

# えるふぶらざ

2019  
Autumn  
No.112

特集

ほくりく

秋色パスタ

The Taste of Hokuriku Autumn Pasta



Energy



北陸  
ヒト X コト  
*persons & things  
in hokuriku.*

Guest Interview

アーティスト

KOTOさん



パパッと絶品!  
おうちごはん

Information

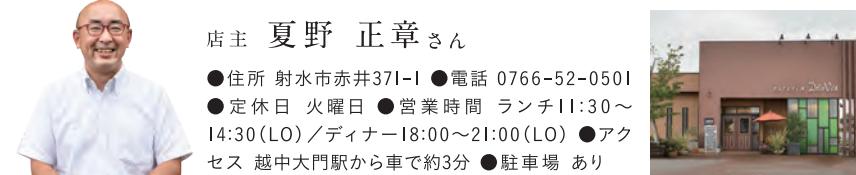
•ほくリンク 新規入会  
キャンペーン

防犯カメラ設置サービスの  
お知らせ など



八尾産鹿肉とボルチニ茸のラグーソース 鹿肉と旬のボルチニ茸を長時間煮込んだ特製ミートソースが平打ち麺によく絡み、噛むごとに口の中で旨味が広がる。

幅広い世代に愛される、富山の人気イタリアン料理店。最初は高岡駅近くに店を構えていたが、10年ほど前に現在の射水市に移転し、今年で21年目を迎える。店主の夏野正章さんは「旬を実感できるものを提供したい」とその時々の季節の食材や自家栽培のフレッシュなハーブ達を積極的にメニューに取り入れる。いつ来ても新しい味覚に出会う喜び、季節を感じ、自然の恵みに感謝する、"食の楽しみ"がここにある。



## 石川 ishikawa

### ボッテガ ディ タカマツオ

金沢で味わえる、本場イタリアの伝統の味。



手長エビとトマトクリームの自家製パッパルデッレ 手長エビの旨味が溶け込んだトマトソースが幅広パスタに絶妙にマッチ。 (2人前)…1,600円(税込) ※ディナーでの提供 アクセントに入れたカレー粉の風味がさらに食欲をそそる一皿。

金沢の中心街を流れる犀川のほとりに、2011年にオープンした本格イタリアン。店主・高嶋英樹さんは東京の「ラ・ビスピオッチャ」などで料理長も務めたほか、日本にローマの郷土料理を広めたとされるフランチエスコ・カンツォニエーレを師に持つ。「イタリア人が食べても納得できるものを作りたい」と語る高嶋さんが目指すのは、素朴で力強い伝統的なイタリア料理。その本場の一皿を味わいに足繁く通うファンも多い。



店主 高嶋 英樹さん

●住所 金沢市片町2-32-10 ●電話 076-225-8676  
●定休日 日曜日、第2曜日 ●営業時間 ランチ11:30~14:30(LO)/ディナー18:00~22:00(LO) ●アクセス 金沢駅から車で約7分 ●駐車場 近隣にコインパーキングあり



### リストランテ ジン

食材と景観が生み出す、小松ならではの食体験。



野菜とサーモンのクリームパスタ旬のサーモンと地元の有機野菜を、コクのあるクリームソースでまとめた彩り豊かな一品。もっちりとした平打ち麺とも相性抜群。

2013年に、サイエンスヒルズこまつ内にオープンしたカジュアルスタイルのイタリアン。メニューには小松産の新鮮な有機野菜などがふんだんに使用されており、素材本来の味わいが楽しめる地元客を中心に人気を呼んでいる。また白を基調とした店内は見晴らしもよく、晴れた日には白山をのぞめるのもこの場所ならではの魅力だ。「さまざまな人にここでの時間を楽しんでほしい」と店主の池内良和さんは笑顔で語る。



店主 池内 良和さん

●住所 小松市こまつの杜2番地(サイエンスヒルズこまつ2F) ●電話 0761-24-0761 ●定休日 月曜日 ●営業時間 ランチ11:00~16:00(LO)/ディナー18:00~21:00(LO) ●アクセス 小松駅から徒歩3分 ●駐車場 あり



