

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

[特集]

ガスファンヒーター

2019

11

November

今年の冬は
ガスファンヒーターで、
寒さ知らず。



快適・安心！ ガスファンヒーター

急速

Speedy

スイッチONからわずか5秒で
ぽかぽか温風。



たった5秒でパワフルな温風が出て、お部屋をすみずみまで暖めてくれます。寒い冬でも、みんな笑顔になれますね♪

快適

Comfortable

点火時、消火時の
イヤなニオイが気にならない。



ガスファンヒーターなら、エアコンや灯油特有のイヤなニオイがありません♪いつでも快適にすごせます♪

簡単

Easy

ガスだから、燃料補給の
手間がかからない。



使用するときの燃料補給は、ガスコードをつなぐだけ！燃料切れの心配も燃料補給の必要もないのが嬉しいですね♪

簡単

Easy

持ち運びがラクラク、
コンパクト&軽量設計。



燃料タンクがないので、とってもスリムで軽く、女性ひとりでも持ち運びがカンタン♪お掃除のときもラクに移動できるんです。

安心

Safety



セーフティ機能で、万が一への気配り。

もし、ガスファンヒーターが転倒したら、ガスを止めて運転をストップ。また、万が一ガスコードが外れても、自動的にガスをストップするので、ガス漏れの心配もありません。もちろん、お子さまのイラズラ防止のロック機能もついているので、どんなご家庭でも安心です♪

今年の冬は
ガスファンヒーターで、
寒さ知らず。



あったか
暖房SALE

NORITZ
GFH-4005S-W5



暖房の目安
木造:11畳まで
コンクリート造:15畳まで

【通常販売価格】オープン価格

特別価格 **18,400円** 送料別

NORITZ
GFH-4005D
-PG,MS,PT



暖房の目安
木造:11畳まで
コンクリート造:15畳まで

【通常販売価格】81,730円

45% OFF **45,000円** 送料別

Rinnai
RC-TS801ACP



暖房の目安
木造:15畳まで
コンクリート造:20畳まで

【通常販売価格】108,780円

45% OFF **59,000円** 送料別

もうすぐ寒い季節がやってきます。寒い日は、外から帰ったから1秒でも早く温まりたいと思いますよね。でも、実際はコートも脱げず、部屋が暖まるまでじっと待つ。そんな、聞くだけで寒くなるような日々を、毎年お過ごしではないでしょうか？

そこで、今回ご紹介するのが『ガスファンヒーター』。

ガスファンヒーターなら、どんなに寒い日でも、たった5秒でパワフルな温風が吹き出します。だから、スイッチを入れてコートを脱いでいる間に、もう温かい風がお部屋を包んでくれます。しかも、ガスコードをつなげるだけで使用できるから、燃料切れの心配や、燃料補給の手間がかかりません。さらに、燃料タンクがないのでスリムで、軽量設計。女性でも軽々持ち上げられ、お掃除のときもラクに移動できます。

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。

今年の冬は、ガスファンヒーターとともに、心も身体も暖かく過ごしてみませんか。

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 セールの詳細はホームページまたはスタッフまで

ガスのちからで 洗濯物はいつもふかふか

ガス衣類乾燥機

ガス衣類乾燥機なら、たっぷり5kgの洗濯物も約52分で乾燥。
電気式のおよそ1/3の時間で済むので、家事の時間を大幅に短縮できます。

ガス衣類乾燥機はこんなに便利

- ・天日干し同様の除菌効果
- ・室内干しの嫌なニオイが残らない
- ・急ぎのものがすぐ乾く!
- ・花粉やホコリの心配がない!
- ・柔軟剤なしでもふっくら仕上がります



静電気を低減
プラズマクラスターイオンを含んだ風を吹き出し、衣類を取り出す際に起こりやすい静電気を低減します。



Rinnai RDT-52S
メーカー希望小売価格151,800円(税込)

浴室暖房乾燥機

浴室暖房乾燥機があれば、浴室を衣類乾燥室として活用できます。
部屋干し独特のイヤなニオイもなく、花粉やホコリの付着も心配ありません。

浴室暖房乾燥機はこんなに便利

- ・生地が傷みにくく、シワにならない!
- ・紫外線による色落ちが少ない!
- ・急ぎのものがすぐ乾く!
- ・花粉やホコリの心配がない!
- ・室内に干せるから単身者も安心!



