

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"



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
~生クリーム~

静岡・愛知・岐阜・三重の食べてみたい
ご当地レトルトカレー厳選24種

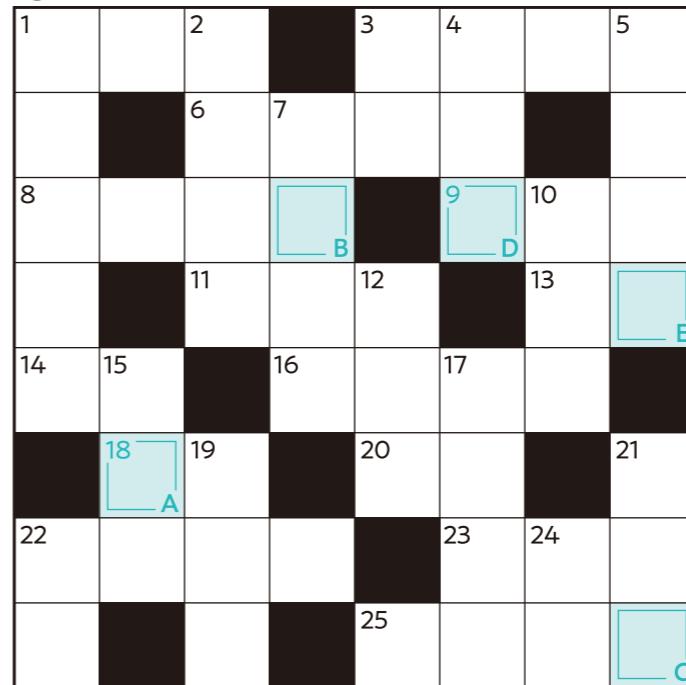
vol.195

APRON
2022

TOKAIグループ

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

正解は次号に掲載(予定)!

前回号(vol.194)のこたえ A)ミ B)ズ C)ノ D)カ E)ー F)テ G)ン
(水のカーテン)

タテのカギ

- イタリア・シチリア発祥のアイスチーズケーキ。(ヒント:本誌4P)
- 白なめきさんが娘さんからいただいたプレゼント
「一緒に○○○券3枚」。(ヒント:本誌12P)
- この花の根っこ、地下茎がレンコンです。
- 旅行で就寝前にこれを投げて遊んだり、
これが替わると寝られないという人もいます。
- 世の中が○○○としている状態をカオスと言います。
- 飲んだら乗る! ○○○運転は絶対にしてはいけません。
- 温泉地でする独特な○○○の臭いは、○○○泉に含まれる硫化水素です。
- ニュージーランドの国鳥が名前の由来とされ、丸くて、果皮の表面に
褐色の細かい毛が生えていることが特徴の○○○フルーツ。
- 「マイヤー○○○カレー」は三重県飛雪の滝キャンプ場の
ご当地カレーです。(ヒント:本誌9P)
- ほっぺたに大きなこぶのあるおじいさん二人が登場する昔話は何じいさん?
- 夜更かししたせいで、朝○○○してしまった。
- 「おでらおやつ○○○」では、
子どもの貧困をなくす活動をしています。(ヒント:本誌14P)
- 人にく好きにはたまらない「ににく○○カレー」。(ヒント:本誌9P)
- 蜂を英語で言うと?



ヨコのカギ

- 三重県立水産高校の生徒が考案した「○○○のキーマカレー」。(ヒント:本誌9P)
- 今号の灯しピトは○○○○ファームの近藤哲治さんです。(ヒント:本誌5P)
- 昔は四角形のフロッピー○○○○にデータを保存していました。
- 家の人が学校での様子を見に来る○○○日。
- 英語で左はレフト、右は?
- 眺めやこれが素晴らしい場所を絶景と言います。
- ECO ONEで始める3つの○○活。(ヒント:本誌10P)
- 焼き鳥は塩かこれかの二択で悩みます。
- クレジットカードには○○○○期限があります。
- 『睡蓮』で有名なフランスの画家。
- 12月24日は「クリスマス・○○」と言われます。
- この魚の身で作ったカレーは低カロリー。何カレー?(ヒント:本誌9P)
- 『フレッシュ!フレッシュ!フレッシュ!』のフレーズが有名な
松田聖子の「夏の○○○」。
- アレンジ術レシピで紹介している「ごぼうのクリームパスタ」は、
○○○オイルを使います。(ヒント:本誌3P)

パズル制作協力:エッグハウス

It's Now Online!



