

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

電化製品取り扱い開始

2021

1

January

全てのお客さまに
寄り添えるように。



電化製品 取り扱い 開始。

電化製品の取り扱い開始にともない
エネトピアは、総合エネルギー会社として
本格的に始動します。

エネトピアでは、IHクッキングヒーターやエコキュートといった
電化製品の取り扱いを始めました。

今まで通り、ガス機器の販売、ガスや電気の供給はもちろん、
これからは、IHをお使いのお客さまや、オール電化のお客さまにも、
幅広く対応することが可能となります。

ガスも電気も取り扱う総合エネルギー会社として、
今まで以上に地域のお客さまに寄り添ってまいります。

取り扱い
製品▶



IHクッキングヒーター



エコキュート



「
エネトピアは
電化製品の
取り扱いを
開始しました。」



エネトピアのサービスをもっと便利に快適に

enetopia 会員サービス

エネトピア会員になると、エネトピアの提供しているサービス利用に応じて、エネトピアポイントが貯まります。

また、毎月のガスや電気、通信の使用量や料金をWEB上で確認できます。

エネトピア会員サービスで、もっと便利に快適にしてみませんか。

貯める

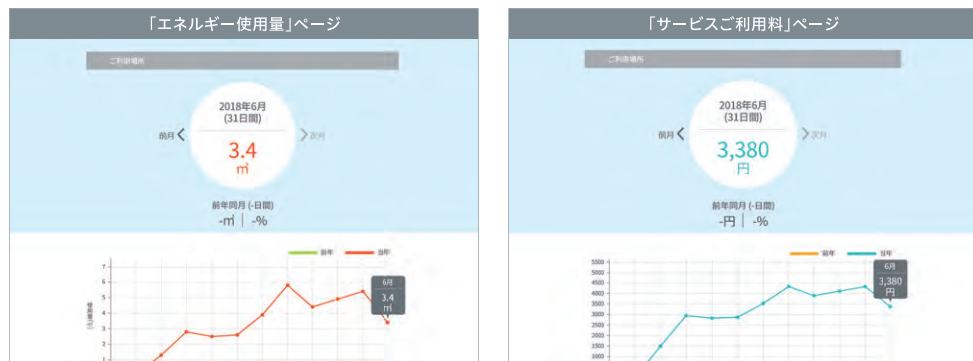
サービスのご利用金額のお支払い200円(税込)につき、1エネトピアポイントが貯まります。貯まったエネトピアポイントは、『電子マネーWAONポイント』『Pontaポイント』『dポイント』『楽天ポイント』に交換することができます。

ポイント交換先▶



見える

毎月のガスや電気、通信の使用量や料金をWEB上でカンタンに確認できます。



申し込む

会員ページにログインすると、サービスの開始・中止をはじめとする、各種お申込みをカンタンにお手続きできます。



ご入会はこちらから

www.enetopia.jp

エネトピア会員 検索

スマートフォンの方はこちらから▶



エネトピア
会員
サービス
my enetopia 



ごはんをつくるとポイントが貯まる。お風呂に入るとポイントが貯まる。お湯で顔を洗ったり歯を磨くとポイントが貯まる。こんな夢のようなサービスがあります。そう、「エネトピア会員サービス」です。

エネトピアの月々のサービス利用に応じてポイントが貯まり、貯まったポイントを『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』に交換できるだけでなく、毎月のガスや電気、通信の使用量や使用料金をスマートフォンやパソコン上で確認できる、便利で使いやすいサービスです。

もちろん、入会金、年会費は無料です。入会後も特別なことをする必要なんてありません。いつも通りの生活を送るだけです。「今月は使いすぎたかな」って気になっても、会員ページを確認すれば不安もすぐ解消。

この機会にエネトピア会員サービスに入会して、おトクで快適な生活を手に入れてみませんか。

[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』



鬼は外！2月の節に向けて
巻き寿司を覚えよう！

1月16日(土) 10:00-12:30

2月は節分。それに向けて巻き寿司の具材を作ったり、巻き方を覚えてオリジナル巻き寿司を作ろう！簡単な飾り巻き寿司にもチャレンジ！

menu ・オリジナル恵方巻き

講師 上級食育アドバイザー よしみ

参加費 2,200円 定員 8名

対象 年中～小学3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 1月12日(火)

