

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

# enetopian

2020  
12  
December

エネトピア展

2020

～おうちで展示会～

開催中



## ガス機器が期間中だけの特別価格!

<b>テーブルコンロ</b> <b>Paloma</b> PA-A96WCR <b>D004</b> <b>GRAND CHEF</b>  製品機能 ・水無両面焼きグリル ・ラック オートメニュー機能 ・ラック同梱 ・あしんモード 【通常販売価格】1107,580円 特別価格 <b>59,100円</b> 税込 <b>45% OFF</b>	<b>ビルトインコンロ</b> <b>Rinnai</b> RTS65AWK1R-C <b>D005</b> <b>LAKUCIE</b>  製品機能 ・オートグリル機能 ・水無両面焼きグリル ・ココットプレート対応 ・イージークリーン 【通常販売価格】198,780円 特別価格 <b>54,300円</b> 税込 <b>45% OFF</b>	<b>Rinnai</b> RHS71W23L7RSTW <b>D007</b> <b>LiSSe</b>  製品機能 ・オートグリル機能 ・セラミックバーナー・スモークオフ ・揺れピタ・イージークリーン ・ココットプレート付属 【通常販売価格】242,000円 特別価格 <b>121,000円</b> 税込 <b>50% OFF</b>	<b>NORITZ</b> N2WQ8RWTS6SI <b>D008</b> <b>Fami 20</b>  製品機能 ・水無両面焼きグリル ・スライドグリル 【通常販売価格】143,000円 特別価格 <b>85,800円</b> 税込 <b>40% OFF</b>
--	---	---	--

<b>小型湯沸器</b> <b>Paloma</b> PH-5BV <b>D009</b>  【通常販売価格】40,150円 特別価格 <b>28,100円</b> 税込 <b>30% OFF</b>	<b>炊飯器</b> <b>Paloma</b> PR-M09TR <b>D010</b>  製品機能 ・炊飯のめやす1~5合 ・予約タイマー ・電子ジャー保温 ・ケーキ機能 【通常販売価格】176,780円 特別価格 <b>57,500円</b> 税込 <b>25% OFF</b>	<b>ガス給湯器</b> <b>Rinnai</b> RVD-E2405SAW2-1(A) <b>D011</b> <b>24号</b>  【マルチリモコン付属】 MBC-240V 製品機能 ・給湯+追焚+暖房 ・オートタイプ ・暖房能力11.6kW、1温度 【通常販売価格】463,100円 特別価格 <b>231,500円</b> 税込 <b>50% OFF</b>	<b>NORITZ</b> GT-C2462SAWX <b>D012</b> <b>24号</b>  【マルチリモコン付属】 RC-J101E 製品機能 ・給湯+追焚 ・オートタイプ 【通常販売価格】411,400円 特別価格 <b>205,700円</b> 税込 <b>50% OFF</b>
--	---	--	--

## 理想の暮らしをカタチにするリフォームパック

<b>ゆったりお風呂パック</b> <b>D014</b>  パック内容 ・クリナップ yuasis 1坪サイズ ・浴室暖房乾燥機 ・エコジョーズ給湯器 【メーカー希望小売価格+標準工事費】253万円 特別価格 <b>121万円</b> 税込 <b>52% OFF</b> リビングローン▶月々11,070円×120回	<b>わいわいキッチンパック</b> <b>D015</b>  パック内容 ・LIXIL Arise 1坪サイズ ・浴室暖房乾燥機 ・エコジョーズ給湯器 【メーカー希望小売価格+標準工事費】308万円 特別価格 <b>151万円</b> 税込 <b>51% OFF</b> リビングローン▶月々11,440円×120回	<b>わいわいキッチンパック</b> <b>D016</b>  パック内容 ・TOCLAS Bb 1型2500 ・食器洗い乾燥機 ・ビルトインコンロ 【メーカー希望小売価格+標準工事費】234万円 特別価格 <b>112万円</b> 税込 <b>52% OFF</b> リビングローン▶月々10,250円×120回
---	--	---

今年のエネトピア展は「おうち」から  
WEB/電話でかんたん申込!! **11.30(月)まで**



WEB申込先 ▶ [www.enetopia.jp](http://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](#) ▶  
 電話申込先 ▶ 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  
 ※ご連絡の際には、「お名前」「ご連絡先」「お問い合わせ内容」をお伝えください。改めて担当者よりご連絡いたします。

