年程度のご利用期間となります。

※2 万が一太陽光発電が故障した場合でも、すべて当社負担で修理しますので費用は一切かかりません。ただしお客様に起因する機器の破損や故障に対する修理費用は、お客様へご請求させていただきます。

電気代がお得になる!

利用料金 27円※1 /kwh（税込）

発電した電力は、サービス終了までお客様にお得な価格でご購入いただけます!!「再生可能エネルギー発電促進賦課金」がかからないため、電気代がお得になります。

※1 2022年3月31日までのお申し込みが対象となります。

※日中は太陽光で発電した電力のうち自家消費分をサービスご利用料金としてお支払いただきます。

お客様に設備を譲渡

サービス終了後には設備を無償譲渡し、発電した電気は全てお客様のものとしてご活用いただけます。

※無償譲渡であっても税負担が発生する可能性があります。課税される税金はお客様 のご負担になります。

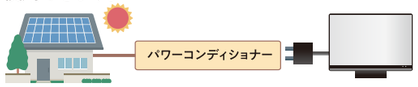
譲渡時の設備点検無償 ＼サービス終了後も安心保証／

譲渡時には当社が点検を行い動作確認を行った後に現状有姿にて引渡します。

モジュール出力 25年保証
構成機器 15年保証

停電時も電気が使える!!

停電した時も太陽光で発電した電気があれば無料で使用できます。



※自立運転機能により専用コンセントを用いて電化製品【最大1.5kVA】が使用できます。※自立運転用コンセントに接続できる容量には上限があり（1500W）、家中の電気機器をすべて接続して使えるわけではありません。夜間は発電できないので使用できません。また、くもりなどで発電量が少ないときも、使える機器が制限されます。

①当社指定の設置環境であること。（2階建て以下、傾斜屋根、方位:東・南・西（北を含まない））②太陽光発電システム容量が3kW以上かつ10kW未満であること。③太陽光発電システムの改造・変更をしないこと。④サービス利用期間中にサービス構成機器以外の発電機器を設置しないこと。（他の太陽光発電システム、発電機など）⑤当社が規定した発電量シミュレーション条件を満たすこと。⑥設置する地域や周辺環境を当社が審査し申込書が受理されたものであること。

資料請求をご希望の方は同封ハガキ
または右記QRコードよりお申込み下さい ➡

商品に関するお問い合せ 0120-987-340
【TOKAI再エネプロジェクト推進課】 受付時間 9:00～17:45【水・日祝日除く】



読者さんに聞いた

がっかりな話 VS ほっこりな話 Vol.4



仕事の関係で夜試験勉強をしています。9時くらいになると8才の娘が毎日コーヒーと手紙を持ってきてくれ**「勉強がんばってね、おやすみ」**と言い就寝します。絶対に試験に合格し、今度は娘のための時間を作り娘を喜ばせてあげたいです。

ゆういさん（三島市）／40代女性



【編集より】お母さん想いの優しい娘さんにホロリ…。編集部一同もゆういさんの合格を祈念しています！

お店でマスクをしていないお年寄りの方が困っていたのでマスクを差し上げました。数日経って買い物に行ったらレジの方が**「あなたにあげて下さいと巾着袋を預かっているのよ」**と渡されてビックリ！手縫いの巾着袋の中に小さな巾着袋が入っていました。90才はこえている方だったと思います。その方が作ってくれたと思うと心が温かくなりました。

ツーさん（伊豆市）／60代女性

【編集より】優しさが優しさで返ってくる心温まるエピソード♡こんな心綺麗な人になりたいな〜と思いました！

腕時計のベルトがはずれて、時計を落としたことに気づかずに歩いていたら、後ろから若い男の人が声をかけ**腕時計を差し出してくれました。**昔、私にとっては大金で購入した時計だったのでとてもありがたかったです。正直で真面目な人間性にふれて、幸せな気分になりました。

高浜さん（熱海市）／60代女性

【編集より】大切な時計をなくさずにすんでよかった！不意にふれる優しさや親切心、心にグッときますね。

先日エプロンの表紙を見て2才の孫が「これボク！これボク！**でも母ちゃんと父ちゃんちがう〜！**」と写真を指差し複雑そうな顔をして泣きそうになっていました。確かに男の子の顔…孫にそっくり。孫はショックだったでしょうが、私はほっこりしました。