## 福井 fukui

### トラットリア チャオ

福井の人々を笑顔にし続ける、老舗イタリアン料理店。



ホウレンソウの生パスタ ホウレンソウを練りこんだ平打ち麺に生ハムと4種の県産きのこをあわせて、口当たりの軽いクリームソースで絡めた風味豊かな一品。

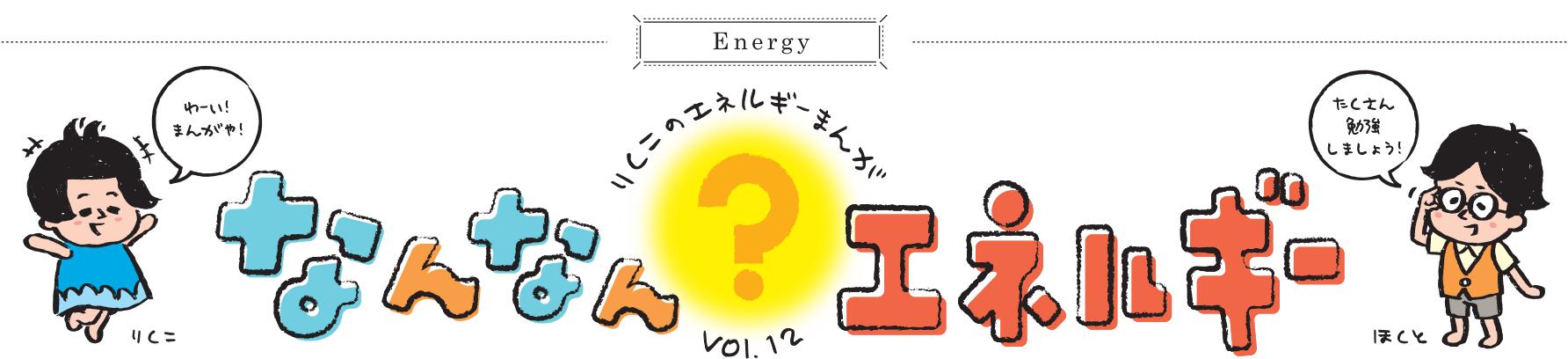
店主の今川誠蔵さんが神戸や東京の名だたるレストランを経て、地元福井にお店を構えたのは1986年。以来、「お客様が笑顔になる料理」をモットーに、福井の人々の心とお腹を満たしてきた。今川さんが作るイタリアンは正統派でありながらアレンジも効かせており、まさにここでしか食べられない味わいだ。また使用する食材も地産地消にこだわっており、野菜、お肉、魚など福井産の味覚をふんだんに用いた一皿を提供している。



店主 今川 誠蔵さん

●住所 福井市中央1-22-8 ●電話 0776-23-0617  
●定休日 月曜日 ●営業時間 ランチ11:30~14:00(LO)/ディナー17:30~21:00(LO) ●アクセス 福井駅より徒歩約5分 ●駐車場 あり