毎年恒例となっている「エネトピア展」が、11月30日まで絶賛開催中。  
 今年は、生活が便利になる最新のガス機器が、特別価格でお求めやすくなるのはもちろん、単体で購入するより最大64,000円もおトクになる特別パックを多数用意。コンロとレンジフードなど、セットでの取り替えをご検討の方には、とてもおトクな商品となっています。  
 工事費も含めた安心価格でご提供するのはリフォームパック。お風呂やキッチンが今より快適なること間違い無いです。さらに、今回からガス機器だけでなく、電化機器もエネトピア展特別価格で取り揃えています。  
 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ありませんが、エネトピアのWEBサイトに、商品掲載したエネトピア展特別ページをご用意しています。この機会に機器の買い替えを検討してみはいかがでしょうか。

# エネトピア展 2020 ~おうちで展示会~ 開催中



## セットがおトク!エネトピア展特別パック

<b>キッチン楽々お手入れパック</b> <b>Paloma</b> セット <b>D001</b>  パックだと <b>13,000円</b> おトク PD-809WS-75CV VRAS-E752AD パック内容 ・ビルトインコンロ (PD-809WS-75CV) ・レンジフード (VRAS-E752AD) ・オプション部材 / 前幕板 ・標準施工費・ガス工事費 【通常販売価格】377,300円 それぞれ単体で購入した場合【エネ展特別価格】262,735円 <b>249,000円</b> 税込	<b>浴室あったか快適パック</b> <b>NORITZ</b> セット <b>D002</b>  パックだと <b>63,000円</b> おトク GTH-C2459AWD BDV-4105WKNS パック内容 ・暖房付給湯器 (GTH-C2459AWD) ・浴室暖房乾燥機 (BDV-4105WKNS) ・リモコン / 据置台 ・標準施工費・ガス工事費 【通常販売価格】721,600円 それぞれ単体で購入した場合【エネ展特別価格】412,654円 <b>349,000円</b> 税込
---	---

# 冷え込みによる ガス給湯器の凍結予防方法

## パターン 1

### 凍結予防ヒーター

- 1 電源プラグがコンセントに差し込まれていることを確認します。凍結予防ヒーターや、循環ポンプが自動的に動作します。

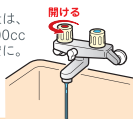


## パターン 2

### 蛇口から水を流す

- 1 給湯器の電源をオフにする。
- 2 ガス給湯器のガス元栓を閉める。
- 3 給湯栓を開き、少量の水を流した状態しておく。

※流す水の量は、1分間に400cc程度を目安に。



## パターン 3

### 給湯器本体の水抜きをする

- 1 給湯器の電源をオフにする。
- 2 ガス給湯器のガス元栓を閉める。
- 3 給水元栓を閉じる。
- 4 給湯栓を全て開く。
- 5 給水水抜き栓・給湯水抜き栓を開く。

※使用している給湯器の種類によって異なる場合がありますので、取り扱い説明書をご確認ください。

## もし給湯器が凍結してしまったら・・・

- 給湯器からお湯も水も出なくなった場合には、給湯器の凍結の可能性があります。この場合は、
- 給湯器のリモコンをOFFにしてください。(※給湯器のコンセントは抜かないでください)
  - 気温の上昇によって自然に解凍するまでお待ちください。
  - 給湯栓から水がでるようになったら、給湯器や配管から水漏れがないかを確認のうえ、ご使用ください。

給湯器が凍結しても無理に解凍させようとせず、自然に溶けるのを待ってください。給湯器に熱湯をかけるなどすると、急激な温度変化によって配管が破裂してしまう恐れがありますので、絶対に行わないでください。

## 給湯器の 凍結予防



## 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。

ガス給湯器	ガス給湯器	浴室暖房乾燥機
給湯+追焚	給湯+追焚+暖房	
8年契約 20号 マルチリモコン付	8年契約 24号 マルチリモコン付	8年契約 天井埋込型
月々3,520円税別 (24号 月々3,730円)	月々4,000円税別	月々1,930円税別 (壁掛型 月々1,370円)

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

寒さに  
備える

実はあまり知られていませんが、朝晩の気温が0度を下回るような真冬日が続くと、凍結による給湯器のトラブルが多発するんです。夜間の気温の低下によって、給湯器や配管内にたまった水が凍結してしまうと、お湯が出なくなってしまうからです。また、水が凍結することによって、膨張した配管が破裂し、給湯器が破損したり、凍結してしまった給湯器を無理に動かそうとして、故障を招いてしまったり…。特に給湯器内部での配管破裂は、修理に時間がかかり、費用も高くなってしまいます。

朝起きて、お湯を出そうと思ったら出ない。慌てて動かそうとしたら、故障してしまっ。そんな事になったら、本当に困ります！

でも、正しい予防策を知っていれば、防げるので大丈夫です。適切な対策を行い、温かい日々をお過ごしください。

[ 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』



**クリスマスに作ってね！  
チキンのマーマレード煮込み**

12月5日(土) 10:00-13:00

マーマレードジャムを使って簡単！チキンの煮込みを作りましょう。今年のクリスマスは、自分で作った料理がテーブルに並ぶかも！？

**menu** ・チキンのマーマレード煮込み  
・バターライス

**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** 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** 12月1日(火)