NORITZ BDV-4107WKN
メーカー希望小売価格90,200円(税込)

パワフルな
ガスで素早く乾燥
ガス式のパワーは電気式の2倍以上。所要時間は約1/3に。衣類2kgなら約65分でしっかり乾燥します。

ガスで
衣類乾燥



天気が悪い日が多いこの時期、どうしても洗濯物が気になりますよね。今回ご紹介するガス機器は、そんな悩みを解決してくれる優れたものです。まず、『ガス衣類乾燥機』。ガス衣類乾燥機があれば、雨はもちろん、花粉も排気ガスもまったく気にせず快適に洗濯物を乾かすことができます。5キログラムの洗濯物なら1時間弱で乾燥できるので、家事の時間を大幅に短縮。仕上がりは天日干し以上にふっくらとなるので、衣類やタオルはいつもふかふかです。次に、お風呂場に設置する『浴室暖房乾燥機』。衣類乾燥機能を使えば、ガス衣類乾燥機と同じようなことができます。お風呂場に洗濯物をかけてスイッチをON。これだけで、ガスのパワフルな温風が洗濯物を乾かしてくれます。もちろん、部屋干し特有のイヤな匂いも一切ありません。ガス機器を使えば、季節や天候に左右されずに家事が楽になるのはもちろん、外出時に天気を気にしなくていい生活ができるのは嬉しいですね。

enetopiaの ガスリース

最新のガス機器を
月々のお支払いだけで。

衣類乾燥機



8年
契約
月々 **2,020円**税込 ~

浴室暖房乾燥機



8年
契約
天井
埋込型
壁掛型:
月々 **1,410円**税込 ~

ガス給湯器



給湯+追焚+暖房
8年
契約
24
号
マルチ
リモコン付
月々 **3,550円**税込 ~

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

・対象機器の一覧はホームページまたはスタッフまで
・リースのご利用には受付条件および審査があります

料理教室

こどもの台所『いただきます』から『ごちそうさま』

11.10(日) 10:00-12:30

旬を食べよう*さつまいも料理!



美味しいさつまいもの季節です。市販出汁を使わずに作るお味噌汁と、さつまいも1本使ったスイートポテトを作りましょう!

menu ・さつまいものお味噌汁 ・スイートポテト

講師 上級食育アドバイザー よしみ
対象 年中～小学3年生まで
参加費 2,000円
定員 親子8組
持ち物 エプロン、ハンカチ、子どもの上靴
申込み締切日 11.6(水)



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:よしみ】

ベトナム風カレー



ポイント

・カレー粉を油と合わせて炒めることで香りが立ち、さらに出菜上がったときの粉っぽさがなくなり一体感が出ます。
・本来はレモングラスの茎の部分を入れ香りを出します。しかし手に入りやすい食材ではないため、今回は入手しやすいレモンで代用しました。皮まで擦って入れるので、無農薬のものを使ってください。

材料(4人分)

- 鶏もも肉 1枚
- さつまいも 中1本
- 玉ねぎ 1玉
- にんにく 1片
- 生姜 1片
- カレー粉 大さじ2
- ココナッツミルク 1缶
- レモン 1/2個
- 水 150ml
- ナンプラー 大さじ1
- 塩胡椒 少々

つくり方

- 1 材料の下ごしらえをする。鶏もも肉、さつまいもは一口大に切り、カレー粉の半量を鶏もも肉に揉み込んでおく。玉ねぎは薄切りに切り、にんにく、生姜はすりおろしておく。
- 2 鍋に大さじ2の油を入れて温め、すりおろしたにんにくと生姜、玉ねぎを入れて透明になるまで炒める。
- 3 玉ねぎが炒まったら、鍋の片側に寄せ、空いたところに油大さじ1強と残りのカレー粉を入れ炒め、さらに揉みこんでおいした鶏もも肉を入れて全体的に炒めていく。
- 4 軽く炒まったら、ココナッツミルクと水、さつまいもを入れて10分煮込む。
- 5 ナンプラーとすりおろしたレモンの皮と果汁を入れ、タイマー機能で10分設定し弱火で煮込む。
- 6 塩胡椒で味を整えたら完成。バケツと一緒にいただく。

※ナンプラーやレモンがお好きな方は、5で全て入れず少量残しておいて出菜上がった後かけていただく、香りも楽しんでいただけます。

おうちおやつ～今日は何か？～



11.20(水) 10:00-12:30

今年のクリスマスにいかが?



米粉のクレープ生地を重ねてミルクレープを作りませんか?生地はプレーンはもちろん抹茶やアールグレーにしたりフルーツを入れて豪華にアレンジは自在です。(卵・生クリーム使用)

menu ・米粉ミルクレープ

講師 Piatto Kitchen 主宰 まえたよしえ
対象 一般
参加費 3,000円
定員 6～8人
持ち物 エプロン、筆記用具
申込み締切日 11.15(金)



EMINA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!」を思いつき楽しんでほしいです!