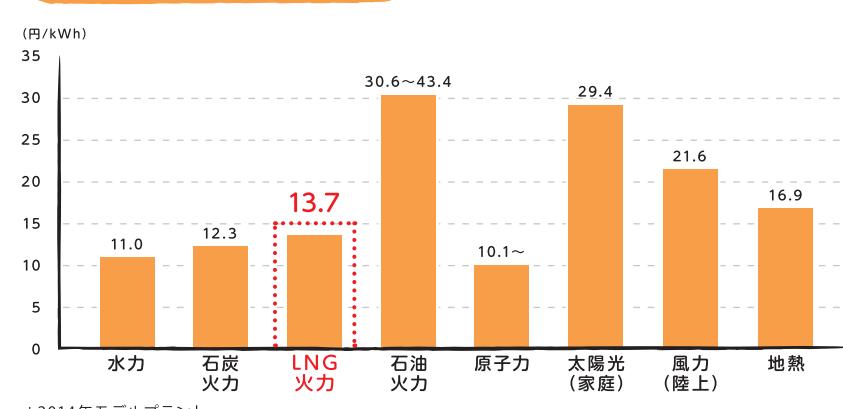




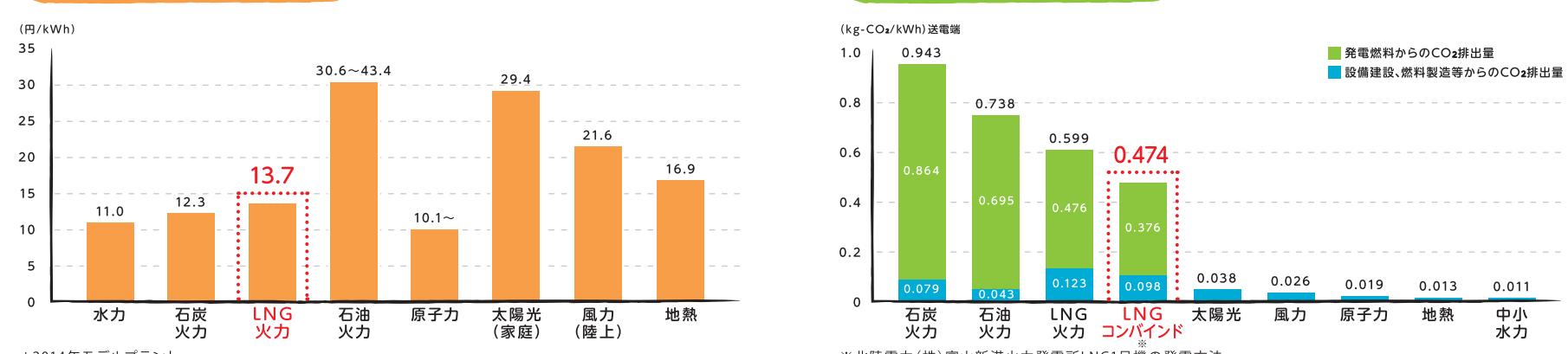
LNGってなんなん?



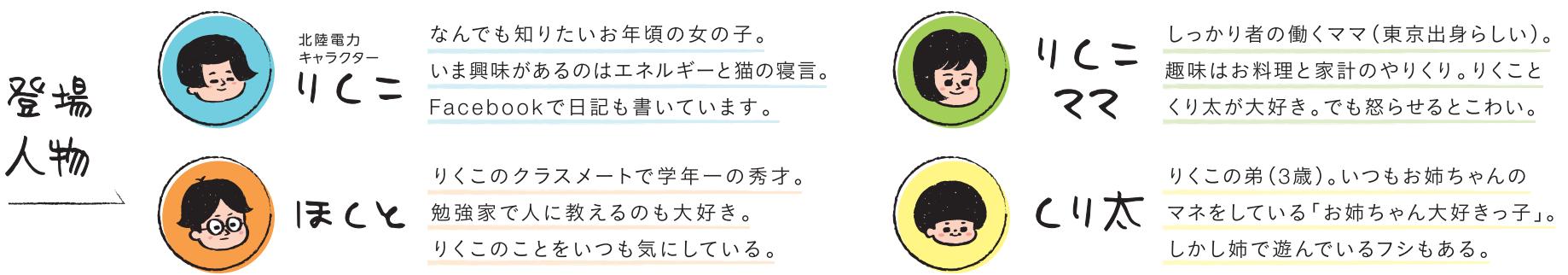
#### 電源別の発電コスト



#### 電源別のCO<sub>2</sub>排出量



\*2014年モデルプラン  
\*\*試算の前提等によって数字は変わります。  
出典:発電コスト検証ワーキンググループ「長期エネルギー需給見通し小委員会に  
対する発電コスト等の検証に関する報告(2015.5)」を基に作成



## 富山新港火力発電所って?



※「コンバインサイクル発電方式」…LNGを燃料として、LNGを燃焼させてできたガスでタービンを回します。さらにガスタービンから排気された高熱ガスの排熱を回収し、発生させた蒸気で蒸気タービンを回し、タービンの回転が発電機に伝わり電気を作ります。

北陸電力では2018年11月より、  
富山新港火力発電所において  
新たにLNG1号機の営業運転を開始しています。  
燃料の多様化によって低廉・良質な電気の  
より安定した供給を目指しています。

描いていて  
自分が楽しい作品を  
送り出していく。

アーティスト KOTOさん

石川県白山市出身。障がい者のアート活動を支援するパラリンアートの登録アーティストとして創作活動を行い、数々のコンテストで受賞。企業・団体と連携し、グッズやイベントなどで使われる作品を制作している。



パラリンアート世界大会2018準グランプリ『にぎやかな祭り』



炎鵬の化粧まわしに採用された『炎鵬雲図』(おおとりえんうんず)