●11月17日(火)よりお申込み開始。



**クリスマスメニューに挑戦だ！**

12月12日(土) 10:00-13:00

メイン料理は任せね！って言えるようになるかも！簡単なおやつと一緒にね！

**menu** ・チキンのマーマレード煮込み  
・バターライス  
・ナッツの砂糖かけ

**講師** 上級食育アドバイザー よしみ

**参加費** 3,500円 **定員** 8名

**対象** 小学生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** 12月8日(火)

●11月17日(火)よりお申込み開始。

わがやのげんきごはん



**麺でおうち調味料を手作りしよう!!**

12月10日(木)13日(日) 10:00-12:00

旨味がギュッと詰まった万能調味料を手作りします。『塩麹』『醤油麹』で基本を覚えたら、『中華風塩麹』も簡単にできます。夏に開催できなかった麹の会ぜひお越しください。

**menu** ・塩麹 ・醤油麹 ・中華風塩麹

**講師** Piatto kitchen まえたよしえ

**参加費** 3,500円 **定員** 8名

**対象** 一般

**持ち物** エプロン、ハンカチ、筆記用具、ナイロン袋

**申込み締切日** 12月5日(土)

おうちおやつ～今日は何かな?～



※写真はイメージです

**ずばらさんでもOK! 銅deケーキ**

12月11日(金) 10:00-13:00

そのまま持ち帰りができるようにスコップケーキを作ります。デコレーションして可愛く! (ガトーショコラにトッピングします)

**menu** ・スコップケーキ

**講師** 上級食育アドバイザー よしみ

**参加費** 4,000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** 12月5日(土)

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。

ひとついち  
ーパン



**リボンパン**

①12月16日(水)

②17日(木)

③19日(土)

10:00-13:00

SNSでも話題沸騰中のリボンパンを作ります!! 見た目がとってもキュートで生地もふわふわ。クリスマスにもぴったりです。

**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** ①②12月11日(金)

③12月15日(火)

●11月17日(火)よりお申込み開始。

クリスマス特別企画



**クリスマスの  
スノードーム**

12月23日(水)

10:00-13:00

今年のおうちクリスマスはケーキも手作りしてませんか?中にはカススムースが入った可愛いドーム型のケーキです。(アレルギー:卵、乳、小麦)

**講師** 石田 優花

**参加費** 3,800円  
(直径約15センチ)(箱代込み)

**定員** 4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** 12月18日(金)

[ 今月の イベント 情報 ]

**浦富焼 平田俊之作陶展  
～磁器のうつわ～**

12月8日(火)-13日(日)

10:00-17:00(最終日は15:00まで)

展示  
販売



磁土の自然な白に瑠璃や青磁、黒刷毛などを施しシンプルで使いやすい器創りに心がけています。温かみのある食卓を演出するお手伝いができれば幸いです。

**場所** イベントホール



[ STEP 教室 ]

手編み教室

**草木染シルクとモヘアで編むプチマフラー**

12月4日(金) 10:00-12:00

草木染で染めた毛糸を使って、おしゃれにプチマフラーを作りましょう。

**講師** 手紡ぎ糸、手編み糸作家 上村順子氏

**持ち物** 6号棒針2本 **参加費** 2,500円

**申込み締切日** 12月1日(火) **申込み連絡先**: 090-9621-4941

今月のレシピ【料理:よしみ】

おもてなしやクリスマスにも◎  
**2種類のタレで  
楽しむ唐揚げ**



材料(2人分)

- 鳥もも肉……………1枚
- 白身魚(今回はタラ)……………切り身2切れ
- ※サワラなど季節の魚
- 醤油麹……………大さじ2
- 塩麹……………大さじ1
- 片栗粉……………適量
- 生姜すりおろし……………小さじ1/2
- んにくすりおろし……………ひとかけ分
- 小口ネギ……………お好みで
- ごま……………お好みで

- タレ①
- 醤油……………大さじ1
- みりん……………大さじ3
- 甜麺糖……………大さじ1/2
- コチュジャン……………小さじ1/2
- 砂糖……………大さじ1
- ごま油……………小さじ1
- タレ②
- 醤油……………大さじ3
- みりん……………大さじ3