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

設置
簡単



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

■屋間
20m 5m



お問い合わせ

TOKAIセキュリティ部
セキュリティお客様センター

0120-788-959
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セキュリティ

検索



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。



秋の香りとクリームがピッタリ!

ごぼうのクリームパスタ

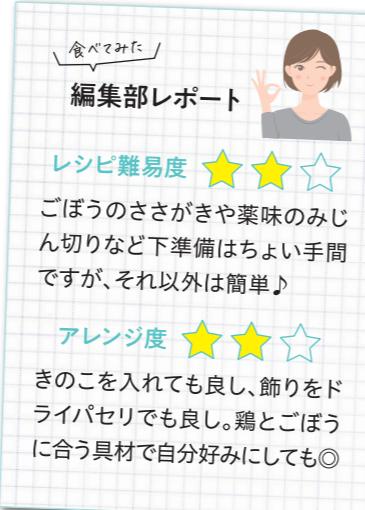
【材料(2人分)】



- ・パスタ 160g (リングイーネやフェットチーネ)
- ・生クリーム 150cc
- ・パルメザンチーズ 25g
- ・ごぼう 1/2本ほど
- ・鶏ひき肉 100g
- ・青ねぎ 4本
- ・しょうが 1片(10g)
- ・ににく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩 小さじ1/4
- ・こしょう、黒こしょう 各適宜
- ・飾り用パルメザンチーズ たっぷり

【作り方】

- 1 ごぼうは細いささがきにし、5分ほど水にさらしてから水気を切れます。青ねぎは3cm長さの斜め切りにします。
- 2 しょうがとににくは皮をむいてみじん切りにします。
- 3 パスタはたっぷりの湯と塩(湯2.5Lに塩小さじ4)で時間通りに茹です。(商品パッケージ参照)
- 4 フライパンにオリーブオイルとしょうが、ににくを入れて弱火にかけ、香りがしてきたら鶏ひき肉と塩、こしょうを加えて炒めます。火が通ったらごぼうを加えてしんなりするまで3分ほど炒めます。
- 5 青ねぎを加えて混ぜ合わせたら生クリームとチーズを加えて混ぜ、さらにパスタの茹で汁100ccを加えてよく乳化させ、軽くふつふつしている状態でパスタの茹で上がりを待ちます。
- 6 パスタを加えて手早く混ぜます。麺に汁を吸わせるように、時間にして1分くらいで仕上げます。
- 7 器に盛り、黒こしょうとチーズをたっぷりとかけます。



レシピ難易度 ★★★
ごぼうのささがきや薬味のみじん切りなど下準備はちょい手間ですが、それ以外は簡単♪

アレンジ度

きのこを入れても良し、飾りをドライパセリでも良し。鶏とごぼうに合う具材で自分好みにしても◎

Point
薬味を弱火で炒める、パスタの茹で汁を入れるところが美味しいくなるポイント! パスタは茹ではじめ1分くらいしたら火を止め蓋をしたまま規定の時間置くだけでも茹で上がります。

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.5

生クリーム編
Fresh cream

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。

お菓子やケーキの手作りに欠かせない「生クリーム」。パックで買ったけれども使い切れずに残つてしまつたことはありませんか? 開封後は日持ちしないため結局捨ててしまうなんて人も多いはず。
でも実はこの「生クリーム」、お菓子づくりだけではなく、お料理にも使える有能な食材なんですね! 牛乳の代わりに使って、いつもの料理にコクや風味をプラスしたり、混ぜるだけで簡単にデザートを作ることもできちゃうんですよ。
今回も栄養士の高野さんに、誰にでも出来る簡単な生クリームのアレンジレシピを教えてもらいました。
今年の秋は、「生クリーム」でちょっと華やかなレシピに挑戦してみましょう♪

簡単アレンジ。いつもの食卓をちょっと華やかに♪

02

03

灯しビト

Vol.06

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!