●12月15日(火)よりお申込み開始。



お菓子を作りたい！！

1月17日(日) 10:00-12:30

雪が降って、お家時間が増える時期に突入！そんな時はお家でお菓子を焼こう！

menu ・スコーン

講師 上級食育アドバイザー よしみ

参加費 2,500円 定員 8名

対象 小学校1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 1月12日(火)

●12月15日(火)よりお申込み開始。

わがやのげんきごはん



意外と作ったことがない！？
恵方巻き

1月15日(金) 10:00-13:00

毎年お店で注文する方も多いのでは？今年はお家で恵方巻き！意外と知らない太巻きの巻き方も覚えよう！

menu ・7種の具材の恵方巻き

講師 上級食育アドバイザー よしみ

参加費 3,500円

対象 一般 定員 6名

持ち物 筆記用具、エプロン

申込み締切日 1月9日(土)

おうちおやつ～今日は何かな？～



季節のフルーツミニタルト

①1月20日(水)、②24日(日)
10:00-13:00

旬のフルーツと一緒に焼き込むフルーツタルトです。この焼き方を覚えておけば、季節ごとのフルーツやホールにしても楽しめます。可愛いミニタルトを作りましょう。

講師 Piatto kitchen まえたよしえ

参加費 4,000円 定員 6名 持ち物 エプロン、ハンカチ

対象 一般 申込み締切日 ①1月15日(金)②19日(火)

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名様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。●3日前～当日のキャンセルにはキャンセル料が発生します。

ひとちら
ーパン



チーズクッペ

1月27日(水)、29日(金)、30日(土)
10:00-13:00

くるみを混ぜ込んだ生地にピザ用チーズとブルーチーズをたっぷりとのせて焼きます。仕上げにはちみつをかければ最高！！

講師 石田優花

参加費 2,800円 定員 6～8名

対象 15歳以上 持ち物 エプロン、手拭きタオル、持帰り用袋

申込み締切日 1月22日(金) ●1月7日(木)よりお申込み開始。

親切・丁寧・確実にを
モットーに
住まいの理想を
カタチにします。

enetopiaの リフォーム

住まいのご相談はこちらまで！> 鳥取ガス産業株式会社 リビング営業グループ リフォームチーム TEL 0857-30-2022

[STEP 教室]

編み物手芸教室



ガーター編み
葉っぱのマフラー

1月22日(金)
10:00-12:00

草木染手染めシルクモヘアウール糸2本を合わせて編むおしゃれなマフラーです。

講師 手紡ぎ糸、手編み糸作家 上村順子 氏

持ち物 棒針2本 8号

参加費 2,500円

定員 10名(要予約)

申込み締切日 1月19日(火) 申込み連絡先:090-9621-4941

つまみ細工教室 季節の花々



ねこの雛飾り

1月30日(土)
13:30-16:00

桃の節句に思いを馳せながら、ねこのお雛さんとつまみ細工のお花で彩りを添えた、額飾りを作ります。額縁付き(外寸21x16cm)

講師 つまみ細工 舞 西尾美絵 氏

持ち物 はさみ

参加費 2,500円(材料費込)

定員 10名程度(要予約)

申込み締切日 1月16日(土)

新型コロナウイルスの影響に伴うイベント等の中止について

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、今後の状況により、イベント・料理教室を中止する場合がございます。

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】

黒酢の香り溢れる
白菜の揚げ春巻き



材料 4人分(8本)

| | | | |
|--------------|-------------|-----------------|-------|
| 春巻きの皮 | 8枚 | 塩麴 | 大さじ1 |
| ひき肉(湯通し) | 小パック1(150g) | めんつゆ | 大さじ2 |
| むぎ海老(粗みじんぎり) | 8匹 | 黒酢 | 大さじ1 |
| 白菜(細切り) | 1/4 | 醤油麴 | 大さじ1弱 |
| 生しいたけ(そぎ切り) | 小4個 | (もしくは醤油 大さじ2/3) | |
| 人参(細切り) | 1/3本 | 片栗粉 | 大さじ1 |
| 生姜(すりおろし) | 1かけ | 水 | 大さじ1 |
| 春雨 | 40g | 揚げ油 | |

