

明日の暮らしを豊かにする情報誌 [エネトピアン]

enetopian

[特集]

エネトピアのリフォーム

2020

10

October



WEBと
お電話で
受付します。

おうち時間応援 キャンペーン

2020年
9月30日(水)まで

システムキッチンが最大50%OFF!

お電話またはWEBで、お見積りをご予約され、ご購入いただいた場合

さらに **¥50,000 OFF**

QRコードから各キッチンの詳しい説明をご覧ください。

※掲載のQRコードのコンテンツ及び動画は、サービスを中断または終了する場合があります。ご了承ください。



TOTO THE CRASSO 特別価格 **32%OFF** さらに **¥50,000 OFF**
【メーカー希望小売価格】1,221,990円 ▶ **836,000円**税込



STEDIA 特別価格 **42%OFF** さらに **¥50,000 OFF**
【メーカー希望小売価格】1,218,580円 ▶ **704,000円**税込



Takara standard Treacia 特別価格 **15%OFF** さらに **¥50,000 OFF**
【メーカー希望小売価格】1,322,310円 ▶ **1,122,000円**税込



tocAs Bb 特別価格 **50%OFF** さらに **¥50,000 OFF**
【メーカー希望小売価格】1,450,295円 ▶ **726,000円**税込

システムキッチンの金額に、別途、建築工事費・設備工事費が必要となります。※詳しくは担当者にお問い合わせください。

人を想う。未来を創る。

enetopia

鳥取ガス産業株式会社 一級建築士事務所 **enetopia reform**

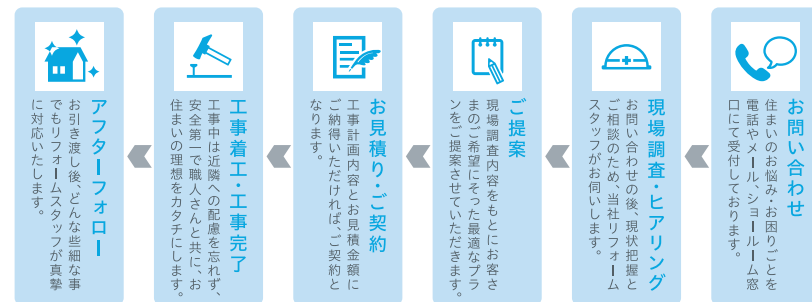
TEL. **0570-04-8811** <http://tottorigas-reform.jp/>



エネルギーを扱う会社だからこそ、
お客さまの生活に真摯に向き合える。

エネトピアのリフォーム

ご家族の成長やライフステージの変化によって、最適なお住まいは変わってきます。
お客さまにずっと幸せに暮らしていただけるよう、末永くお付き合いをさせていただきます。



エネトピアのリフォームは初回訪問から工事完了・アフターフォローまで全てを一人のスタッフが責任をもって担当させていただきます。

ガスファンヒーターは 快適・安心!

急速

Speedy

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、みんな笑顔になりますね♪

快適

Comfortable

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

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

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

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。

あったか
暖房
SALE

ガスファンヒーターがおトク! キャンペーンでさらにおトク!!

SALE対象機器



レンタル
スイッチ割 A

2,000 エネトピアポイント
プレゼント

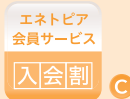
昨年ガス暖房機をレンタルされ、今年ガスファンヒーターをご購入の方。



早期割 B

1,000 エネトピアポイント
プレゼント

11月30日までにご購入された方。



エネトピア
会員サービス
入会割 C

1,000 エネトピアポイント
プレゼント

ご購入時にエネトピア会員サービスに入会いただいた方。※

※すでに会員の方は対象外となります。

NORITZ
GFH-4006S



あらゆるタイプのお部屋に使える
スタンダードサイズ。

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 **18,000円** 税込

Rinnai

RC-W4401NP-MB/PW/RM



プラズマクラスター技術搭載、
A-styleガスファンヒーター。

暖房の目安 | 木造:12畳まで
コンクリート造:16畳まで

【通常販売価格】86,130円

48% OFF **45,000円** 税込

Rinnai

RC-T5801ACP



空気清浄機、プラズマクラスター
技術搭載の多機能モデル。

暖房の目安 | 木造:15畳まで
コンクリート造:21畳まで

【通常販売価格】109,780円

46% OFF **59,000円** 税込

Rinnai

R-852PMSIII



電源を使わず点火できる
遠赤外線ガスストーブ。

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】143,670円

33% OFF **29,300円** 税込

取付けや片付けの手間が省ける暖房レンタルもあります。

【ご利用期間】2020年10月1日(木)~2021年6月30日(水) ※ご利用期間を超えて返却された場合、所定の超過料金が発生します。

Type A レンタル料金
4,130円(税込)/シーズン

Type B レンタル料金
7,430円(税込)/シーズン

Type C レンタル料金
11,830円(税込)/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)

*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。

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 詳細はホームページまたはスタッフまで



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噴き出します。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。

[今月の 料理教室 情報]

こどもの台所『いただきます』から『ごちそうさま』



アップルパイを作ろう

10月3日(土) 10:00~13:00

リンゴを甘く炊いて、アップルパイを作りましょう。市販のパイ生地を使うので簡単!お家でもぜひチャレンジしてもらいたいレシピです。

menu ・アップルパイ

講師 上級食育アドバイザー よしみ
参加費 2,500円(バター持ち帰りあり)
定員 8名
対象 年中~小学2年生
持ち物 エプロン、ハンカチ、こどもの上靴
申込み締切日 9月29日(火)

●9月15日(火)よりお申込み開始。



月見バーガーを作ろう!