灯しPoint!

**「命のカプセル」うずらの卵**

うずらの卵(100g当たり)は、鶏の卵よりビタミンB2は1.7倍、ビタミンAは2.5倍、B12は5.2倍、ヨウ素は8.2倍高くなっています。

**浜名湖ファームの鶴舎
～うずらたちの住むところ～**

うずらたちは自然豊かな地域で飼育しており、湖西連峰から流れる井戸水を飲むことでストレスなく快適に過ごしています。

「命のカプセル」うずらの卵は、鶏の卵よりもビタミンB2は1.7倍、ビタミンAは2.5倍、B12は5.2倍、ヨウ素は8.2倍高くなっています。湖西市で養鶴農家を営む近藤さんは、結婚を機に義父の事業を受け継ぎ、20余年前に建築技術師から養鶴農家に転身しました。転身後に取り組んだのは、安心・安全なうずらの卵づくり。一般的にはワクチンなどを使った卵づくりは、安心・安全なうずらの卵づくりを実現させました。その鍵となつたのは「発酵の力」。餌を使わない半数が死んでしまつたうずらの卵ですが、約1年試行錯誤を重ね、ワクチン、抗生物質、殺菌剤無投薬の飼育に成功し、目指して「安心・安全なうずらの卵」を実現させました。その鍵となつたのは「発酵の力」。餌を発酵させることで発生する乳酸菌や酢酸菌が殺菌効果を担い、うずらを病気から守る

「命のカプセル」を食卓に

うずらは個体も卵も小さいですが、栄養が凝縮されており、感謝の気持ちを持って食べたいだいたいという思いで「命のカプセル」と命名しました。」と語るのは、浜名湖ファームの近藤さんです。

湖西市で養鶴農家を営む近藤さんは、結婚を機に義父の事業を受け継ぎ、20余年前に建

築技術師から養鶴農家に転身しました。

転身後に取り組んだのは、安心・安全なうずらの卵づくり。一般的にはワクチンなどを使

うしないと半数が死んでしまううずらの卵ですが、約1年試行錯誤を重ね、ワクチン、抗

生物質、殺菌剤無投薬の飼育に成功し、目指

して「安心・安全なうずらの卵」を実現させました。その鍵となつたのは「発酵の力」。餌

を発酵させることで発生する乳酸菌や酢酸

菌が殺菌効果を担い、うずらを病気から守る

だけでなく、卵に薬品の残留がなくなるので

商品を開発予定のこと。

そんな中、飲食店が大打撃を受けたコロナ禍で出荷量が激減。より多くの方に命のカプ

セルを届けたいと、イベント出店や情報発信など販路拡大に奮起しています。今後は、うず

らの卵のお菓子やマヨネーズなどのアレンジ

商品も開発予定のこと。

うずらと話まつた栄養もさることながら、卵。最後におすすめの食べ方を伺うと、「なかなかうずらの卵

臭みもなく食べやすいのが魅力のうずらの卵

など販路拡大に奮起しています。今後は、うずらの卵のお菓子やマヨネーズなどのアレンジ商品も開発予定のこと。

うずらと話まつた命を繋ぐ小さなカプセルを一度試してみませんか。

うずらや食べる方への愛情も詰まつた命を繋ぐ小さなカプセルを一度試してみませんか。

うずらの卵を購入など詳しくはHPをチェック



イタリアのさっぽりスイーツ

アイスデザート カッサータ

【材料(パウンド型1台分)】

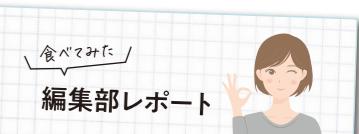


- 生クリーム …… 150~200cc
- グラニュー糖 …… 50g
- クリームチーズ …… 200g
- ブルーンなどドライフルーツ …… 100gほど
- ミックスナッツ …… 30gほど