11.9(土) 午前の部 10:00-12:30 / 午後の部 13:30-15:30



～秋から冬へ～
三浦千春先生による
陰ヨガWS in 鳥取 vol.2
[YOGA studio in moco主催]

講師 三浦千春 先生
受講料 午前の部:4,000円 / 午後の部:3,500円
両部:7,000円(500円割引)
持ち物 ヨガマット、飲み物、ブランケット、ヨガブロック(貸出あり)
定員 25名(要予約) 場所 イベントホール
申込み締切日 11.1(金) お問い合わせ 090-7378-7390(代表)



WS詳細はblogにてご確認ください。



お申込みはこちらから

11.13(水)-17(日) 10:00-16:30(最終日15:30まで)

いとしいキルト
サニープレイス教室作品展

展示販売



5年ぶりの教室の作品展です。タペストリー・かばん・小物など、いとしいキルトを見て下さいね。ワークショップ・販売もあります。

出展者 サニープレイス・教室の皆さん
場所 イベントホール



11.30(土) 11:00-13:00

「移住者との交流」ふれあい市

県外からの移住者の人達がこの鳥取の地で作っている安心安全な無農薬野菜等を少し割安料金で販売いたします。また試食や餅つきもあります。皆さまのお越しをお待ちしております。

主催 勝手連「友立会」 場所 イベントホール・古民家

【販売商品一覧】
(数量に限定あり)

白ネギ、パプリカ、山の芋、米、もち米、みそ、きな粉、かきもち、おかし、ハーブ、薬物野菜、大根、白菜、柿

step教室

クレイ・アート教室



11.9(土) 10:00-15:00 *昼食は各自ご持参ください

「やぶつばき」～お正月飾り～

松の内後は、1輪挿しとして飾ることもできます。松、金水引付き

講師 信田公子氏 参加費 2,500円(材料費込み)
場所 モデルルーム 定員 10名 申込み締切日 11.7(木)
持ち物 エプロン、お手ふき、はさみ(小)、ポンド、竹串

ベトナム風カレー



材料(4人分)

鶏もも肉……………	1枚	ココナッツミルク……………	1缶
さつまいも……………	中1本	レモン……………	1/2個
玉ねぎ……………	1玉	水……………	150ml
にんにく……………	1片	ナンプラー……………	大さじ1
生姜……………	1片	塩胡椒……………	少々
カレー粉……………	大さじ2		

つくり方

- 01** 材料の下ごしらえをする。鶏もも肉、さつまいもは一口大に切り、カレー粉の半量を鶏もも肉に揉み込んでおく。玉ねぎは薄切りに切り、にんにく、生姜はすりおろしておく。
- 02** 鍋に大さじ2の油を入れて温め、すりおろしたにんにくと生姜、玉ねぎを入れて透明になるまで炒める。
- 03** 玉ねぎが炒まったら、鍋の片側に寄せ、空いたところに油大さじ1強と残りのカレー粉を入れ炒め、さらに揉みこんでおいた鶏もも肉を入れて全体的に炒めていく。
- 04** 軽く炒まったら、ココナッツミルクと水、さつまいもを入れて10分煮込む。
- 05** ナンプラーとすりおろしたレモンの皮と果汁を入れ、タイマー機能で10分設定し弱火で煮込む。
- 06** 塩胡椒で味を整えたら完成。バケットと一緒にいただく。

ポイント

- ・カレー粉を油と合わせて炒めることで香りが立ち、さらに出来上がったときの粉っぽさがなくなり一体感が出ます。
- ・本来はレモングラスの茎の部分を入れ香りを出します。しかし手に入りやすい食材ではないため、今回は入手しやすいレモンで代用しました。皮まで擦って入れるので、無農薬のものを使ってください。



玉ねぎ

玉ねぎは、実は収穫後に、ハウスなどで1カ月半程度、丁寧に乾燥させています。そのおかげで、年中スーパーなどで買うことができるんですね。

嬉しい効能がたくさん！

独特の香りと辛さは、硫化アリルという揮発性の成分が元。硫化アリルは、疲労回復に必要なビタミンB1の吸収を助け、新陳代謝を活性化させる効果。また、動脈硬化、高血圧などの予防効果も期待できます。さらには、強い殺菌作用や、消化酵素の分泌、脂肪の分解を促進する作用があるといわれています。ただ、水に溶けやすく、熱に弱いので、サラダなど生で食べるのがオススメです。

おいしい玉ねぎの見極め方

見るべきポイントは3つ。

- **頭の部分**
細く固く締まっている。

傷がなく、透き通るような茶色で乾燥していてツヤがある。固く締まっている、きれいな丸みを帯びている。

皮がぶかぶかした感じのものは、皮の下にカビが生えている恐れがあるので、避けた方が無難です。

保存は風通しのよいところで

ネットなどに入れて、風通しのいい場所に吊るして保存するのが最適。

冷凍保存する場合は、スライスしておくといいですね。繊維が壊れて火の通りが早くなるので、調理時間を短縮できますよ。飴色に炒めてから冷凍してもOKです。

焦げない

玉ねぎのみじん切り
みじん切りにした玉ねぎを耐熱容器に入れ、上からバターを一片落として、ラップをせずに電子レンジで3〜5分間加熱します。終わったら取り出してすばやかに混ぜればできあがり！焦げ知らずで楽チンです。



エネトピア展 2019

「リフォーム&ガス展」は今年から「エネトピア展」へ

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。

enetopia