つくり方

- 白菜、人参を細切り、しいたけをそぎ切りにする。春雨をお湯で戻し水気を切ってざく切り、むぎ海老を好みの大きさに切る。ひき肉は湯通しすることで、余分な油と臭みをとりのぞく。
- 鍋に大さじ2の水、白菜、しいたけ、人参、生姜の順に入れ、塩麴を全体に回し入れ蓋をし弱火でスチームする。野菜に火が通ったら、エビ、ひき肉、春雨を入れ、めんつゆ、黒酢、醤油麴を加え、味をなじませる。
- ②に水溶き片栗粉を少しずつ加えとろみをつけ、パッドに広げ冷ます。
- 春巻きの皮に③のをせ包む。フライパンに油を入れ温度調節機能を180°Cに設定。③の巻終わりを下にして並べ、きつね色になったら裏返し揚げる。

黒酢の香り溢れる 白菜の揚げ春巻き



材料 4人分(8本)

春巻きの皮…………… 8枚
 ひき肉(湯通し)…………… 小パック1(150g)
 むき海老(粗みじんぎり)…………… 8匹
 白菜(細切り)…………… 1/4
 しいたけ(そぎ切り)…………… 小4個
 人参(細切り)…………… 1/3本
 生姜(すりおろし)…………… 1かけ
 春雨…………… 40g
 塩麴…………… 大さじ1
 めんつゆ…………… 大さじ2
 黒酢…………… 大さじ1
 醤油麴…………… 大さじ1弱
 (もしくは醤油 大さじ2/3)
 片栗粉…………… 大さじ1
 水…………… 大さじ1
 揚げ油

つくり方

- 1 白菜、人参を細切り、しいたけをそぎ切りにする。春雨をお湯で戻し水気を切ってざく切り、むき海老を好みの大きさに切る。ひき肉は湯通しすることで、余分な油と臭みをとりのぞく。
- 2 鍋に大さじ2の水、白菜、しいたけ、人参、生姜の順に入れ、塩麴を全体に回し入れ蓋をし弱火でスチームする。野菜に火が通ったら、エビ、ひき肉、春雨を入れ、めんつゆ、黒酢、醤油麴を加え、味をなじませる。
- 3 2に水溶性片栗粉を少しずつ加えとろみをつけ、パッドに広げ冷ます。
- 4 春巻きの皮に3をのせ包む。フライパンに油を入れ温度調節機能を180°Cに設定。3の巻終わりを下にして並べ、きつね色になったら裏返し揚げる。



スーパーで一年中見かける白菜ですが、旬は今!この時期の白菜は寒さで糖分が蓄えられるので、甘みがあっておいしいんです。

白菜

便秘解消にもってこい

包丁で切るときにぎゅぐゅとした感触、あれは粗繊維が多く含まれているからなんです。粗繊維は胃腸のぜんどう運動を活発にして食欲を増進し、さらに頑固な便秘も解消してくれます。

しかも、白菜にはカルシウム、鉄、ビタミンCが豊富。その量は、リンゴやナシの5〜10倍で、亜鉛の量も肉や卵に匹敵します。低カロリーで栄養たっぷり、ぜひ積極的に食したい食材ですね。

巻きが硬くて重みのあるものを

選ぶときは、葉っぱが葉先までかたく巻いてあって、上部を押すと弾力があるもので、底面の切り口が白く新鮮なものを。カットされている場合は、断面の芯の高さが3分の1以下で、葉がすき間なく詰まっているものがいいですね。やわらかい内葉はお鍋に、少しかたい外葉は、炒め物やなどに使うのがオススメです。

保存は新聞紙にくるんで

冬の白菜はそれ以外の季節のものより長持ちするので、新聞紙に包んで、冷暗所に立てて保存すれば、3〜4週間は大丈夫です。新聞紙がぬれると白菜が傷むので、湿ってきたら乾いたものを取り替えてくださいね。ちなみに、4〜10月頃の白菜は傷みややすい品種なので、ラップできっちりと包んで冷蔵庫に保存し、できるだけ早く使い切ります。横にすると下になった葉が重みで傷みやすいので、立てて保存するのが基本です。

ガスとセットでおトクな高速インターネット

enetopia ひかり

高速で手続き簡単な通信サービス。
ガスとセットで毎年最大20,064円おトク！

ダブル加入で さらにおトク!!

エネ割 + **2年割** + **W割**

ガスサービスをご契約のお客さまはおトク

2年契約でおトク



一戸建てに
お住いの方

標準料金 月額 **7,150円**(税込) ▶ 月額 **5,478円**(税込)



集合住宅に
お住いの方

標準料金 月額 **5,280円**(税込) ▶ 月額 **4,378円**(税込)

サービスのお申し込みはこちら

エネトピアひかり
インフォメーションセンター



0120-50-8833

平日・休日問わず
10:00~20:00

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.162