「カッサータ」とは
イタリア・シチリア発祥のアイスチーズケーキ。リコッタチーズやクリームチーズにナツツやドライフルーツを混ぜ込み、冷やして固めて作るスイーツです。

【作り方】

- 生クリームとグラニュー糖をボウルに入れ、泡立て器で混ぜて少し角が立つまで泡立てます。
- 別のボウルにクリームチーズを入れ、柔らかくなるようによく練ります。
- ミックスナッツは粗く刻みます。フルーツも大きいものはざっくり刻んでおきます。
- 2のボウルに1を3回に分けながら加えていき、その都度よく混ぜ合わせます。すべてがよく混ざったら3を加え、さっくり混ぜて合わせます。
- パウンド型にオーブンシートやラップを敷き、その上に4を流し入れてならします。少し上から3回ほど落として中の空気を抜きます。冷凍庫で5時間以上冷やし固めます。※途中3時間ほどで形が固まっていたら、型から出してまた冷凍庫に入れておくとGOOD!
- しっかりと固まつたらお好みの大きさに切り分けます。



レシピ難易度 ★★★★
生クリームを泡立てるのがちょっと面倒ですが、それ以外は混ぜるだけなので簡単♪

アレンジ度 ★★★★
ドライフルーツやナッツの代わりにレモンなどの柑橘果実やチョコを入れても合いそうです。

point
生クリームは、氷水入りのボウル or 保冷剤を下に置くことで早く泡立ちます。冷凍保存できるので、食べたい量だけいつでも食べられるのが嬉しいポイント!



静岡・愛知・岐阜・三重の
食べてみたい

ご当地カレー24種



地元が誇る自慢の名品! ご当地レトルトカレーを食べて手軽に美味しく旅気分♪

04 静岡県



03 静岡県



02 静岡県



01 静岡県



08 愛知県



07 愛知県



06 静岡県



05 静岡県



03 静岡県

有限公司やましち
かんばら「いわしカレー」
(税込)540円(税込)

蒲原で80年に渡って食べ続けられている「いわし削り節」を使ったカレー。カレーライスだけでなくカレーうどんや雑炊、ドリアにも!

a 楽 直販 他 甘い → → → 辛い

06 静岡県

株式会社 村の駅
原木しいたけキーマカレー
(税込)648円(税込)

伊豆産原木乾しいたけ100%使用。ジューシーな肉厚ざく切りしいたけと、たっぷりのひき肉の食べ応えあるキーマカレー!

a 楽 直販 他 甘い → → → 辛い

05 静岡県

株式会社 服部中村養鶏場
すっぽんスープカレー
(税込)734円(税込)

『壽寶』和風仕立てすっぽんスープをベースにチキンスープ、鰹昆布スープで仕立てた奥深い旨味のスパイシーな大人のカレーです。

a 楽 直販 他 甘い → → → 辛い
※本品に具材やすっぽんの肉は入っておりません。

08 愛知県

料理旅館 吞龍
料理旅館 吞龍の味噌カレー
(税込)475円(税込)

創業50余年、料理旅館 吞龍の名物「肉味噌田楽」をヒントに賄いから生まれた、どこか懐かしい味わいのカレーです。うどんでも◎

a 楽 直販 他 甘い → → → 辛い

07 愛知県

株式会社オリエンタル
台湾カレーミンチ
(税込)248円(税込)

話題の新名古屋めし「台湾カレー」。肉汁たっぷりのひき肉をスパイシーに炒め、でら辛なカレーミンチに! 食欲をそそる香りです。

a 楽 直販 他 甘い → → → 辛い

東海4県
限定!

編集部しらべ

静岡・愛知・岐阜・三重の食べてみたい

ご当地カレー24種

それぞれのイロが詰まったご当地レトルトカレー。

絶対においしくなる黄金コンビからまさかの組み合わせまで一挙ご紹介!



