

炎

Hono

CONTENTS

- P1-2 豆腐の新しい魅力に出会える
京ヶ瀬豆富 まめ工房いとう
- P3-4 伝統技術で「食べる喜び」と笑顔をつくる
マルタスギヨ株式会社 小須戸工場
- P5 3種のソースで味わう
南国香るエスニック串焼き
- P6 五泉子ども食堂/
ガス衣類乾燥機「乾太くん」

2026
春



人と街をあたため、たくくつなぐ魅力的な情報をお届け。



季刊情報誌「炎」とは？

越後天然ガスと越後プロパンが発行するフリーペーパー。
新潟市江南区・秋葉区・五泉市・阿賀野市の暮らしによりそう情報誌です。

豆腐の新しい魅力に出会える

京ヶ瀬豆腐

まめ工房いとう

旧国道49号線沿い、阿賀野市役所京ヶ瀬支所の向かいにある豆腐店です。こだわりの豆腐や阿賀野市特産の三角揚げなど、豆腐にまつわる商品の販売をはじめ、オリジナル商品やセミナー開催などを通して食の楽しみを発信する「京ヶ瀬豆腐 まめ工房いとう」を訪ねました。



右…スタッフ 皆川 愛子さん
中…オーナー 伊藤 玲子さん
左…スタッフ 池田 怜奈さん

苦手な私が感激する豆腐を追求し 知識ゼロから作り方を研究

「豆腐は元々苦手で、あまり食べてこなかったです」とオーナーの伊藤さん。夫の父親が長年阿賀野市京ヶ瀬地区で豆腐店を営んでいましたが、伊藤さんは豆腐作りの知識はゼロ。豆腐とは全く関係ない会社で経理の仕事をしていましたが、「食にまつわる仕事をした」と決意し、2012年に自宅を改装して豆腐屋を開店しました。「豆腐が苦手な私が、おいしいと思う豆腐なら売れると考えました」と伊藤さん。しかし、開店を目指し準備を進める伊藤さんの周りには、豆腐の作り方を教えてくれる人がいなかったそうです。そこで、伊藤さんは、豆腐工場や製造設備の業者の人にお願ひして、作り方を学んだといひます。「話を聞けたのは、基礎的な情報のみでしたので、姉と毎日、材料の分量やにがりの温度を変えて何度も作り直して研究しました」。4カ月間にも渡る研究を重ね、ようやく店を出せる豆腐が完成したそうです。

「義父母の店と同じく、商品は豆腐と三角揚げのみで開店。地元で豆腐屋が復活したと、昔の店を知る人たちも来てくれました。お客さまに支えられて続けてこられました」と伊藤さんは話します。

スイーツの販売やセミナーの開催 豆腐屋の枠にとらわれない店

2022年に移転したお店は、まるでカフェやレストランのような佇まいです。主力商品の豆腐や油揚げは、新潟県産のエンレイ大豆をメインに、アヤコガネと青豆を加えて作るそうです。「アヤコガネと青豆を加えると、豆腐が固まりづらくなる



水切りとうふてまいら豆
肉の代わりに料理に使える豆腐。
面倒な水切りなしで使えます。

オリジナル商品

新たな豆腐の魅力を発見!

新感覚の豆腐から豆腐を材料に使用したスイーツまで、豆腐店ならではのヘルシーな商品は注目。グルテンフリーの商品もあり、家族みんなで楽しめる商品がそろいます。



おからかりんとう
国産大豆おから、黒ゴマ、きび砂糖で作るやさしい甘さのおやつです。



おとうふ玄米シフォン
新潟県産の玄米粉を使用したグルテンフリーのシフォンケーキ。



おとうふケーキ
たっぷりの豆腐と玄米粉を使用したグルテンフリー商品です。




セミナー&レンタルスペース

食の大切さを実感!

店舗2階にある、キッチン付きのレンタルスペースを会場に、食にまつわるセミナーを開催しています。セミナーの内容や開催予定は、Instagramをご確認ください。



季節限定!