10月4日(日) 10:00-13:00

10月はお月見!目玉焼きを乗せた、月見バーガーを作りましょう。そのまま食べてもよし、お野菜と一緒にサンドして大きな口を開けて食べてもよし!

menu ・ボリューム満点月見バーガー

講師 上級食育アドバイザー よしみ
参加費 2,800円
定員 8名
対象 小学3年生~6年生
持ち物 エプロン、ハンカチ、こどもの上靴
申込み締切日 9月29日(火)

●9月15日(火)よりお申込み開始。

わがやのげんきごはん



おかずの素を作ろう!

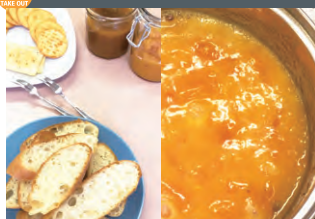
10月14日(水) 10:00-12:00

今回は和え麺やゆで鶏に合うニラだれと、ディップや焼きおにぎりに最適なココのあるみ味噌、ご飯にあうなめ茸をご紹介します。

menu ・ニらだれ・くるみ味噌・発酵なめ茸

講師 Piatto kitchen まえたよしえ
参加費 3,500円
定員 6~8名
対象 一般
持ち物 エプロン、ハンカチ、筆記用具
申込み締切日 10月9日(金)

おうちおやつ~今日は何かな?~



柿バターを作ろう

10月2日(金) 10:00-12:00

鳥取の美味しい柿を使って、柿バターを作りましょう。柿が苦手な方でもきっと美味しく食べられます。また、可愛いフルーツサンドも作りましょう!

menu ・柿バター・フルーツサンド

講師 上級食育アドバイザー よしみ
参加費 3,000円 **定員** 6名
対象 一般
持ち物 エプロン、ハンカチ
申込み締切日 9月26日(土)

ーパン



ハロウィンかぼちゃパン

10月29日(木)、30日(金)、31日(土)

10:00-13:00

中にはかぼちゃあんを包みます。見た目はまるでかぼちゃ!!ハロウィンパーティーを華やかにしてくれること間違いなしです。

講師 石田優花

参加費 2,500円 **定員** 6~8名
対象 15歳以上
持ち物 エプロン、ハンカチ、持帰り袋
申込み締切日 10月24日(土)

●10月1日(木)よりお申込み開始。

ーパンキッズ



ハロウィンかぼちゃパン

10月25日(日)

①10:00-12:30 ②13:00-15:30

見た目はまるでかぼちゃ!!中にはかぼちゃあんを包んだ、ハロウィンにピッタリのパンを作ろう!(小麦・乳製品使用)

講師 石田優花

参加費 2,000円 **定員** 各4名
対象 5歳~小学生
持ち物 エプロン、ハンカチ、こどもの上靴、持帰り袋
申込み締切日 10月20日(火)

●10月1日(木)よりお申込み開始。

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。

[STEP 教室]

シャドーボックス教室

ペーパーで作る薔薇

10月8日(木) 10:00-15:00



ピンクの薔薇を一輪丁寧に作ります。額縁付き(外寸230mm×230mm)

講師 澁谷易代氏 **持ち物** なし

定員 5名程度(要予約) **参加費** 5,000円(額縁・材料費込)

申込み締切日 10月1日(木)

押し花教室(e,一葉ヲ楽しむ)

押し花アレンジ

10月14日(水) 13:30-15:30



約15cm×30cmのフレームに季節の花でアレンジを楽しみませんか。

講師 竹本栄子氏

持ち物 なし

定員 20名(要予約)

参加費 1,800円(材料費込)

申込み締切日 10月6日(火)

※画像はイメージです。

語学教室 生徒募集中!