今や国民食として老若男女に愛されているカレー。忙しい時も加熱するだけで簡単に食べられるレトルトカレーは、近年、旅のお土産やキャンプ飯、さらには防災食としても注目されています。本格的な味が自宅で楽しめ重宝するレトルトカレーですが、種類が多くどれにしようか迷ってしまうことはありませんか? そこで今回は、カレー好きの集まるエプロン編集部が東海4県のこれぞ一等地レトルトカレーを選出。数あるレトルトカレーの中から、地元の特産品を使用したカレーや、ちょっと贅沢な具材、稀少な具材を使ったカレーまで、バラエティに富んだ24種類のカレーをご紹介します。

また、今回ご紹介するレトルトカレーは全てインターネットで購入可能です! 個性豊かなパッケージを眺めているだけでも味を想像してワクワクしますよね。さあ今秋は、ご当地レトルトカレーで東海4県をぐるっと巡ってみませんか。

食べ尽くそう!
自宅でご当地を

ご当地カレー24種

静岡・愛知・岐阜・三重の
食べてみたい



20
三重県



19
三重県



18
岐阜県



17
岐阜県



12
愛知県



11
愛知県



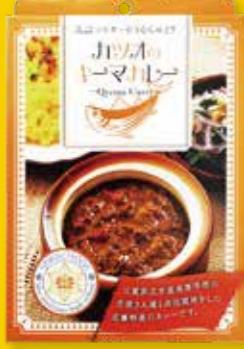
10
愛知県



09
愛知県



24
三重県



23
三重県



22
三重県



21
三重県



16
岐阜県



15
岐阜県



14
岐阜県



13
岐阜県



19
三重県

有限会社ヤマショ
翻車魚(マンボウ)カレー
864円(税込)

マンボウの身で作ったカレーは当社だけ!魚なので100gあたり81kcalと低カロリー。子供から大人まで、喜んで食される味のカレーです。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い
甘口 辛口

18
岐阜県

いび川農業協同組合
富有柿 カキーマカレー
500円

柿の王様「富有柿」を使用した「甘口」「辛口」のあるキーマカレー。柿の高い栄養価と糖度を活かしたピューレで甘味とコクを出しています。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い
甘口 辛口

17
岐阜県

有限会社 東野
にんにくマンカレー
(跑山にんにく&恵那鶏) 900円(税込)

まるごと入った胞山にんにく粒と、とろとろ恵那地鶏!色々なスパイスでじっくりと煮込んだにんにく好きにはたまらない逸品です。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い
甘口 辛口

11
愛知県

株式会社 まるや八丁味噌
みそかつカレー
680円(税込)
※2022年9月1日出荷より価格改定予定

八丁味噌で仕上げたカレーに衣がついた一口とんかつを2個とじこめた名古屋名物の味噌カツカレー。甘辛い旨みが楽しめます。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

10
愛知県

有限会社オインク
三河おいんく豚カレー
(西尾の抹茶入り) 540円(税込)

日本有数の抹茶生産量を誇る「西尾の抹茶」と極上の豚肉「三河おいんく豚」のコラボ商品。豚の旨味と抹茶のほろ苦さが意外とあとひく、とってもグリーンなカレーです。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い
※発売予定日: 2022年9月1日 土産売場・一部店舗

09
愛知県

株式会社さんわコーポレーション
三和の純鶏 名古屋コーチン手羽先カレー
800円(税込)

名古屋コーチンの手羽先をまるごと使用し、素材の旨味を引き立てた鶏専門店ならではのカレー。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い
※発売予定日: 2022年9月1日 土産売場・一部店舗

22
三重県

東洋軒
ブラックカレー
1,080円(税込)

創業明治22年の老舗洋食店の名物「ブラックカレー」。完成までに約1か月手間暇かけた一品。松阪牛脂と小麦粉をじっくり炒めて作る漆黒のルウは見た目からは想像出来ない程のまろやかな味わいです。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

21
三重県

飛雪の滝キャンプ場
マイヤーレモンカレー
680円(税込)

安心の国内産鶏肉を使用したヘルシーなカレー。鶏の旨味とマイヤーレモンの穏やかな甘酸っぱさ、スパイスの香りが絶妙なカレーです。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

