

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

[特集]

あんしんリースセル

2019

8

August

安心をおトクに。



あんしんリースセール

保証も安心！2台目以降の警報器をご検討のお客さまはリースがおすすめです。

ガス警報器

うっかりミスなどによるガス漏れ、器具の老朽化や埋設管の腐蝕によるガス漏れをお知らせします。

設置場所 台所、居間など

CO警報器

ガスの不完全燃焼などで発生したCO（一酸化炭素）を検知してお知らせします。

設置場所 台所、居間など

火災警報器

住宅火災などで発生した煙を検知してお知らせします。

設置場所 台所、居間など

NEW 消費電力40%カット ※同メーカー従来品比較

NEW 自動初期点検機能 電源投入後30秒の間に自動で故障診断を行ない、結果をランプ表示と音声でお知らせします。

警報音一時停止機能

警報停止スイッチを押すと、一定時間警報音を停止します。

機器異常表示機能

機器の異常を検知した場合、緑（電源）ランプの高速点滅と音声でお知らせします。

鳴動原因表示機能

過去10日間以内に警報した場合、警報停止スイッチを約1秒間押すことで、直前に鳴動した警報を確認できます。

有効期限のお知らせ機能

警報器の有効期限が過ぎている場合、緑（電源）ランプのゆっくりとした点滅と音声でお知らせします。

「GASあんしん基本パック」ご加入者さまが
2台目以降の警報器をリースされる場合

「都市ガス」を
お使いのお客さま

住宅用火災・ガス複合型警報器

キッチン・寝室にオススメ

お支払 5年(60回)

月々 **250円** 税別

5年保証

非連動タイプ

都市ガス CO 火災



XW-715S

「簡易ガス」または「LPガス」を
お使いのお客さま

住宅用ガス漏れ警報器

キッチンに
オススメ

5年保証

非連動タイプ

LP
ガス



YF-005K

火災+COセンサー警報器

キッチン・寝室に
オススメ

5年保証

非連動タイプ

CO 火災



SC-285E

2台セットで
お支払 5年(60回) ▶ 月々 **250円** 税別

機器販売セール企画

現在、ガス機器販売セールを実施予定です。最新機器のコンロや給湯器の展示などおトクな2日間になること間違いなし。当日、皆さまのご来場をお待ちしております。

日時 **8.24 sat ▶ 25 sun** 9:00-17:00 会場 エネトピアプラザ
鳥取市片原5丁目503 TEL: ☎0570-04-8833

安心をおトクに。

消防法の改正により、全ての住宅に住宅用火災警報器を設置することが義務付けられているのは、「ご存知の方も多いと思います。それを受け、エネトピアでは月額300円で、快適センサー付き警報器の設置等、様々な安心をサポートする『GASあんしん基本パック』をお客さまに勧めています。しかし、「ご加入者の中には「警報器は各部屋に設置したい」「2台目以降も手軽に設置したい」と思われている方も多いのではないのでしょうか。

そこで、今回ご紹介するのは、エネトピアの『あんしんリースセール』。特長はなんといつでも『GASあんしん基本パック』に加入されているお客さまが、2台目以降の警報器をリースされる場合、月額250円（1台につき）で設置が可能なことです。もちろん、保証も充実しているため、急な故障にも安心。

まだまだ寒さが残るこの時期。キッチンだけでなく、リビングや子ども部屋など、火を使う部屋は多いと思います。この機会にお手軽に安心を手に入れてみませんか。

あなたの生活にお得と安心をサポート

GAS あんしん 基本パック

快適生活にいつでもエネトピアの安心サポート。

月額 **300円** (税別) 新規でご加入のお客さま **3ヵ月無料**
旧サービスから
のり換えのお客さま **6ヵ月無料**

「GASあんしん基本パック」とは

万が一ガス機器のトラブルに遭われた場合、充実したサポートが受けられる会員サービスです。さらに、火災やガス漏れ、不完全燃焼によるCOを検出する快適センサー付警報器(※1)と、ガス機器購入時のエネトピアポイントの割増により、日々の安心生活とおトクをサポートいたします。