和まめおとうふパフェ

さっぱり和スイーツ

まめ工房いとうの手造りとうふをそのまま使い、豆乳をたっぷり使ったソフトクリームです。そこに黒豆と玄米クッキーを添えた、春夏限定の和スイーツです。

INFORMATION



京ヶ瀬豆富 まめ工房いとう

〒959-2123 阿賀野市姥ヶ橋668-1
☎ 0250-67-2053 ☎ 10:00~16:00 🗓 水曜、日曜

HP 

Instagram 

と周りから反対されましたが、どうしても大豆の風味にこだわりたかったので、配合の研究を重ねて使っています」と伊藤さん。また、油揚げは、厳選した国産の菜種油をぜいたくに使用して揚げているそうです。

豆腐屋を始める前は、ランチを提供する店をやりたいたいと思っていた伊藤さん。お店では、定番の豆腐と油揚げの他に、かりんとうやシフォンケーキなどの豆腐を使ったスイーツや、曜日限定でそうざいの提供もあるそうです。

さらに、店舗の2階には、キッチン付きのレンタルスペースがあります。豆腐や発酵食など食にまつわるセミナーを定期的に開催しており、毎回定員に達するほど人気となっています。

豆腐屋の枠に収まらないお店を展開する伊藤さんは、「今回発表できませんでしたが、店の次の展開も考えてます」とのこと。進化を続ける店に今後も目が離せません。

知っていますか？

元業 業企 企企 業業 あんな こんな こんな



地元で頑張っている企業のみなさんを
エチナン目線でご紹介！
今回は、明治時代から醤油を造り続ける
「マルタスギヨ小須戸工場」に
潜入してきました！

明治時代初期に創業した醤油蔵元 伝統の醸造を頑なに守る

江戸時代から明治時代にかけて、信濃川
の川湊として栄えた新潟市秋葉区小須戸地
域。街は現在も町屋が並び、当時の面影を
残します。1873(明治6)年より醤油造
りを始め、街の歴史とともに歩んできたマル
タスギヨ小須戸工場。他社製の生揚げ(きあ
げ)醤油を仕入れて醤油を製造する会社が
増えるなか、マルタスギヨでは、大豆からもろ
みを造って仕込む、伝統的な醤油造りを続
けています。「大豆をぜいたくに使って仕込む
『たまり醤油』も製造しています。県内で醸
造を続けている会社は珍しいです」と醤油製
造を担当する加賀田さん。こだわりの醤油
をベースとした調味料も製造しており、新潟
のご当地グルメを自宅で味わえる「たれカツ
井のたれ」は、お店で見かけた人も多いので
はないでしょうか？

現在の主力は 海鮮珍味やそうざい 新発売の卓上ボトル 商品に注目

「現在は、新潟市北区に本社
があり、主力商品は、数の子な
どを使った海鮮珍味です」と鶴
巻さん。新潟伝統の漬物・山海
漬は、全国トップシェアを誇り、
山海漬に数の子を添えた「数の子わさび」の商品
名で販売。その他、松前漬など海鮮を使用した
珍味やそうざいなども製造しているそうです。
「小須戸工場では、わかめを使用したそうざい
に加え、長年味噌漬も製造しています。味噌漬は
ファンが多い商品です」と加賀田さん。
新商品の開発にも励んでおり、2025年10
月には、調理や食卓で手軽に使用できる卓上ボ
トル商品を販売したそうです。定番の「だし醤油
味じまん」「熟醸 お刺身たまり醤油」と新味「肉

今回の調査員

営業部 広報担当
高橋

話を伺った方

管理部 総務課
鶴巻 吾朗さん

話を伺った方

小須戸工場 製造1課
加賀田 洋さん



顔をつくる。

専用醤油肉の畧「梅香る梅うめばん酢」の
4種類がそろい、早速話題になっています。
「安全・安心」な商品づくりを徹底
積極的な地域貢献と社会貢献

食品メーカーの基本は、「安全・安心」とふ
たりは語ります。商品の製造現場では、製造
するスタッフの目視に加えて、流水洗浄機、プ
ラシ洗浄機、X線異物検出機、金属検出機な
ど機械の力も活用して異物混入の根絶を図
り、菌数管理など品質管理部門の厳しい
チェックも行いながら商品づくりをしていま
す。「厳しい規定をクリアし、JAS認証工
場の指定を受けています」と加賀田さんが
説明してくれました。

