

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

『暮らしをもっとSmartにする情報誌[Smart Life]』は、このたび『明日の暮らしを豊かにする情報誌[enetopian](エネトピアン)』に誌名を変更し、誌面デザインをリニューアルいたしました。

[特集]

ガスファンヒーターのある暮らし

2018

10

October

暖
か
く
。
部
屋
を
手
軽
に



暖房レンタル

Rental

おトクなシーズン料金と
ラインナップ拡充でますますおトくに！

【ご利用期間】

2018年10月1日(月)～2019年5月31日(金)

※ご利用期間を越えて返却された場合、所定の超過料金が発生します。

“お客さまの暮らし”に合わせて
3つのタイプからお選びいただけます

Type A



ガスストーブ ノーマルファンヒーター

レンタル料金
(税込)
4,050円/シーズン

Type B



空気清浄機能付ファンヒーター

レンタル料金
(税込)
7,290円/シーズン

Type C



空気清浄機能付ファンヒーター

レンタル料金
(税込)
11,610円/シーズン

暖房レンタルプラスのメリット

メリット
1

お取付けお片付け 不要！
ご利用開始時の設置、ご利用
期間終了時のお片付けに
お伺いいたします。

メリット
2

専用コード付き
専用コードを1m～
5mの中からお選び
いただけます。

メリット
3

賢くおトク！レンタル受渡し割
レンタル機器の受取り・ご返
却をご自身でされるとレンタ
ル料金がおトくに！(※1)

賢くおトク！
レンタル
受渡し割

1,000 エネトピアポイントプレゼント!!

*写真はイメージです。A、B、Cそれぞれ数量に限りがあり、無くなり次第終了とさせていただきます。レンタル機種の指定はできません。契約期間途中の解約による返金はいたしません。契約期間中に解約の場合、レンタル機器の返却をお願いいたします。レンタル機器のお受取りには事前のご予約が必要です。機器の取付けには別途工事費が必要となる場合があります。
※1 割引適用後に配達・引取りをご要望の場合、出張費をいただきます。レンタル機器のお受取りには事前のご予約が必要です。



ガスコンセント増設パック

見た目もすっきり。
ガスコンセントがあれば、暮らしは便利で快適に！
キッチン、リビング、和室まで、お部屋や場所、用途に応じてデザ
インいろいろ。壁や床などに簡単に取り付けられます。あとはカ
ッチと接続具を差し込むだけで快適なガスライフが始まります。

※ガスファンヒーターなどのご使用には電気も必要となりますので、電源・電気コンセント近くへのガスの増設をおすすめします。

3m増設パック

「材料費+工事費」と
全て含んでこの価格！

・ガスコンセント
・延長配管(3m)・工事費

16,200円(税込)

5m増設パック

「材料費+工事費」と
全て含んでこの価格！

・ガスコンセント
・延長配管(5m)・工事費

23,200円(税込)

部屋を
手軽に
暖かく。



暖房レンタル
10月1日スタート！
気づけば今年も後半戦、あつ
という間に寒い時期がやって
きます。寒い時期といえは気
になるのが暖房器具。みなさ
んの中には、寒くなる前に準
備しておきたいという方も
多いのではないのでしょうか。
そこで、今年も10月1日か
ら、毎年好評を得ている『暖
房レンタル』をスタートしま
す。ガスストーブやガスファ
ンヒーターを1シーズンレ
ンタルするから、取付けや片
付けの手間が省けて、オフ
シーズンに置き場所に困る
ということがない便利な
サービスです。
どんなに寒い日でも、たった
5秒でパワフルな温風が噴
き出すガスファンヒーター。
スイッチを入れたらすぐに
温かい風がお部屋を包んで
くれるんです。もちろん、小
さなお子さまがいるご家庭
でも安心してお使いいた
だけ「安心・安全機能」も
ばっちり付いています。
今年は暖房レンタルで、快適
な冬を迎えてみませんか。



今年も開催、
鳥取の秋の風物詩。

毎年、鳥取の秋を彩る大型イベントとして、10月から11月にかけて県内各地で開催され、多くの来場者で賑わう「エネトピア」の「リフォーム＆ガス展」。今年は、10月20日・21日の岩美地区を皮切りに、10月27日・11月4日に鳥取地区、10月27日・28日に米子地区、11月17日・18日に倉吉地区で開催されます。