あんしん1 安心をサポート 快適センサー付き 警報器 ※1	あんしん2 ガス機器の修理が 50%OFF ※2	あんしん3 36ヵ月 保証延長	+	お得 ガス機器の購入による エネトピアポイントが 2倍 ※3
---	--	-------------------------------------	---	---

(※1) 警報器の種類及び設置数量はガスの事業形態により異なります。(※2) 部品代は別途必要となります。(※3) キャンペーン等により予め付与ポイントが固定されている場合を除きます。

安心・安全にそなえて 快適センサー付警報器

「火災」「ガス漏れ」「CO」に加え、「快適環境」を検知する安心・安全機能付き警報器です。「快適環境」検知とは、熱中症や乾燥を予防するため、温度と湿度を監視してお知らせをする機能です。また、台所への火災警報器の設置は、万が一のことを考慮し、取り付けをおすすめしています。



故障にそなえて

保証延長	修理割引
「メーカー保証」の拡大!鳥取ガスグループからお買い上げいただいたガス機器のメーカー保証期間を3年まで(※)延長いたします。標準的なメーカー保証期間(1年)と合わせれば故障確率の高い初期期間も安心してガス機器をご利用いただけます。	「修理代金」の50%OFF!鳥取ガスグループで修理対応を行う場合の「出張料」「工料」を50%割引(※)いたします。であれば何でも割引の対象となるともおトクなサービスです。

※メーカー保証期間が1年を超える機器についても保証延長期間は3年となります。

※交換部品は割引対象外となります。
※メーカー修理となった場合は割引対象外となります。

購入にそなえて

ポイント2倍
ガス機器購入時のエネトピアポイントが2倍!(※)GASあんしん基本パックのご加入者さまだけの、お得な特典です。鳥取ガスグループからガス機器をご購入される場合、またご購入のガス機器を長くご利用になる場合には、GASあんしん基本パックへのご加入をおすすめします。
※キャンペーン等により予め付与ポイントが固定されている場合を除きます。

▲ GASあんしん基本パックのご注意事項をご確認ください。

本サービスは家庭用途でガスを利用されるお客さまが対象です。表記の金額は特に記載のある場合を除き全て「税別」です。本サービスの申込みをするときは、「GASあんしん基本パックサービス約款」に同意のうえ、当社所定の契約申込書を提出していただきます。本サービスはサービスの提供を開始した日の属する暦月の初日から5年が経過する日まで満了となります。本サービスの契約満了日までに解約の申出がなかった場合は、契約の満了日の翌日に契約を更新します。本サービスを満了以外の事由により解除する場合は右記に規定する料金の支払いを要します。契約に係る解約金 = 契約満了日までの残月数 × 本サービス利用料



普段使っている家電や、よく着るお気に入りの服など、古くなると動かなくなったり、糸がほつれて着れなくなったりということありませんか。もちろんガス機器も例外ではありません。突然故障をすることだってあります。そんな、何時起こるかわからないトラブルに備えるのは、とても大切なことです。

そこでご紹介するのが、エネトピアが提供する安心サポート『GASあんしん基本パック』。万が一ガス機器のトラブルに遭われた場合に「修理代金の割引」や「メーカー保証の延長」など、充実したサポートが受けられるサービスです。また、加入されたお客さまには、火災・ガス漏れ・CO検知に加え、室内が、インフルエンザなどにかかりやすい乾燥した状態であることをお知らせする、快適センサー付き警報器を設置し、日々の安心と快適をサポートいたします。

この機会に月額300円でも、お得と安心と快適を手に入れてみませんか。

料理教室



8.4(日)10:00-12:30

いざ！包丁で切ってみよう！

さあ、いよいよ包丁を使ってみよう！夏野菜を使って、市販のルーを使わないハヤシライス作りにチャレンジ！（偶数月はお子さまのチャレンジ月。大人の方は見守りでお願いします）