20
三重県

丸福精肉店
伊賀忍者カレー
800円(税込)

伊賀地方で育まれた肉の横綱「伊賀牛」を100%使用。現代版忍者食として美味しいカレーに仕上げました。スパイシーで大人の味!電子レンジ対応。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

14
岐阜県

株式会社 霸樓館
明宝ハムカレー
864円(税込)

職人達が丁寧に作った名物「明宝ハム」をじっくり煮込んだカレー。「明宝トマトケチャップ」を入れた、郡上の特産物にこだわった逸品。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

13
岐阜県

株式会社吉田ハム
飛驒牛ビーフカレー
980円(税込)

飛驒牛を煮込む前に表面を焼き旨さを封じ込めました。5種類の野菜をじっくり煮込んで旨みを引き出したマイルドな辛さの贅沢なカレー。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

12
愛知県

幸田町商工会
愛知幸田の消防カレー
販売店により価格が異なります

幸田町消防本部の署員と料理研究家の長田絢さんとのコラボで誕生!筆柿のジャムを配合した冷めても美味しいカレーです。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

アイコンのせつめい /
amazonで購入可能
楽天で購入可能
メークー希望小売価格(税込)
■ 静岡県 ■ 愛知県 ■ 岐阜県 ■ 三重県

24
三重県

株式会社利八屋
カツオのキーマカレー
486円(税込)

カツオの旨味がギッシリつまった一味違うキーマカレー。三重県立水産高校水産資源科の生徒が考案したカレーです。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

23
三重県

ヤマモリ株式会社
天下分け目の桑名カレー
410円(税込)

西のビーフカレー・東のポークカレー。2つの味が楽しめる天下分け目の桑名カレー。具材の「たけのこ」の食感が新しい。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

みなさんが
スキなカレーは
どのカレー?

16
岐阜県

ヤマワ本店
各務原キムチカレー
432円(税込)

あとをひく辛さが特徴の「各務原キムチ本格風」とスパイスの風味を活かしたオリジナルカレー。キムチの旨味とやみつきになる辛さが◎

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

15
岐阜県

株式会社トノーデリカ
骨付きチキンの煮込みカレー
540円(税込)

恵那山の大自然に囲まれた指定農場で、抗生素を使用せずに大切に育てた恵那どりの骨付きチキンがあるまる一本入った贅沢カレー。

a 楽 直販 他 甘い → → 辛い

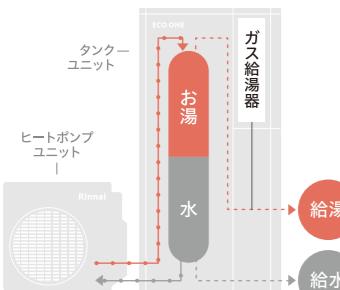
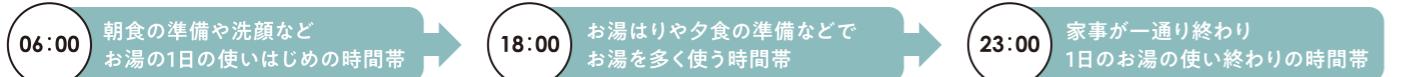
エコワン 2つのメリット



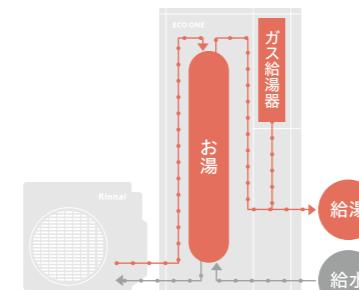
merit
01

ガスと電気をかしこく使い分け、節約できる！

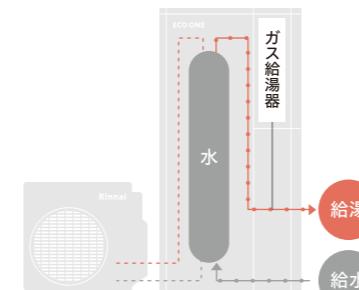
ECO ONEは各家庭の使用湯量を学習し、1日のお湯の使いはじめや使用量が増える時間、1日の使い終わる時間などを見越して、無駄なくお湯を使い切るよう制御技術によって効率よく稼働します。