今年は「おかげさまで100周年、鳥取ガスグループはエネトピアへ」をテーマに、100周年にちなんだイベントを多数ご用意しています。目玉はなんといっても「100周年記念

価格ガス機器50〜70%OFF 謝恩セール」。記念すべき今年しかできないガス機器の大特価セールです。中には台数制限のある機器もあるので、うかうかしている暇はありませんよ。また、「エネトピアひかり」や「エネトピアでんき」、「アクアクラフ」にちなんだ特典も準備中。ガス機器の購入や、サービスののりかえを検討している方にはうれしいイベントになること間違いなしでしょう！

もちろん、毎年大人気の様々な催しも健在。各種体験教室、作品展示、景品の当たるゲームなど、子供からお年寄りまで、家族みんなが楽しめる企画を準備しています。

招待状を持参すると、おしゃれなグッズがもらえるなど、来場するだけでもおトクなお祭りとなっている今年の「リフォーム＆ガス展」。秋風が心地よいこの季節。お散歩がてら、会場に足を運ぶのはいかがでしょうか。



※画像は昨年の様子。

リフォーム＆ガス展開催スケジュール

大好評のリフォーム＆ガス展を今年も県内各地で開催します！

ガス機器はもちろん、最新省エネ機器からリフォームまで

特別価格で手に入れるチャンスです！ぜひお近くの会場へお越しください。

岩美地区

日時 10.20(土) ▶ 21(日)
9:00 ▶ 16:00

会場 エネトピア岩美

鳥取地区

日時 10.27(土) ▶ 11.4(日)
9:00 ▶ 17:00

会場 エネトピアプラザ

米子地区

日時 10.27(土) ▶ 28(日)
10:00 ▶ 17:00 (最終日は16:00まで)

会場 タカラ米子ショールーム

倉吉地区

日時 11.17(土) ▶ 18(日)
9:30 ▶ 17:00 (最終日は16:00まで)

会場 まちかどステーション

お問い合わせ先 エネトピアコールセンター ☎ 0120-50-8844 平日・休日問わず9:00〜19:00

※会場、時間等、変更になる場合があります。予めご了承ください。

リフォーム & ガス展

57th Reform & Gas Festival

ガス展に行こう





エネトピア専属講師 竹中真理子
管理栄養士 / 野菜ソムリエ
テーブルコーディネーター
エコ・クッキングナビゲーター

cooking studio OHESO information

お子さまの台所デビュー応援します!!

キッズクッキングクラブ ～はじめての一步～



秋はおいしいものいっぱい!

- menu
- ・おいものごはん
 - ・さんまの塩焼き
 - ・えのきのおすまし

10.7 (日) 10:00～13:00

講師 竹中真理子 対象 5才～小学生

参加費 800円 お申込み締切日 9.27(木)

●今回はお子さまだけで料理します ※必ず保護者の方の付添いが必要です。
●アレルギー等の確認の為、お子さまの保護者ご自身でお申込みください。

新登場! Piatto Kitchen × エネトピアプラザ コラボ企画
米粉おうちおやつ会



日本の誇るべき「お米」。その粉末「米粉」を使って、どんなでも簡単にできる「おうちおやつ」をご紹介します。

かぼちゃのケーキサレ

卵・乳製品不使用。ハロウィンにぴったりなおかずケーキです。(3×3.5×8cmの型3こ)

10.31 (水) 10:00～12:00

講師 Piatto Kitchen主宰 まえたよしえ氏

参加費 2,500円 お申込み締切日 10.17(水)

子育て応援! 子連れで行ける料理教室 **mama's Kitchen『ハレとケ』**

※この教室に限りキャンセル料はいただきません。※お一人ずつのお申込みとなります。



子連れでも気兼ねなく料理を習いたい。育児の合間に手早くできる料理を作りたい。こんなママ達のための教室です。

- 原則デモンストレーション形式です。
- menu
- ・絶品! さばのみそ煮
 - ・きんぴらとチーズのおにぎり
 - ・基本のだし巻き玉子

●各料理教室は予告なく変更になる場合があります。●ご応募多数の場合、抽選し後日当選者のみおひがきを郵送します。●定員に空きがある場合は、お初日以降でもお受けしますので、お気軽にお問合せください。
●お申込みは、1組3名さままでとさせていただきます。●ホームページからもお申込みできます。(キッズクッキングクラブは除く) ●2日前～当日のキャンセルにはキャンセル料が発生します。