・ルーを使わないハヤシライス
・デザート寒天

講師 上級食育アドバイザー よしみ

対象 年中・年長、小学生

参加費 1,800円

定員 8人

持ち物 エプロン、ハンカチ

申込み締切日 7.31(水)



①8.18(日) ②20(火)10:00-13:00

お家で本格辛さメニュー

マレーシアやシンガポールでポピュラーな『ラクサ』を、手に入りやすい材料でアレンジしました。まだまだ暑い夏！しっかりと汗をかくて、元気一杯乗り切りましょう。

・エスニック風カレーヌードル
・トマトとアボガドのキノコドレッシング

講師 上級食育アドバイザー よしみ

対象 一般

参加費 2,800円

定員 10人

持ち物 エプロン、メモ帳、ハンカチ

申込み締切日 ①8.9(金) ②8.17(土)



8.24(土)10:00-12:00

グラノーラ

朝食にもおやつにもぴったりなグラノーラを手作りしましょう。好きなナッツやドライフルーツを混ぜ込んで・・・美味しくて手が止まらなくなりますよ。

講師 Piatto Kitchen主宰 まえたよしえ

対象 15歳以上

参加費 3,000円

定員 6～8人

持ち物 エプロン、筆記用具、ハンカチ

申込み締切日 8.20(火)



講師
プロフィール

料理お菓子教室Piatto Kitchen 主宰
cocoto+シェアオーナー
まえたよしえ
食から始まる幸せの連鎖。「食べることは生きる喜び」をテーマに、発酵調味料をベースに腸内環境を整えるお料理、米粉を使ったお菓子教室を開催しています。苦手は克服できます！「みんなで作る料理の楽しさ」を味わいにぜひいらしてください。



EMIINA 主宰 cocoto+運営代表
上級食育アドバイザー・遺伝子栄養インストラクター
よしみ
自分で作る楽しさ。喜び。自信。食べられることのありがたさ。「いただきます」「ごちそうさま」の大切さが料理を通して一緒に感じられたら嬉しいです。子供たちには、食材に触れ、親しみ、「作れた！！」を思いっきり楽しんでもらいたいです！

お申し込みは先着順となります。

●各料理教室は予告なく変更になる場合があります。 ●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。 ●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。

今日のレシピ【料理：まえたよしえ】
あさりと夏野菜の
冷製パスタ風そうめん



材料(2人分)

そうめん …………… 120g(1束)
あさり(砂抜き) …………… 1パック(120g)
オクラ(輪切り) …………… 3本
プチトマト(角切り) …… 5個
ニンニク(みじん切り) …… 1/2片
白ワイン …………… 50ml
塩(オクラ用) …………… 小さじ1
めんつゆ(濃縮タイプ) …… 大さじ1～
バジルor青じそ …………… お好みで

つくり方

- 1 あさりの砂抜きする。(バットにあさがり重ならないよう並べ、水500mlに対し塩大さじ1(分量外)を入れ、新聞紙をかけ薄暗くし3～5時間置く。塩水からあさりを取り出し、あさり同士をこすり合わせ水ですっきり洗う)
- 2 まな板にオクラを並べ、塩小さじ1を振り、手でコロコロと板ずりをし、産毛をとる。オクラが柔らかければ水洗いし生で、硬いようであれば塩のついたまま1分ほど茹で輪切りする。
- 3 鍋にニンニク・白ワイン・あさりを入れ蓋をし、強火であさりの口が開くまで蒸す。開いたらあさりを取り出す。
- 4 大鍋でそうめんを茹でる。好みの硬さに茹でザルにあげ、流水で洗い水気をきる。
- 5 ボウルにめんつゆ、あさりをボイルした汁を混ぜ合わせ、オクラ、プチトマト、あさり、バジルorしそ、そうめんを入れ混ぜ合わせ、器に盛る。

8.1(木)～4(日)