ああちゃんさん（美濃加茂市）／60代女性

【編集より】お孫さんにとっては大事件だったでしょうね（笑）。ほっこりさせていただきました♪

終活をソロリソロリとはじめました。ついつい思い出に浸り、全く片付きません。アルバムや古着等々…**笑顔になったり涙が出たり**いつになったら終活が終わるのかな〜。でも、楽しんでいる自分自身がいることに気がつきました！

石井さん（伊東市）／60代女性



【編集より】文面から、石井さんのここまでの人生はきっと彩鮮やかで幸せなものだったんだろうなと想像できました♪

「おいしい！今日はドリップで淹れてくれたの？」と朝からご機嫌の夫。えっ？はっ？**インスタントです。**しかも、ぬるーいお湯を注いでしまったので、カップごとレンジでチンしたコーヒー。事実を知った夫、「最低じゃん」と。ふたりで大笑いでした。

フラワードリームさん（菊川市）／70代女性



【編集より】インスタントの中に奥様の愛がこもっていて、いつもより美味しく感じたのかも!?

テニスを楽しむ60代。先日ダブルスの試合でキレッキレのスマッシュがきまりガッツポーズ！喜び勇んでイスに座ったところ、いつの間にやら…**カマキリが背中に…。**喜びとはまた違った大声を出してしまいました。

クッキーさん（沼津市）／60代女性



【編集より】虫は神出鬼没…こわい！喜びより驚きが勝ってしまいますね（笑）。

1年前に引っ越した家に、夏休みに10才と4才の孫達が遊びに来ました。帰って数日後のこと。引っ越しの際に残っていたダイヤルと数字式の金庫があり、閉まらないけれど大事な書類などをしまっていました。**それがなぜか開かない！**犯人は家中を好奇心いっぱいで遊びまくっていた4才の孫だろうな…。

モカさん（伊豆の国市）／60代女性

【編集より】子供の好奇心おそるべし。その後、書類を取り出すことができたのか心配です…。

お風呂に入ろうと給湯。そろそろかなと待っていたが、**栓をしていなかった…。**待ち損、水道代損、ガス代損。がっかり通り越して切なすぎ。

ぽちさん（みよし市）／50代男性



【編集より】ショック〜（泣）。きっとその日は、ぽちさんとっても疲れていたんです…ゆっくり休んでください。

子供たちの喜ぶ顔を思い浮かべながら、何分も煮込んで手間暇かけて作った夕食。しかし、子供たちに「カップラーメン食べたい」と言われ…。うまいうまい！とカップラーメンを食べる子供たち。こんなことなら夕食作らなきゃよかった。**3分に負けた…。**



けんしんとゆいさん（浜松市）／30代女性

【編集より】気合いを入れた時に限って…。子育て中の編集部員、共感しすぎて涙が出そうです…。

我が家の愛犬《としぞう》をとても可愛がってくれる近所の小学生のRくん。としぞうを見かけると遠くからでも走って来てなでてくれます。先日、私がゴミ捨てに行くとRくんが。「おはよう」と声をかけると、**思いっきり「誰!?」という顔。**としぞうはお家だよ」と言ったらやっとわかった様子。おばちゃんのことは少しも見てない（笑）。