**石** 川県出身の幕内力士・炎鵬の新しい化粧まわしが  
先日一部で報道され話題となった。そのデザインを  
手掛けたのが石川県白山市のアーティスト、KOTOさんだ。

美術系大学を卒業後、一般企業に就職したが新しい  
環境に馴染めなかった。その後発達障害と診断を受けて  
自主退職。休養しながら今後について悩んでいた昨年、  
アートによる障がい者の社会参加、社会貢献を志すパラリン  
アートと、その世界大会が行われることを知る。

「美術大学で学んでいたのは絵画でもデザインでもあり  
ませんでした。世界大会に応募しようと思ったのもアーティ  
ストになりたいと考えたわけではなく、表彰式の会場が  
東京の一流ホテルで、そこで食事をしてみたいと思ったから  
なんです」と笑う。

結果、KOTOさんが応募した作品は世界各地から集まった  
1,292作品の中で準グランプリに輝いた。その後も活躍は

続き、短期間に数々のコンテストに入賞、そのうち4つは  
グランプリを獲得した。そして、同郷の力士炎鵬の化粧  
まわしを手掛けることになる。

炎鵬関がデザイナー候補800人もの作品を見て、自ら  
選んだのがKOTOさんだった。この時、炎鵬関本人は知らな  
かったが、炎鵬関とKOTOさんの縁は同郷というだけでは  
なかった。「大学時代、同じ中学校で一緒に教育実習をしたん  
です。私は彼が炎鵬として活躍しているのを知っていましたが、  
私のことは覚えているかわからないなあと思っていました」。

KOTOさんの絵が刺繡された化粧まわしがお披露目と  
なった7月の名古屋場所6日目、アーティストと対面した  
炎鵬関は、現れたKOTOさんを見てとても驚いたという。  
「喜んでくれて嬉しかったです。久しぶりにお会いしていろ  
いろ話せたのですが、周りに報道陣がいっぱいいて緊張  
して、あまり覚えていないんですよ」。

今は次の大きなプロジェクトに向けて構想中という  
KOTOさん。「描いていて楽しいものを描くということを  
大切にしたい。それが人を楽しませる作品になると思うから」と語る。KOTOさんの描く色彩豊かな作品は、これからも多くの人を楽しませ、また励ましてくれることだろう。



KOTOさんが準グランプリを受賞したパラリンアート世界大会2018の表彰式。  
「祭り」をテーマに世界41か国から国際色豊かな1,292作品が集まり、31作品が入賞した。

必見! 時短レシピ

## パパッと絶品! おうちごはん

今回のテーマは、残り物を上手に活用した簡単アレンジレシピ!

ついつい作りすぎてしまったカレーを使って、無駄なく、おいしく楽しめる3品をご紹介します。



### 残ったカレーがステキな3品に大変身!

チーズとの相性抜群!

アレンジ1 → カレードリア



【材料(2人分)】

- カレー 適量
- ごはん 400g
- バター 40g
- チーズ 適量
- たまご 1個

①レンジで温めたごはんにバターを混ぜ込んだら、グラタン皿に敷き詰めてカレーをかける。



②①にチーズをたっぷりとまぶし、真ん中にたまごを乗せる。  
オープントースターに入れて  
15分ほど焼き上げればできあがり。



たまごを後乗せにして3分ほど焼くと  
半熟感も楽しめるわ!

カレーを作った鍋ごと使うから、洗い物も楽チン!

アレンジ2 → カレーの春雨スープ



【材料(2人分)】

- カレー 適量
- 水 800cc
- 鶏ガラスープの素(顆粒) 適量
- 春雨 30g
- トマト 1個
- レタス 1/4個
- しめじ 1/4株

①少量のカレーが残った鍋に水を加えて火にかける。  
沸いてきたら、鶏ガラスープの素を入れて味を整える。



②①に春雨、カットしたトマト、レタス、しめじを加えて、中火で数分ほど煮立てたらできあがり。

【好み】 バクチを添えたり、しょうがやナンプラーを加えてよりエスニックな味わいにするのも◎!

包んで焼くだけの簡単おつまみ!