10:00-17:00

手づくりの陶器と布の草花
ほどよい モノたち



どこか懐かしい手ざわりと生地から染めた優しい色あい。いつのまにか日々に馴染んでいくようなほどよい加減に心地よいモノたちです。

出展者 井上真波

場 所 古民家

8.3(土) 10:00-11:30

発酵とくらす。
夏の甘酒教室



「飲む点滴」や「飲む美容液」といわれている甘酒。そんな栄養価の宝庫である甘酒について、作り方や効能まで、楽しくおいしく学んでみませんか？手作り甘酒を使った漬物を仕込んでお持ち帰りいただきます。
※甘酒は発酵に時間を要する為、教室では作り方の説明と持ち帰り用麹をお渡しします。

講師 発酵マイスター 森本菜々美

参加費 2,000円(200g米麹込)

持ち物 エプロン、ハンカチ、漬物と麹を持ち帰る手提げ袋

申込み締切日 7.23(火)

場 所 モデルルーム

人数 8人 ※要予約

8.28(水)～9.1(日)

10:00-17:00(最終日16:00まで)

展示
販売

アジアの手仕事展
バンコクの市場を楽しむ



タイ・バンコクの巨大なマーケットで買付けしてきた衣類やバッグ、シルクストールなどアジアの魅力いっぱいの品々と共に、市場の空気を感じてみてください。

出展者 アジアの手仕事shop布音

場 所 古民家

8.24(土) 13:30-15:00

ふるさと民話の集い



「だんご」「うなぎのかばやき」「福園の大竹」など有名な佐治谷話をはじめとする鳥取県東部の民話を「囲炉裏の間」で親子一緒に聞きましょう。

主催 とっとり民話を語る会

共催 鳥取民俗懇話会/鳥取県民話サークル連合会

参加費 無料 人数 20人程度 場 所 古民家

対象者 子どもさん参加の場合は保護者同伴
大人の方お一人参加も歓迎です。

step教室

ヨガ教室

8.24(土) 10:30-12:00

シャンティヨガ



ほどよく体を動かして血流を改善して気の巡りを通しましょう。暑い夏を乗り切るために、クラスの最後にはヨガニードラ(眠りのヨガ)で疲れを手放しましょう。

参加費 1,300円

講師 豊かな人生クリエイター
シャンティヨガ主宰
ヨガインストラクター 中村志乃 氏

持ち物 タオル、飲み物、ヨガマット

※お持ちでない方はレンタル有(無料10枚まで)

定員 15人(要予約) 締切 8.23(金)

ガーデニング教室

8.27(火) 10:00-11:30

可愛いブリキ缶に
多肉を植えよう！



2段になったブリキのプランターに、多肉植物をピッチリと植えます。

参加費 2,500円(材料費込)

講師 クラインガルテン 坂本節子 氏

持ち物 なし

定員 10人(要予約) 締切 8.20(火)

けん玉教室

8.31(土) 13:30-16:00

目指せ！けん玉マスター！



技が10万種類以上あるといわれているけん玉！やってみたいな！と思っているあなた！先生が上達のコツを伝授します！

参加費 無料

講師 高橋勇 氏

持ち物 タオル、動きやすい服装

定員 20人程度(出入り自由)

受付 随時受付

あさりと夏野菜の 冷製パスタ風そうめん



材料(2人分)

そうめん ……………	120g(1束)	白ワイン ……………	50ml
あさり(砂抜き) ……	1パック(120g)	塩(オクラ用) ……	小さじ1
オクラ(輪切り) ……	3本	めんつゆ(濃縮タイプ) ……	大さじ1
プチトマト(角切り) ……	5個	バジルor青じそ ……	お好みで
ニンニク(みじん切り) ……	1/2片		