美々庵さん（四日市市）／50代女性

【編集より】としぞうに夢中で周りが見えていなかったんですね（笑）。それだけとしぞうが可愛いってことですね！

主人がめずらしく庭の草むしり。ビックリやら嬉しいやらと思ったのもつかの間、プランターにやっと根付いて葉も青々と成長した**しその木までむしってしまった！**



望月さん（菊川市）／60代女性

【編集より】収穫を目前に…ショック（涙）。でも好意でやってくれただけに指摘もしにくいですね…。

Apron Coupon〈Cafe&Restauran LENRI〉

オリジナル農園モクテル1杯
（ノンアルコールカクテル）

注文時にクーポン利用の旨をお伝えください
有効期限：2022年3月31日

Apron Couponを使ってお得に食事♪

※コピー不可　※ほかの割引と併用不可
※本クーポンの換金・譲渡・転売等禁止
※詳しくは店舗にお問合せください

Apron Coupon〈茄兵衛〉

ドリンク1杯サービス

※おひとり様1杯サービス※他券、他サービス併用不可。
※ドリンクメニューの1,000円以上のものは対象外となります。

注文時にクーポン利用の旨をお伝えください
有効期限：2022年3月31日

Apron Couponを使ってお得に食事♪

※コピー不可　※ほかの割引と併用不可
※本クーポンの換金・譲渡・転売等禁止
※詳しくは店舗にお問合せください

Apron Coupon〈Lansen〉

プチデザート サービス

※お食事をされた方のみ ※本紙1枚につき5名様迄

注文時にクーポン利用の旨をお伝えください
有効期限：2022年3月31日

Apron Couponを使ってお得に食事♪

※コピー不可　※ほかの割引と併用不可
※本クーポンの換金・譲渡・転売等禁止
※詳しくは店舗にお問合せください

静岡県 三重県

一押しグルメGuide

各エリアの春のお祝いごとにぴったりなオススメのお店をご紹介！
掲載したお得なクーポンを使ってお店に行ってみよう。新しい発見があるかもしれませんよ♪

Cafe&Restaurant LENRI カフェアンドレストラン レンリ

Mizuoka West





古城を思わせる印象的な佇まい。四季を感じられるこだわりのフレンチを、贅沢でゆったりとした空間でお楽しみください。

TAKE OUT メニューもご用意
［予約］必要（引き取り日4日前まで）
［予約方法］電話（電話受付11:00〜17:00）［受渡し時間］11:00〜17:00
［メニュー例］パーティーグルメボックス（3〜4名様向け）¥12,960 など

静岡県浜松市北区都田町8501-2 ☎053-428-7000
［営業時間］ランチ11:00〜14:00/カフェ14:00〜17:00/ディナー18:00〜21:00（ディナーは毎週木〜日曜日営業）［定休日］毎週月曜日、第二火曜日、年末年始

草薙 茄兵衛

Mizuoka Central





自然豊かな草薙の街にただずむ一軒家の和食レストラン。 春は美しい桜が咲き、席では花見を楽しむことができます。静かな離れの個室など多様なご要望に答えられる席をご用意しています。

静岡県静岡市清水区草薙1丁目26-1　☎054-348-8788
［営業時間］ランチ 11:30〜14:00／ディナー 17:30〜21:00
［定休日］月曜日　［定休日］

Lansen ランセン

mie Tsu





ホテルでフレンチの腕を磨いたシェフが作る名物のビーフシチューやハンバーグが大人気。お誕生日や結婚記念日など、大切な記念日はママの手作りケーキも予約できます。

三重県津市安濃町曽根572-4　☎059-268-0477
［営業時間］ランチ 11:00〜14:30（L.O.30分前）／ディナー 17:00〜21:30（L.O.30分前）
［定休日］木曜日.第3水曜日

読者の皆さまとつながる

vol.3

エプロン VOICE





読者のみなさまとTOKAIをつなぐお便りコーナー♪
ハガキやWEBフォームに寄せられた様々なご意見にエプロン編集部がお答えします。

01 困った時に訪問してくれる？



アポイントをとった後に自宅を訪問してくれる体制は取れますか？

お困りごとはお気軽にTOKAIにご相談ください。トータルライフコンシェルジュとして、お客様の暮らしが安全・安心でますます快適になるサービスの提供を行ってまいります。困った時にまずTOKAIを思い出していただけますととても嬉しいです♪
★TOKAI LPガスのWEBサイト → http://www.lpg.tokai.jp/
★お電話 → 0120-987-242（受付時間9:00〜17:45）

02 エプロンにあらためて感謝です

友人が地元紙の仕事に就き、苦労を目の当たりにしたと言っていました。エプロンの編集にも同じような苦労が隠れているのかな。数ページの中にたくさんの想いや苦労が詰まっているのかなと心が熱くなりました。

嬉しいお便りありがとうございます。毎号、どうしたら読者のみなさんに楽しんでいただけるか、思考を凝らして制作に取り組んでいます。みなさんのお便りが企画のヒントや編集部の力になりますので、ご意見ご要望お待ちしています！

03 もみじさんぽ楽しい企画でした♪



vol.192号「もみじさんぽ」はとても楽しい記事でした。各地のライブカメラのQRコード利用してみたいです。長時間楽しめる企画で嬉しいです。

温かいお言葉ありがとうございます！ライブカメラで気軽にお出かけ気分を楽しんでくださいね♪今号も「あたらしい和菓子」の特集で、各地の情報を幅広く掲載しました。お出かけの際はぜひ近くのお店に立ち寄ってみてください！

