

明日の暮らしを豊かにする情報誌 [エネトピアン]

enetopian

[特集]

エネトピア展2019

2019

10

October



エネトピア展に行こう。



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る多くの来場者で賑わうエネトピアの感謝祭。今年から「エネトピア展」と名称を変え、10月5日・6日の岩美地区を皮切りに、10月26日〜11月4日に鳥取地区、11月2日・3日に米子地区、11月16日・17日に倉吉地区で開催します。

今年の目玉はなんと「今年も「複数購入でおトクな割引」。対象ガス機器の複数購入で、さらに値引きとなりま

今年も開催、鳥取の秋の風物詩。

効率給湯器・オート機能付きのコンロなど家事負担軽減設備の購入をご検討されている方は、様々な商品等と交換できるポイントが付与される「次世代住宅ポイント制度」も利用いただけます。その他、「エネトピアアひかり」や「エネトピアでんき」、「アクアクラ」を契約するともらえる豪華景品も準備中。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、おしゃや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エネトピア展。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すか。



※画像は昨年の様子。

エネトピア展開催スケジュール

大好評のエネトピア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 10.5(土) ▶ 6(日)
9:00 ▶ 17:00 (最終日は16:00まで)

会場 エネトピア岩美

鳥取地区

日時 10.26(土) ▶ 11.4(月)
9:00 ▶ 17:00

会場 エネトピアプラザ

米子地区

日時 11.2(土) ▶ 3(日)
10:00 ▶ 17:00 (最終日は16:00まで)

会場 鳥取県立米子産業体育館

倉吉地区

日時 11.16(土) ▶ 17(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。



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クに！

【ご利用期間】

2019年10月1日(火)～2020年5月31日(日)

※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)
4,130円/シーズン

Type B



空気浄化機能付ファンヒーター

レンタル料金
(税込)
7,430円/シーズン

Type C



空気浄化機能付ファンヒーター

レンタル料金
(税込)
11,830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クに！(※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それぞれ数箇所に限りがあり、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。あとはカチッ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
16,500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
23,700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る「安心・安全機能」もばっちり付いています。
今年も暖房レンタルで、快適な冬を迎えてみませんか。

料理教室

こどもの台所『いただきます』から『ごちそうさま』

10.6(日)10:00-12:30

自分だけの世界を飾ろう!



ホクホクかぼちゃ、好きかな? 煮物や天ぷらも美味しいかぼちゃをケーキにしましょう。飾りつけは、自由! 自分だけのかぼちゃケーキを最後は完成させよう!

menu ・ふわっとやさしい、かぼちゃケーキ

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、

子どもの上靴

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。

おうちおやつ~今日は何か?~

10.17(木)10:00-12:30

かぼちゃの甘みを楽しもう!



かぼちゃの旨みをぎゅっと凝縮したケーキです。卵や乳製品を使わず、かぼちゃ本来の甘みを生かしています。今年のハロウィーンにぜひ。

menu ・なめらかパンキンケーキ

講師 Piatto Kitchen 主宰 まえたよしえ

対象 15歳以上 参加費 2,500円

定員 6人 持ち物 エプロン、筆記用具

申込み締切日 10.13(日)



EMINA主宰 cocoto+運営代表 上級食育アドバイザー-遺伝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。

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】



秋野菜のグリル くるみのバーニャカウダーソース

材料 かぼちゃ・ネギ・椎茸・しめじ・人参・さつまいも・パプリカなど旬の野菜

オリーブオイル・・・ 適量
塩、胡椒・・・ 適量

材料(ソース)

オリーブオイル・・・ 50g+10g
くるみ(細かく砕く)・・・ 30g
んにく(みじん切り)・・・ 1かけ
味噌・・・ 大さじ1.5
白みそ・・・ 大さじ1
塩麹・・・ 5g
豆乳・・・ 20g

作り方

- 1 ボウルに好みの大きさにカットした野菜とオリーブオイル、塩、胡椒を入れ、しっかり全体を合わせる。
- 2 グリルプレートに野菜を並べて、グリルのタイマー機能で5分ほど焼く。(火が通ったものから取り出す) ※焼き網の場合は、アルミホイルをカットし、ぎゅっと握ってシワをつけたものを敷き、野菜を並べて焼く。

作り方(ソース)

- 1 フライパンにオリーブオイル50gとみじん切りにしたんにくを火にかけ、香りが出るまで弱火で炒める。(焦がさないように注意する)
- 2 1に味噌と白みそ、くるみを加え混ぜ合わせる。
- 3 豆乳と塩麹を加え、全体が混ざったら火を止め器に盛り、オリーブオイル残り10gをかけ完成

エネトピアプラザ 英語教室/中国語教室 生徒募集中!

英語教室	
毎週金曜日開催(・月謝:4,000円/月・入会金:2,000円)	
文法 11:00~	初心者 13:00~
初級 14:00~	中級 15:00~

中国語教室	
毎週日曜日開催(・月謝:4,000円/月・入会金:2,000円)	
初心者 10:00~	中級 11:00~
初級【II】 13:00~	初級【III】 14:00~
初級【I】 15:00~	

各クラス無料体験実施中です!お気軽にお問い合わせください。

皆さまのおかげで16回目を迎えるいっしょ展。今年も盛りだくさんでお待ちしております。どうぞ、お誘いあわせの上お運びくださいませ!