つくり方

- 1 【下準備をする】前日～もしくは料理開始30分前までに鳥もも肉に醤油麹と摩り下ろし生姜、んにくで、白身魚には塩麹で漬け込んでおく。
- 2 【揚げる準備をする】漬け込んだ醤油麹や塩麹を軽く取り除き、鳥もも肉は6等分に、魚は一切れを2等分(計4つ)にカットする。そこに片栗粉を入れて全体にまぶす(しっかりとまぶし、余計な粉ははらう)
- 3 温度を170℃に設定しまずは魚から揚げる。
- 4 揚げている間に、タレを準備する。それぞれのタレの材料を鍋に入れて軽くとろみがつく程度に加熱する(タレ①のごま油は最後にお好みで風味付けに入れるのでここでは入れない)
- 5 揚げた鳥の唐揚げをそれぞれのタレに絡める。(魚は絡めない)
- 6 お皿に盛り、タレ①には小口ネギを、タレ②にはごまをかける。
- 7 お好みでカボスを絞っていただく

おもてなしやクリスマスにも◎

## 2種類のタレで楽しむ唐揚げ

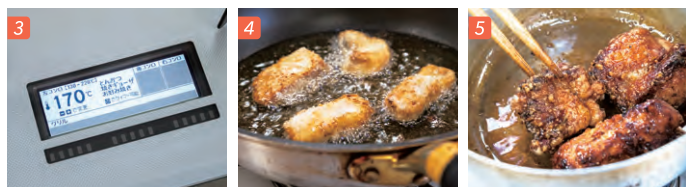


### 材料(2人分)

鳥もも肉 ……………	1枚	ごま ……………	お好みで
白身魚(今回はタラ) ……	切り身2切れ	醤油 ……………	大さじ1
※サワラなど季節の魚		みりん ……………	大さじ3
醤油麹 ……………	大さじ2	甜麺醬 ……………	大さじ1/2
塩麹 ……………	大さじ1	コチュジャン ……	小さじ1/2
片栗粉 ……………	適量	砂糖 ……………	大さじ1
生姜すりおろし ……	小さじ1/2	ごま油 ……………	小さじ1
にんにくすりおろし ……	ひとかけ分	タレ① 醤油 ……………	大さじ3
小口ネギ ……………	お好みで	タレ② みりん ……………	大さじ3

### つくり方

- 【下準備をする】前日～もしくは料理開始30分前までに鳥もも肉に醤油麹と摩り下ろし生姜、にんにくで、白身魚には塩麹で漬け込んでおく。
- 【揚げる準備をする】漬け込んだ醤油麹や塩麹を軽く取り除き、鳥もも肉は6等分に、魚は一切れを2等分(計4つ)にカットする。そこに片栗粉を入れて全体にまぶす(しっかりまぶし、余計な粉ははらう)
- 温度を170℃に設定しまずは魚から揚げる。
- 揚がっている間に、タレを準備する。それぞれのタレの材料を鍋に入れて軽くとろみがつく程度に加熱する(タレ①のごま油は最後にお好みで風味付けに入れるのでここでは入れない)
- 揚がった鳥の唐揚げをそれぞれのタレに絡める。(魚は絡めない)
- お皿に盛り、タレ①には小口ネギを、タレ②にはごまをかける。
- お好みでカボスを絞っていただく



## タラ

雪の降る頃に美味しくなることから「鱈」という漢字が当てられたそう。淡泊な味とはうらはらに、高タンパクなんですよ。

### 語源は生態にあり

一般的に「タラ」とは「マダラ」のこと。スーパーで年中みかけるタラは、塩をした「塩ダラ」で、生の「マダラ」は初冬が旬。タラは、とにかく食欲が旺盛で、なんでも食べる雑食性。その食べっぷりから「たら腹食う」の語源にもなったといわれています。

### 実は栄養豊富

タラに含まれるタンパク質は、切身100gあたり17.6gと豊富。タンパク質は、筋肉や髪の毛、爪などを作るために必要不可欠な栄養素で、生活習慣病の予防につながるとされています。そのうえに、ビタミンB1、B2、B12、Dな

どのビタミン類や、ビタミンの働きを助けるミネラルも豊富に含まれているので、病院食や赤ちゃんの離乳食にもよく使われています。さらに、低カロリーなのでダイエットにも最適ですね。

### 鮮度が命

タラは鮮度が落ちるのが早いので、なによりも新鮮さで選んでください。切り身なら、ほんのりピンク色で透明感があり、血合いの赤いものを。パックの中に汁がたまっていたり、臭いの強いものは避けてくださいね。

保存する際は、切り身にまんべんなく塩を振り、水分が出てきたら丁寧に拭き取ります。そして、キッチンペーパーで一切れずつ包んだ上にラップで包み、ジッパー付き保存袋に入れて冷蔵庫へ。買ってきてもすぐに下処理をしないと、鮮度が落ちにくいですね。



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※3  
1,200円

+



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  
**1,000** エネトピア  
ポイント プレゼント!

※1 2021年3月31日までに申込みいただいたお客さまが対象です。※2 6か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」「Pontaポイント」「dポイント」「楽天ポイント」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 9:00~17:00

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

enetopia