今月のレシピ 【料理:エネトピア 竹中真理子】

どっさりキノコ丼



材料(4人分)

- しょうが飯
- 米……………2合
 - だし汁……………360cc
 - しょうが……………20g
 - 酒……………大さじ1
 - しょうゆ……………小さじ2
 - 塩……………小さじ1/2
 - 豚肉(こま切れ)……………200g
 - しょうゆ……………小さじ1
 - 酒……………小さじ1
 - きのこ……………400g
 - (生きくらげ、しめじ、エリンギ、まいたけ、しいたけなど)
 - しょうゆ……………大さじ3
 - みりん……………大さじ3
 - 豆板醤……………小さじ1
 - 温泉卵……………4こ
 - 青ねぎ(小口切り)……………適宜
 - 白ごま……………適宜
 - ごま油……………大さじ2

つくり方

- 【しょうが飯を炊く】洗米した米をだし汁に30分ほど浸し、みじん切りしたしょうが、【A】を加えて自動炊飯機能で炊く。
- 豚肉を食べやすい大きさに切り、【B】で下味をつけておく。
- きのこはそれぞれ食べやすい大きさにする。
- フライパンにごま油を入れて熱し、豚肉を炒める。
- 色が変わったらきのこを加え、しんなりしたら【C】を加える。
- 調味料が煮詰まって、照りが出るまで強火で炒める。
- 丼にしょうが飯、【6】を盛り、真ん中をくぼませて温泉卵をのせる。最後に青ねぎ、白ごまを散らす。

enetopia plaza

【営業時間】9:00～17:00(休館日:月曜・GW・盆・年末年始)

鳥取市片原5丁目503 ☎0570-04-8833 www.salute-withgas.jp



event information

10月イベント

10月イベント
2018年10月2日(火)～10月7日(日)
10:00～17:00
(初日は13:00～、最終日は16:00までとさせていただきます)

前田富美子 (イラスト・小物)
澤田直見 (言葉絵)
明星美也子 (ちりめん細工)
伊藤恵子 (バッグ・和布の服)
貞谷隆子 (和紙おりがみ)
中嶋和子 (ワタ・テープのバッグ・小物)
竹本栄子 (押し花)
絆 (手ぬぐい)
タイム (手づくりパン)

今年もやります、いろいろ展。
それぞれの日々、それぞれの暮らしの中から生まれた作品たちです。どうぞゆっくりご覧になってください。
皆様にお会いできますことを楽しみにしております。

期間中、各種ワークショップを予定しております。
詳細に関しては、お気軽にお問い合わせください。
090-3176-5589(前田まで)

STEP教室

10.13 (土) 13:30～15:00

中高年のための元気アップ講座



一緒に笑って
楽しみましょう!

笑って歌って楽しく介護予防。皆と一緒に心の元気づくりをしましょう。

参加費 無料

講師 鳥取市レクリエーション協会所属
レクリエーション・インストラクター
園井佳子氏

持ち物 タオル・水分

定員 20人(予約優先)

お申込み締切日 10.6(土)

cafe information

秋限定スイーツ



タピオカココナッツ
あん汁粉 450円
ココナッツにあんこを入れたアジアナ温かいおしるこです。



ダッチペイビー
630円～
抹茶あずき
ショコラ

定番スイーツも!

ケーキプレート
650円
日替わりケーキ1種
+デザート
+ドリンク



オレンジ
ポイントカード
できました!!

60歳以上の方、対象のカードです。カードご提示でスイーツ50円引きになります。
詳しくはお問い合わせください。

場所 エネトピアプラザ2F 営業時間 9:00～16:30(L.O.16:00)【Lunch】11:30～14:00

※ご予約も承ります。(予算等のご相談お伺いします) ※お得な10枚綴り・3000円のドリンクチケットも発売中!