04 防犯カメラについて



背表紙の情報を見て、お店に防犯用のカメラの導入を検討しています。簡易型のカメラを取り入れたいのですが、費用が知りたいです。

ご検討いただきありがとうございます。導入費用については、お客様のご都合の良いときに訪問し、実際のカメラの台数や取付位置によるケーブルの長さ、部品等を確認し算出いたします。ぜひお気軽にお問い合わせください♪
★TOKAIセキュリティのWEBサイト
→ http://www.tokai-security.jp/
★お電話 → 0120-788-959
（受付時間10:00〜12:00 / 13:00〜19:00）

05 使用料金をwebで見たい



ガスの使用料金を郵送ではなくwebで確認することはできますか？郵送の代金がもったいないなと感じています。

2021年10月よりLPガスのご使用量・ご請求金額がWEBで確認できるようになりました。「TOKAI LPガスマイページ」（無料）にご登録いただくことで、ご使用量や料金を簡単に確認することができます。1年間の使用量をグラフで確認できますので節約のヒントにも！ぜひお気軽にご登録ください。
★TOKAI LPガスマイページのWEBサイト
→ http://www.lpg.tokai.jp/_smt/mypage/

06 TLC WAONカードについて



TLCマイページにあるポイントをどうやってTLC WAONカードに入れられるのかわかりません。やり方を教えてほしいです。

TLCポイントは<WEBサイト・アプリ・お電話>にてWAONポイントへ交換することができます。以下二次元コードより「WAONポイントへ交換」とお進みください。また、お電話でも受付が可能ですので、お気軽にご連絡ください。
★TLCポイントのWEBサイト → https://tlc.tokai.jp/
★お電話 → 0120-934-039（受付時間10:00〜17:00）

APRON 読んで楽しい 参加で楽しい MAGAZINE TOPIC

エプロンからのおしらせ

読者のみなさんと一緒に作る暮らしのマガジン「エプロン」では、
みなさんからのお便りやご応募をお待ちしています！

お便り・ご応募 募集中

プロカメラマンが撮影！ エプロン表紙モデル大募集

家族の思い出に「エプロン」の表紙を飾りませんか？

モデル特典
撮影写真のデータ（CD）をプレゼント！

応募方法
下記「Webフォーム」もしくは「お手紙」から、必要事項を記載いただき、お写真を添えてご応募ください。

送り先住所
〒420-0034 静岡市葵区常磐町2-6-8
株式会社 TOKAI エプロン「読者モデル募集」係

記載事項 ①お名前 ②ご住所 ③年齢 ④電話番号 ⑤ご家族の紹介（エピソードなど） ⑥お写真

※お送りいただいた個人情報は、冊子づくり・プレゼント発送以外の目的には使用しません。
※お送りいただいた写真などは返却できません。ご了承ください。
※撮影をお願いする方には、後日詳細をご連絡差し上げます。

今号のモデル



隆太（りゅうた）さん めぐみさん
左日琥（はるく）くん（3歳） 右瑛斗（えいと）くん（3歳）

元気に私達を迎えてくれた双子の日琥くんと瑛斗くん、カメラを前にするとお互い決めポーズをしてとても協力的でした。お気に入りの「ひょっとこ」のお面を二人仲良く被るなど撮影スタッフを和ませてくれました。

がっかりな話 vs ほっこりな話

「がっかりな話 vs ほっこりな話」に掲載する、読者のみなさんのエピソードを大募集！

採用特典
エピソードが採用された方に、「図書カード」をプレゼント！

応募方法
「同封のハガキ」もしくは下記「Webフォーム」から、必要事項とエピソードを記載の上、ご応募ください。

WEBフォーム 応募はこちら！

各企画や表紙モデル、読者プレゼントへの応募はWebフォームのご利用が便利です！

apron01tokai.com
QRコードからラクラク入力▶

ココをチェック！

エプロン公式 インスタグラム 更新中！

エプロン公式インスタグラム更新中！
ぜひチェックしてみてください♪

Follow Me! apron01tokai



読者プレゼント

ご希望のプレゼントを同封のハガキの「読者プレゼント」欄にご記入いただくか、上記Webフォームよりご応募ください。
※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

応募締切 2022年3月20日（日） 当日消印有効

1 
松阪まるよし
松阪牛すき焼き用（肩・モモ 200g）
3名様

2 
愛知県豊明銘菓
桶狭間太鼓
紙相撲おまけ付き（60g×8）
5名様

3 
キャトルエピス
アイスクリーム6種入（120ml×6）
4名様

4 

QUOカード1,000円分
10名様