2019年10月1日(火)~6日(日)
10:00~17:00
(初日は13:00~、最終日は16:00まで)

前田富美子(パッチワーク小物) 中嶋和子(ラフトブのバッグ&小物)
澤田直見(言葉絵) 竹本栄子(押し花)
明里美也子(ちりめん細工) 澤浦維久子(フェルトバッグ&雑貨)
貞谷隆子(和紙おりがみ) 絆(手ぬぐい&服)
タイム(手作りパン)

10.13(日)
開場 13:00- / 開演 13:30-15:30

名作を読む 朗読ひまわりの会公演



水上勉「越前竹人形」、山本周五郎「鼓くらべ」など名作の香りをお届けします。

入場料 500円

定員 80人(予約優先)

場所 イベントホール

主催 ひまわりの会

後援 鳥取市文化団体協議会

お申込み・お問い合わせ先 0857-84-2260(今本明子)

step教室



10.12(土) 13:30-15:30

みんなで楽しく やってみよう!

初心者の方は基礎から学べます。全員で協力して相手と戦うゲームなどで協調性も養えます。

参加費 300円

講師 (公社)日本スポーツチャンバラ協会 インストラクター

持ち物 水分、手ぬぐい(バスタナ等)、汗拭き用タオル ※動きやすい服装と靴でご参加ください

場所 イベントホール

受付 当日受付



10.26(土) 13:30-15:00

けん玉検定 目指せ!けん玉マスター!

けん玉の技にチャレンジして賞状をもらっちゃおう!

参加費 無料

講師 日本けん玉協会鳥取支部 指導員 四段 高橋勇氏

持ち物 無し

場所 2F

受付 当日受付



10.27(日) 9:00-12:00

寒い冬もお花を楽しもう! 30個限定 春まで楽しめるプチ寄せ植え

冬越しにも強い花苗や葉物を使って、寄せ植えを作ります。(花苗販売もあり)

参加費 1,500円

所要時間 1回15分程度

講師 クラインガルテン 坂本節子氏

持ち物 無し

場所 2F

受付 当日受付

秋野菜のグリル くるみのバーニャカウダーソース



材料

かぼちゃ・ネギ・椎茸・しめじ・人参・さつまいも・パプリカなど旬の野菜
 オリーブオイル …………… 適量
 塩、胡椒 …………… 適量

つくり方

- 01 ボウルに好みの大きさにカットした野菜とオリーブオイル、塩、胡椒を入れ、しっかり全体を合わせる。
- 02 グリルプレートに野菜を並べて、グリルのタイマー機能で5分ほど焼く。(火が通ったものから取り出す)
 ※焼き網の場合は、アルミホイルをカットし、ぎゅっと握ってシワをつけたものを敷き、野菜を並べて焼く。

材料(ソース)

オリーブオイル …………… 50g+10g
 くるみ(細かく砕く) …………… 30g
 にんにく(みじん切り) …………… 1かけ
 味噌 …………… 大さじ1.5
 白みそ …………… 大さじ1
 塩麹 …………… 5g
 豆乳 …………… 20g

つくり方(ソース)

- 01 フライパンにオリーブオイル50gとみじん切りしたにんにくを火にかけ、香りが出るまで弱火で炒める。(焦がさないように注意する)
- 02 01 に味噌と白みそ、くるみを加え混ぜ合わせる。
- 03 豆乳と塩麹を加え、全体が混ざったら火を止め器に盛り、オリーブオイル残り10gをかけ完成



さつまいも

秋といえば、さつまいも！
 最近は品種も増えて、食感も様々。自分好みのさつまいもを見つけてみませんか？

食感は大きく分けて3種類

- ①ねっとり系
 安納芋などに代表される、口当たりが甘い品種。焼き芋やお菓子づくりに向いています。
- ②しっとり系
 紅はるかなど一般的に多く流通している品種。マッシュするとまとまりやすいので、コロッケや天ぷらなどに向いています。
- ③ほっくり系
 代表的なのは、紅あずまや金時芋など。さつまいもご飯など、ホクホクさを味わいたい料理に向いています。

食物繊維の多さは有名

食物繊維が豊富なことで有名ですが、実は、ビタミンCも多

く含んでおり、その他、ビタミンB1、B2、B6や、カリウム、ナイアシンなど栄養満点！
 実は、さつまいもの栄養は、皮や皮と実の間に多く含まれています。皮には肉質部分より多くのカルシウムが多く含まれており、また、皮の紫色には抗酸化作用の高いアントシアニンが含まれています。ぜひ皮も一緒に食したいですね。

選ぶときは色を見て

大きさはあまり味に関係なく、大切なのは皮の色。鮮やかで傷や黒ずみがなく、ヒゲ根が少ないものがオススメです。

冷蔵庫は禁物！

さつまいもは乾燥と低温に弱いので、新聞紙に包んで、風通しのよい冷暗所で保存してくださいね。使いかけのものは、きっちりとラップで包んで野菜室へ。また、さつまいもは切り口が変色しやすいので、切ったらすぐに水にさらすと、色味をきれいに保つことができますよ。



天然水よりおいしく、
浄水器より安心を
お届けするアクアクララ



アクアクララ山陰
スタート
キャンペーン

今ならお申込みで
2,000 エネトピア
ポイント
プレゼント!

はじめよう、アクアクララのある暮らし。

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
1週間無料でお試し!



12ℓ入りボトル1本 あんしんサポート料

さらに! 1,000 エネトピアポイント プレゼント! ※1

※1 2019年12月31日までにお申込みいただいたお客さまが対象です。※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。
●エネトピアポイントは『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。

アクアクララグループ
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

お電話によるお問い合わせ

0120-40-8833 平日・休日問わず
10:00~19:00

※電話番号をお確かめのうえ、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い合わせ

<http://sanin.aquaclara-web.jp>

アクアクララ山陰 検索