つくり方

- 01 あさりの砂抜きする。(バットにあさりが重ならないよう並べ、水500mlに対し塩大さじ1(分量外)を入れ、新聞紙をかけ薄暗くし3〜5時間置く。塩水からあさりを取り出し、あさり同士をこすり合わせ水ですっきり洗う)
- 02 まな板にオクラを並べ、塩小さじ1を振り、手でコロコロと板ずりをし、産毛をとる。オクラが柔らかければ水洗いし生で、硬いようであれば塩のついたまま1分半ほど茹で輪切りする。
- 03 鍋にニンニク・白ワイン・あさりを入れ蓋をし、強火であさりの口が開くまで蒸す。開いたらあさりを取り出す。
- 04 大鍋でそうめんを茹でる。好みの硬さに茹でザルにあげ、流水で洗い水気をきる。
- 05 ボウルにめんつゆ、あさりをボイルした汁を混ぜ合わせ、オクラ、プチトマト、あさり、バジルorしそ、そうめんを入れ混ぜ合わせ、器に盛る。



あさり

ブリッと引き締まった身が絶品で年中見かけるあさりですが、実は、旬は2〜4月と9〜10月の年2回。ちょうどこれから、旬の到来です！

残暑対策にもっていい！

ビタミンB2や鉄分、マグネシウムなど、ビタミン、ミネラル類が多く、なかでもビタミンB12は貝類で最高の含有量！ビタミンB12はヒトの体内では合成できず、赤血球の生成をサポートしてくれるので、ヒトに必要な栄養素です。さらに、滋養強壮に役立つと注目されているタウリンも豊富。夏の疲れを回復してくれそうですね。

模様のメリハリがポイント

【殻つき】

貝の模様がハッキリしていて、黒っぽいものがベスト。また、口を強く閉じているものや水管を出しているものが新鮮です。

す。全体的に茶色っぽいのは鮮度が落ちているサインなので、避けてください。

【むき身】

身に弾力があり、粘りが少ないものを選んでください。

加熱は水から

あさを加熱したときに出る汁に、うま味成分と栄養素がたっぷり含まれているので、味噌汁やスープ、炊き込みご飯など、煮汁と一緒に摂れる調理法がオススメ！加熱の際は、水から徐々に温めると、旨味がよく出て味わいが深くなります。

長期保存は冷凍で

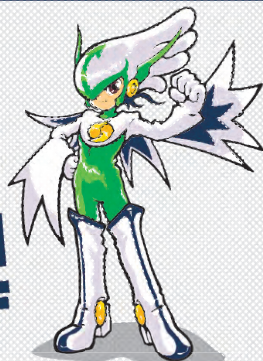
賞味期限が短いあさり。実は冷凍保存も可能で、保存期間は約1か月が目安です。冷凍可能な容器やジップロックによく洗ったあさりを入れ、ひたひたになるまで水を注いで冷凍へ。解凍の際は、氷漬けのあさをそのまま調理すると、味や食感を保てますよ。

エネトピア スペシャルマッチ

ガイナレ鳥取 vs ヴァンラーレ八戸

8.10 19:00 ▶ KICK OFF

@とりぎんバードスタジアム



豪華
プレゼント!

エネトピア×ガイナレ鳥取プレミアムコラボグッズを
来場者1000名様にプレゼント!

当日一緒に試合を盛り上げてくれる
参加者大募集!



※Tシャツのイラストは
イメージです。

募集1 エスコートキッズ 定員:22名

選手入場時に、選手と手をつないで入場します。

募集2 フェアプレーフラッグベアラー 定員:6名

試合前にフェアプレーフラッグを持って選手を先導し、ピッチに入場します。

募集対象 5歳～小学生以下の男女

集合・実施時間 18:15～19:10頃

参加費 無料(オリジナルTシャツプレゼント)

募集期間 ～2019年7月31日(水)23:59

参加者には会場にてオリジナルTシャツをお渡しいたします。動きやすい服装でご来場ください。※サンダル、ヒール、スパイク不可

会場内には参加者専用の駐車場はございません。シャトルバスをご利用ください。

応募方法 エネトピアホームページよりご応募ください。

www.enetopia.jp エネトピア 検索

スマートフォンの方はこちらから▶

お問合せ先 鳥取ガス株式会社 鳥取市五反田町6番地 TEL. ☎0570-04-8811 / FAX.0857-28-8800 担当:橋本



同封のご招待券(引換券)を、当日エネトピアブースにご持参ください。入場券と引き換えいたします。