アレンジ3 → カレーのサモサ



【材料(2人分)】

- カレーの具材(じゃがいもやにんじんなど) 適量
- 餃子の皮 8枚
- ミックスピーンズ(枝豆でも可) 適量
- サラダ油 適量

①カレーの具材をボウルに取り出し、粗めにつぶしたら、ミックスピーンズを加えて軽く混ぜ合わせる。



②①を餃子の皮で包んだら、表面にまんべんなく油を塗る。  
オープントースターに入れて10分ほど焼き上げたらできあがり。

【好み】 スイートチリソースなどに  
つけて食べてもOK!



餃子の皮の表面に油を塗ると  
焼き上がりもパリッと香ばしく仕上がるわ!

おかげさまで30万会員突破!

登録無料

電気料金をWebでチェック!



\Check! /



# 新規入会キャンペーン

キャンペーン期間

2019.9.1(日) ▶ 12.31(火)

特典  
1

「ほくりんく」のご登録には、パソコン、スマートフォンやタブレットのメールアドレスが必要です。



新規ご登録で

抽選で

300名様  
自動エントリー※1

ほくりんくポイント※2

10,000pt  
 (=10,000円分)

はづれても、  
新規ご登録でもれなく  
300pt※3プレゼント!

## ほくりんくのメリット



電気料金・使用量がひと目でわかる!



検針結果・電気料金をすぐにお知らせ!



Webサイトのご利用などでたまつたポイントは商品券やスポーツ観戦チケットなどに交換できる!  
(1,000ポイント→1,000円分)



\さらに/

特典  
2

「電気deポイントプラス」は、「ほくりんく」会員の方も別途お申込みが必要です。



新規お申込みで

抽選で

1,000名様  
自動エントリー※1

ほくりんくポイント※2

500pt  
 (=500円分)



毎月の電気料金に応じて自動でポイントがたまる!



継続すればするほどポイント還元率がアップ!※4

電気料金が6,000円(税込)/月の場合

新規会員登録※3  
300pt

+

電気de  
ポイントプラス※5  
360pt

+

電気料金・  
使用量のWeb確認※6  
600pt

=

1年間で1,260ptたまる▶1,260円分  
その他、ため方いろいろ!!

ほくりんくポイント1,000ポイント▶1,000円分の商品券などに交換※7

※1 本キャンペーンは自動エントリーとなりますので、キャンペーンのお申込みは不要です。なお、当選発表はほくりんくポイント付与(2020年2月予定)をもってかえさせていただきます。※2 ほくりんくポイントの対象となる電気料金メニューは、当社ホームページほくりんくサイトにてご確認ください。※3 新規登録に合わせてメルマガ受信とお客様情報をご登録いただいた場合。※4 ポイントは、ご加入後1年目は200円につき1ポイント、2年目は200円につき2ポイント、3年目以降は200円につき3ポイントと還元率がアップします。※5 「電気deポイントプラス」にご加入いただき、ご加入後1年目で電気料金が6,000円(税込)、再生可能エネルギー発電促進賦課金を除く)/月の場合[30ポイント/月×12ヶ月]。なお、毎月200ポイントを上限とさせていただきます。※6 50ポイント/月×12ヶ月 ※7 ポイントの交換は、ほくりんくサイトからご自身でお手続きください(ポイント提携店さまの店頭で交換はできません)。

「ほくりんく」「電気deポイントプラス」の お申込みはこちらから!

Webから



●詳しくはホームページをご覧ください

ほくりんく

検索

お電話から

ほ  
く  
り  
ん  
く  
へ  
こ  
ー

(受付時間/月～土曜日:9時～19時  
※祝日・年末年始を除く)

## 北陸電力の公式TwitterやFacebookをフォローすると便利!

- 停電戸数、復旧見込時間が確認できる  
北陸電力HP「停電情報」へのリンクを案内

北陸電力(災害・停電等情報)  
Twitter

フォローはこちらから



- お得なキャンペーン情報なども  
知りたい方はこちら

北陸電力株式会社  
Twitter

フォローはこちらから



公式  
Facebook



防犯カメラがあなたの暮らしを見守ります

北陸電力の電柱を防犯カメラの設置場所としてご利用いただけます

見守り対象例 通学路、公園、商店街など ※自治会・町内会など地方公共団体等向けのサービスです

「防犯カメラ設置サービス」のお申込みは、北陸電力グループ

北電テクノサービス株式会社 076-424-4334 (受付時間／平日 月～金曜日 9～17時)