定休日 日曜・月曜・祝日

どっさりキノコ丼

材料(4人分)

【しょうが飯】	A	米	2合	きのこ	400g
		だし汁	360cc	(生きくらげ、しめじ、エリンギ、まいたけ、しいたけなど)	
		しょうが	20g	しょうゆ	大さじ3
		酒	大さじ1	みりん	大さじ3
		しょうゆ	小さじ2	豆板醤	小さじ1
	B	塩	小さじ1/2	温泉卵	4こ
		豚肉(こま切れ)	200g	青ねぎ(小口切り)	適宜
		しょうゆ	小さじ1	白ごま	適宜
		酒	小さじ1	ごま油	大さじ2

つくり方

- 【しょうが飯を炊く】洗米した米をだし汁に30分ほど浸し、みじん切りしたしょうが、【A】を加えて自動炊飯機能で炊く。
- 豚肉を食べやすい大きさに切り、【B】で下味をつけておく。
- きのこはそれぞれ食べやすい大きさにする。
- フライパンにごま油を入れて熱し、豚肉を炒める。
- 色が変わったらきのこを加え、しんなりしたら【C】を加える。
- 調味料が煮詰まって、照りが出るまで強火で炒める。
- 丼にしょうが飯、06を盛り、真ん中をくぼませて温泉卵をのせる。最後に青ねぎ、白ごまを散らす。



きくらげ

形が耳たぶに似ていることから漢字では「木耳」と書き、コリコリとした食感がクラゲに似ていることから「きくらげ」と呼ばれるようになったと言われています。乾燥したものがメインに出回っていますが、今の時期は生のももスーパードに並ぶので、ぜひ生きくらげを食したいですね。

生きくらげを選ぶときは

できるだけ肉厚で、表面にしっとりした艶があり、色が濃い物がオススメ。大きさや縮れ具合はあまり気にしなくても大丈夫です！

保存は袋に入れて

生の物は水気がつかないようキッチンペーパーにくるんで、保存袋に入れて冷蔵庫へ。

冷凍する場合は、保存袋に入れて、できる限り空気を抜いてください。調理する時は凍ったままでOKです。

女性に欠かせない栄養素が満点！

食材の中でもトップクラスを誇るビタミンDが含まれており、骨粗鬆症予防、がん予防にも効果があるといわれています。また、不溶性の食物繊維がたっぷり含まれているので、便秘解消に効果的！

乾燥きくらげの戻し方

ぬるま湯の場合…30度程度のお湯に15〜30分ぐらい浸すと戻ります。戻し時間が早いのは助かりますね！

水の場合…6時間浸けると元の重量程度に戻ります。ぬるま湯で戻すより、旨みが逃げにくいので、時間があるときは水で戻すのがオススメです。**砂糖をひとつまみ入れる**…水であれ、ぬるま湯であれ、戻す際に砂糖をひとつまみ入れると、ふっくら柔らかく戻ります。砂糖は保水性が高いので、きくらげに入り込んだ砂糖が水を蓄えて、きくらげを柔らかくしてくれるのです。

いつもの水に、安心とおいしさを。

はじめよう アクアクララの ある暮らし。

アクアクララ山陰
スタートキャンペーン ※1

あんしんサポート料
＼最大/
実質**3カ月無料!**



初回
限定

＼今すぐお得に始めよう!/
はじめてセット ※2



12L入り
ボトル
3本で
1,200円 ※3



設置月の
あんしん
サポート料
無料! ※4

さらに **2,000 エネトピアポイントプレゼント!** ※1

＼まずは試したい!/
無料お試しセット



12L入り
ボトル1本



あんしん
サポート料

＼1週間無料でお試し/


さらに
ご入会
すると!

1,000 エネトピアポイントプレゼント! ※1

※1 2018年9月30日までにお申し込みいただいたお客様が対象です。 ※2 6カ月未満に退会の場合は、退会手数料が発生します。 ※3 アクアクララウォーターレギュラー-ボトル1,200円+消費税(宅配料込)。
※4 あんしんサポート料-月額1,000円+消費税 ※5 ご利用いただくウォーターサーバーはアクアスリムとなります。 ※6 お試し期間終了後に「はじめてセット」をご利用いただくことはできません。
● Smart Life ポイントは「電子マネー-WAONポイント」「WALLET ポイント」「dポイント」「楽天スーパーポイント」に交換できます。

お問合せは今すぐこちら

アクアクララ山陰

鳥取ガス株式会社 / 鳥取ガス産業株式会社

〒680-0932 鳥取市五反田町6番地

お電話によるお問合せ



0120-40-8833

平日・休日問わず
10:00~19:00

※電話番号をよくお確かめのうえ、おかけいただきますようお願いいたします。

インターネットによるお問合せ

http://sanin.aquaclara-web.jp

アクアクララ山陰 検索