無料体験実施中 お気軽にお問い合わせください。

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)

中級 13:00~
 初級【I】 14:00~
 初級【II】 15:00~

子ども英会話教室 「幼児クラス」

・月謝:4,950円/月・入会金:2,200円
 ※1レッスン45分 詳しくはお問い合わせください。

水曜日▶【年中・年長】 15:30~
 金曜日▶【年中】 15:30~
 土曜日▶【年少】 11:30~
 土曜日▶【年長】 13:00~

子ども英会話教室は、クラフト・クッキング・季節のイベントなどのお楽しみレッスンもあります。

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】



鮭ときのこのホイル包み梅味噌チーズ

材料(2人分)

鮭……………2切れ
 味噌……………大さじ1
 梅干し(たく) ……1個
 みりん……………大さじ1
 日本酒……………大さじ1
 えのき……………30g
 しめじ……………50g
 舞茸……………60g
 長ねぎ(せん切り) ……1/3本人参(せん切り) ……20g
 とろけるチーズ ……50g
 レモン(薄切り) ……2枚

つくり方

- 1 パットに鮭を並べ、両面に塩(分量外)を振り、15分ほど置く。時間になったら水で洗い、ペーパータオルで余分な水分を拭きとり下処理する。
- 2 ボウルに調味料【A】をしっかり混ぜ合わせておく。
- 3 アルミホイルを用意し、しめじ、舞茸、鮭をのせ、【A】調味料を塗る。その上にえのき、長ネギ、人参をのせ、【A】調味料をかける。隙間がないようにアルミホイルでしっかり包み込む。
- 4 グリルに3をならべ、オートメニュー・ホイル焼き機能で焼く。時間になったらホイルを開け、とろけるチーズをのせ開けたまま1~2分焼く。(機能がない場合はグリルで約10分焼く。)
- 5 お皿に4を盛り、レモンと長ネギを添えて完成。

鮭ときのこの ホイル包み梅味噌チーズ



材料(2人分)

鮭……………	2切れ	しめじ……………	50g
味噌……………	大さじ1	舞茸……………	60g
梅干し(たたく) ……	1個	長ねぎ(せん切り) ……	1/3本
みりん……………	大さじ1	人参(せん切り) ……	20g
日本酒……………	大さじ1	とろけるチーズ……………	50g
えのき……………	30g	レモン(薄切り) ……	2枚

つくり方

- 1 パットに鮭を並べ、両面に塩(分量外)を振り、15分ほど置く。時間になったら水で洗い、ペーパータオルで余分な水分を拭きとり下処理する。
- 2 ボウルに調味料【A】をしっかりと混ぜ合わせておく。
- 3 アルミホイルを用意し、しめじ、舞茸、鮭をのせ、【A】調味料を塗る。その上にえのき、長ネギ、人参をのせ、【A】調味料をかける。隙間がないようにアルミホイルでしっかりと包み込む。
- 4 グリルに3をならべ、オートメニュー・ホイル焼き機能で焼く。時間になったらホイルを開け、とろけるチーズをのせ開けたまま1～2分焼く。(機能がない場合はグリルで約10分焼く。)
- 5 お皿に4を盛り、レモンと長ネギを添えて完成。



鮭

さんまと並んで、秋の味覚を代表する鮭。おいしいだけでなく、美容にもよい栄養素がたくさんつまっています！

嬉しい成分がたっぷり！

鮭の赤い色素成分のアスタキサンチン。美肌成分として名高く、ビタミンCと比べて、6000倍もの強力な抗酸化作用があり、シミの原因になる活性酸素を除去してくれると言われてます。また、ビタミンB1、B2、A、Dなどビタミン類が豊富。さらに嬉しいことに、EPAやDHAなど、生活習慣病の予防に効果があるといわれる成分も含まれています。

鮮度が命！

鮭を選ぶときは、次の3つをチェック！

①皮が銀色に輝き、模様がはっきりしている。

②身が深みのある赤かピンク色で、ツヤとハリがある。身が白っぽくなっているものは、時間が経っている証拠です。

③鮭の入っているトレーに水分や血が出ていない。

アルミホイルで冷凍保存

冷凍保存では1〜3日程度しか日持ちしませんが、冷凍保存すると、2週間ほど保存が可能に。

冷蔵保存…鮭1切れに小さじ1程度の酒を振り掛け、20分ほど置いてから、出てきた水分や汚れなどをキッチンペーパーで取り除いて、ラップなどで包んで冷蔵庫へ。

冷凍保存…冷蔵保存の場合と同じ要領で下処理をし、空気が入らないようにアルミホイルで包んで、その上からラップで包んで冷蔵庫へ。アルミホイルは熱伝導が良いので、急速冷凍でき、おいしさを閉じ込めることができます。ただ、電子レンジで解凍するときは、必ずアルミホイルを外してくださいね。



エネトピア展 2020

～おうちで展示会～

10.19(月) ▶ 11.30(月)

今年はWEBで開催

今年のエネトピア展は、おうちから気になる商品のご購入・お見積りのお申込ができてしまいます!! 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! ぜひこの機会にお買い求めください。

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため

会場での開催は中止とし、来場景品は取りやめとさせていただきます。

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 www.enetopia.jp

enetopia 

■編集・発行:エネトピア ■お問い合わせ先:鳥取ガス株式会社 〒680-0932 鳥取県鳥取市五反田町6番地 ☎0570-04-8811 www.enetopia.jp
※掲載価格はすべて税込価格です。※本誌の配布を希望しない場合はご連絡ください。

Vol.159