お湯を多く使い始める頃に、必要な分だけ電気で無駄なく沸き上げます。



電気でタンクに貯めたお湯とガス給湯器のサポートで効率よく出湯。もちろんお湯切れの心配はありません。



タンクのお湯を使いきるので、無駄にお湯を作りすぎません。エコワンは家族の毎日を学習しています。

年間給湯ランニングコスト比較*

ECO ONE X5

53,550円

エコジョーズと比べて年間**約4.7万円お得**

エコジョーズ

100,980円

従来型ガス給湯暖房機

112,900円

従来型ガス給湯暖房機と比べて年間**約5.9万円お得**

*試算条件: 年間給湯+おいたき負荷18.3GJ。LPガス料金: 通期450円/m³、電気料金: 27円/kwh(家電公取調べ)。建築物のエネルギー消費性能に関する技術情報 国立研究開発法人建築研究所(協力:国土交通省国土技術政策総合研究所)「エネルギー消費性能計算プログラム(住宅版)Ver.3.0.0」(6地域)に基づき試算。当社調べ。○エコジョーズ、従来型ガス給湯器: 給湯暖房タイプ

merit
02

もしもの備えになる！

ガス・電気のいんフラ供給が遮断されても、お湯を供給することができます。

Q. 断水したらトイレは流せないの？

A. タンクのお湯(水)を生活用水として利用！



災害時に困るのがトイレ。流す際に1回あたり約4~10L必要とされています。ECO ONEなら最大160Lのタンクがあるので、非常用にお使いいただけます。

Q. 停電したらお湯は使えないの？

A. ポータブル電源があればお湯も使える！

ECO ONEの電源ケーブルをポータブル電源に接続することで、ガスが供給されれば災害時や停電時にもお湯が使えるようになります。コンパクトなポータブル電源があれば、4人家族が使用する3日分のお湯が確保できます。

【ポータブル電源の使用時間】洗面やシャワーで1人あたり1日30分使用することを想定。当社調べ。

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わせ
【TOKAIお客様センター】

0120-987-242
(受付時間 年中無休 9:00~17:45)

ECO ONEで始める 3つの温活

地球環境のこと、快適な暮らし、経済的で豊かな生活。

ECO ONEはその全てを実現する、これから的生活に欠かせない存在です。

1温 地球の「温」を考える

CO₂の排出量を大幅に抑え、脱炭素社会実現にも大きく貢献。快適な暮らしと地球環境を両立した給湯器です。

2温 暮らしの「温」を考える

上質で豊かな暮らしを実現するため、ガスと電気の最適な組み合わせが給湯・風呂・温水暖房で心と体を温めます。

3温 お財布の「温」を考える

使用湯量を学習するマイクロチップによって、ガスと電気をかしこく使い分け、ランニングコストが大幅にカットできます。



2050年のカーボンニュートラル実現に向け、さまざまな対策が行われる昨今。地球環境について考えることがより身近になりました。もちろん地球環境大事ですが、「家計に優しく、快適な暮らしができる」ことも同じくらい重要です。今回は、そのすべてを実現してくれるハイブリッド給湯器の決定版「エコワン」をご紹介します。

これまでの給湯器は、ガスか電気など一つのエネルギー源を利用することでお湯を沸かしていましたが、エコワンはガスと電気両方を使い、それぞれのエネルギーのメリットを活かしながら賢く給湯・暖房を行うことで、暮らしをより快適にしてくれます。さらに家庭での消費エネルギーの半数以上を占める「給湯・暖房」を、限りなく効率的に稼働させることで、CO₂排出量を抑え、地球環境にも貢献します。

新时代に向け、家庭用給湯器の有力な選択肢の一つとして「エコワン」を検討してみてませんか。

もつといい暮らしと
ゼロエネルギーを目指す



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、
みなさまからのお便りやご応募をお待ちしています！

プロカメラマンが
撮影します！

エプロン表紙モデル大募集中!!