また、最近では、近隣小中学校の工場見学
も積極的に受け入れていそうです。鶴巻さ
んは、「感染症の影響で、工場見学を受け入れ
る企業が減少して困っていると自治体から聞
き、力になれたらと思いつけ入れを始めまし
た」と、地域貢献にも力を注いでいそうです。
また、グループ企業である石川県の練り物
メーカー「スギヨ」と協力して水産物の代替食
品を使用した「ミライフ」シリーズも発売し
ています。商品を通じて水産資源の保護や
持続可能な社会の実現に向けた取り組みに
も力を入れています。



伝統技術で「食べる喜び」と笑

INFORMATION



マルタセギョ株式会社 小須戸工場

〒956-0101

新潟市秋葉区
小須戸3852

☎0250-38-2056

HP



X



CHECK!



水産資源の保護に繋がる
「ミライフ」シリーズ

世界で初めてカニカマを開発したスギヨと共同開発。カニやホタテ、ツブ貝の代替食品を使った新しいスタイルの海鮮珍味です。

CHECK!



2025年10月発売の新商品
卓上ボトルシリーズ

4種類の味わいで食卓を彩る新商品です。卓上ボトル容器を採用し、調理中の味付けや食事中的の使用に大変便利です。各230ml。

夏を先取り!南国の香り広がるエスニック串焼きを紹介!

3種のソースで味わう 南国香る エスニック串焼き



香ばしく焼いたお肉に、個性豊かな3種のソースを合わせて楽しむエスニック串焼き。甘みや酸味、スパイスの香りが食欲をそそり、暑い季節でもさっぱりと食べられます。お好みの肉と野菜を串に刺してグリルで焼くだけ。ご家庭の魚焼きグリルはもちろん、BBQやキャンプでも活躍する一品です。

材料 (4人分)

●串焼きの具

肉(鶏、豚、牛、羊などお好きなもの)	400g
★醤油	大1
★砂糖	大1
★赤ワイン	大2
★おろし生姜	小1
★お好みでハーブ・スパイス	適量
野菜	お好みで数種類

●ピーナッツソース

ピーナッツバター(粒入り・加糖)	大2
オイスターソース	小1
ナンプレー※醤油でも可	小1
はちみつ梅干し(みじん切り)	1個
おろしにんにく	小1/4〜お好み
わけぎ(小口切り)※小ねぎでも可	3本
水	大2〜3

●柑橘soiソース

ポン酢	50cc
玉ねぎ(みじん切り)	40g
レモン汁	小1
刻み青唐辛子※鷹の爪でも可	1本

●スイートチリソース

スイートチリソース(市販品)	適量
----------------	----

作り方

- 肉は2cm程度の角切りにし(薄切りならそのまま)、混ぜ合わせた★の調味料に30分〜一晩漬け込む。
- ピーナッツソース ●柑橘soiソースはそれぞれ材料を合わせておく。(一晩くらい置くと馴染みが良い)
- ①で作った肉を串に刺す。薄切り肉の場合は2枚重ねて波打つようにくねくねと串に刺す。
- 野菜を串に刺す。
- ③④の具材が刺さっていない手元部分をアルミホイルで巻く。
- 魚焼きグリルで両面焼きの場合10分焼く(片面焼きの場合は、6分焼いて上下を返し、さらに6分焼く)
- アルミホイルを外し器に盛り付け、きゅうりや玉ねぎ、ライムやレモンを添えて、●ピーナッツソース ●柑橘soiソース ●スイートチリソースをそれぞれお好みでかける。

BBQやキャンプにも

下味をつけたお肉は保存袋に入れて冷凍しておく、持ち運びの際に保冷剤代わりにもなります。炭火で焼けば、スモークの香りが加わり一層本格的な味わいに。ソースはイカやエビなどの魚介にもよく合うので、アウトドア料理にもおすすめです。

Profile

フードコーディネーター

祖母直伝の鯉の甘露煮が人生初の自慢料理だった幼少期。その後イタリア家庭料理などを学び、経験してきた美味しいものを「日常で使い慣れたもので無理せずやさしく丁寧に作る」を基に料理しています。世界の家庭料理、旬の食材を使った料理などの教室を開催。依頼をお待ちしています!