ご家族やお仲間（部活動・サークル活動・趣味の活動など）、ご友人、ペットとの思い出に「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。

エピソード採用で図書カードプレゼント！/ 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▶



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
チェックを入れていただくか、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10月15日（土）
当日消印有効

1



松阪牛生ハンバーグ (150g×4個)
3名様

2



花のようケーキ
フルーツジャム3種類セット
3名様

3



八角株式会社
人気練り物詰め合わせ (4~5人用)
5名様

4



QUOカード1,000円分
10名様

※内容は季節によって若干変更いたします。



お中元の
いただき物だが、
食べ切れそうに
ない…
大量に
買ったものの
使い切れ
そうにない…
おそれ
がけしてみ
ませんか？
不要なものを手放す片付けがブームになってしま
すが、「捨てる」ための解体や分別、ゴミを増やしてい
るよう申し訳ない気持ちになるなど、「捨てる」こと
の方がストレスを感じる人もいるのです？今回エプロ
ンが紹介するのは、そんな心のモヤモヤの解消にも
繋がる困っている人への「寄贈」サービスです。まずは
身近なところから。家族では食べ
切れなそう、使わなそうな食品を、
おそれ
がけしてみ
ませんか？

日本のフードロスは年間 約612万トン！

国民1人が毎日お茶碗1杯分のまだ食べられる
食料を捨てていることになります。

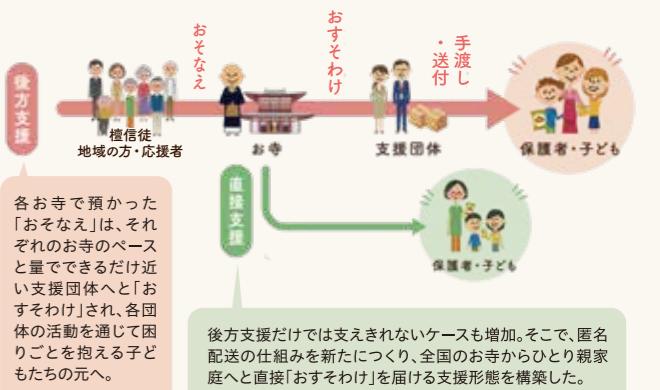
出典／農林水産省・環境省調べ、FAO、総務省人口推計(2017年)

エプロンと考える身近な SDGs

心が整う 捨てない 片付け



食べ切れない食品を寄贈して 必要な人たちに届けよう！



受け入れOKな食品についてなど
詳細はWEBサイトへ

おてらおやつクラブ

子どもの貧困をなくそう！ 認定NPO法人 おてらおやつクラブ

お寺にお供えされる「おそなえ」を、
仏さまの「おさがり」として「おすそわけ」。

おてらおやつクラブは、貧困問題の解決を目指し、活動趣旨に賛同する全国のお寺と、様々な事情で困りごとを抱えるひとり親家庭や、子どもをサポートする各地域の支援団体をつなげ、お菓子や果物、食品、日用品をお届けしています。

- 寄付で応援
活動の運営費として大切に活用されます。
- 食品・日用品を送る
①「食品を送るフォーム」に必要事項を入力。
②自動返信メールで送付方法や住所が届く。
③送る食品を梱包して指定された住所に送る。

個人の方々からたくさん寄贈！ フードバンクふじのくに

「もったいない」から「ありがとう」へ。
処分せざるを得ない食品を預かり、
本当に必要としている人や場所に届ける。

フードバンクふじのくには、個人だけでなく、企業で余った食品などを寄贈してもらい、困窮者などに届けています。企業は処分コストの削減や環境負荷の軽減につながり、困窮者は必要な食料支援を受けることで、生活に余裕ができます。

- 寄贈方法
まずは下記よりお問い合わせください。
●電話 ☎054-270-7301
●HP内「お問い合わせフォーム」から



大規模災害のおそれがある静岡県において、フードバンク倉庫は食料備蓄庫としての機能も担っています。



受け入れ可能な食品についてなど
くわしくはWEBサイトへ

フードバンクふじのくに