Facebook



えちてんスクールで 講師を務めています

健康に良い料理をテーマに越後天然ガスのショールームで料理教室の講師をしています。詳細は、二次元バーコードからチェックしてください。

えちてんスクール
申し込みHP



えちてんスクール
Instagram



松井 圭さん

五泉 五泉 五泉 こども食堂

毎月
第4土曜
開催

9月・12月は
第3土曜開催

6/27 7/25 8/22
9/19 10/24 11/28 12/19



▲幅広い世代がボランティアとして活躍中、ボランティアも随時募集中!

▲地域の方々より食材を寄付いただき、栄養満点のごはんを作っています。

こどもたちが安心して集まり、あたたかいごはんを囲みながら人と繋げられる場所です。地域のボランティアスタッフが、心を込めて手作りの食事を提供し、「ほっとできる地域の居場所」を届けています。親子での参加はもちろん、こども一人でも、大人の方のみでも参加でき、世代をこえた交流の場になっています。お気軽にご参加ください♪

五泉こども食堂の
様子はこちら



Facebook

時間 予約制 ①11:00 ②12:00 ③12:30

運営協力 越後プロパン

料金 こども(中学生以下)無料、大人300円

フードサポート Niitsu Food SUPERMARKET

会場 こどもいばしよ 三ライ e
五泉市吉沢2-1-27

お問合せ 0250-24-2171 越後天然ガス gosenkodomoshokudo@gmail.com

毎日が洗濯日和に!

ガス衣類
乾燥機

乾太くん



こんな悩みはありませんか?

干す量が
多くて
負担が...

部屋干しの
生乾き臭が
気になる...

乾くまで
時間が
かかる...



乾太くんならパワフル乾燥!

52分で
速乾!
※5kgの場合

干す手間
なし!

ニオイの
原因菌
99.9%
カット

乾太くんの詳しい情報はこちら

お問合せ
echiten.echipuro.honoo2017@gmail.com



家事時間を短縮して、毎日にゆとりを。

社員のイチオシグルメを紹介!

エチテン

Echiten Gohanbu

ごはん部



「手づくりパンの店 グーテ」の
100円コッペ 100円(税込)



ワンコインで
信じられない
味とボリューム感!

営業部
ホームエネルギーグループ
谷黒

以前、別の場所で営業していましたが、一度閉店し、現在の場所で復活を果たしたお店です。お店のものは、100円で販売する長さ20cm以上もある大きなコッペパン。水を使わず牛乳だけで作られた贅沢な一品で、ふんわりやわらかな食感とほんのり甘い味わい。そのままでも十分おいしく、毎日でも食べたくなるやさしい味

INFORMATION



手づくりパンの店 グーテ

新潟県秋葉区下興野町2-15

7:30~16:30

※パンがなくなり次第終了

火曜

Instagram



✕ お客さまのリクエストで復活した地域に愛されるパン屋

多くのファンの声に応えて再オープンしたお店。過去の人気商品をお客さまの声で復活させたものもあるそうです。店主が毎日、気温や湿度を見極めて生地を仕込んでおり、丁寧なパンづくりも魅力のお店です。



毎日50種類以上のパンが並び、パンのいい香りが店内に漂います。



古民具を置くなど温かみのある店内。心地よい時間が流れるお店です。

ガスのことならお任せください!

こんな仕事をしています

住宅を新築する方にガス機器をご提案いただけるよう、工務店やハウスメーカーを巡りガスの魅力を伝えています。

会社の良いところ

気軽に話せる先輩が多く何でも相談できるところです!何か困ったことがあっても、いつも助けてもらっています。

📍 休日の過ごし方

新しい場所を訪れるのが好きで、週末は一人で街歩きや自然豊かな場所に出かけてリフレッシュしています。人が少ない場所を狙って出かけて、たまに公園で寝っ転がるなど、自分のペースで楽しんでいます。青空の下での昼寝もおすすめですよ。

