

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

2021

9

September

エネトピアプラザリニューアル



showroom
renewal open

Hello New enepla

ショールーム「エネトピアプラザ」がついにオープンしました。鳥取市で2店舗目となるシャトレーゼを併設することで、より活力ある施設になると同時に、お客さまの動線を意識した造りによりショールーム全体をご覧いただきやすくなりました。また、一般的なショールームのような無機質な空間にならないよう、中央にはガラス張りのキッチンスタジオを設置し、お客さまに興味を持ていただき、気楽に立ち寄っていただけるような雰囲気づくりを心掛けています。

展示品は、ガス機器のみならず、オール電化商材も新たなラインナップに加わりました。人気のガス衣類乾燥機を実際に体験できるコーナーや、キッチン、バスなど住設機器にも力を入れており、エネトピアに頼めば何でも対応してくれるということを知っていただきたいと考えています。

エネトピアプラザ リニューアルオープン



キッチンスタジオ
ショールーム中央に設置したガラス張りのキッチンスタジオ。料理教室や、研修会等の開催を予定している。

※新型コロナウイルス予防のため、ショールームへのご来場の際は事前予約制となります。予めご了承ください。



住設機器コーナー

キッチンやシステムバス等の水回りを展示。エネトピアはリフォームのご相談も受け付けています。



ガス衣類乾燥機コーナー

人気のガス衣類乾燥機。実際に体験していただき、人気の秘密を体感ください。



給湯器コーナー

ガス給湯器やエコキュートなどを展示。エネトピアはお客さまのどんなご要望にもお応えできます。



ガス・IHコンロコーナー

右にテーブルコンロ、左にはIHコンロ。オール電化にも対応するエネトピアならではの展示コーナーです。



ビルトインコンロコーナー

最新の機器から手頃な価格なものまで、幅広いラインナップを揃えています。



受付

入り口すぐにある受付。ショールームのご案内だけでなく、料金のお支払い等にも対応いたします。



今すぐ食べたいッ 鳥取のひんやりスイーツ

冷たくて甘い魅惑の一品、新たな食文化に期待大
 ◎編集／鳥取情報文化研究所 文・撮影／飯田若菜 撮影／田中良子

鳥取県民は「ひんやり」好き 店舗も商品も続々誕生

今の時期に食べたいものといえば、やはり「ひんやりスイーツ」。猛暑日や熱帯夜が続く昨今の鳥取地方では、冷えて甘い食べ物は心もカラダも癒やしてくれ、そしてなんといつでも胸躍る存在でもある。ちなみに総務省の家計調査では、鳥取市はアイスクリーム類の支出で中国地方で1位、全国では12位(※1)と「ひんやりスイーツ好き」だといえよう。

ここ数年、鳥取県内ではジェラートをはじめひんやりスイーツを出す店舗が多くなっている。「道の駅はわい」の中にある「A LOHA CAFE」でジェラートを提供する村崎海人店長は「それぞれの店舗が個

性のある商品を開発して切磋琢磨すれば、各店のフレイバー(味)が地域の文化になっていくと思います」と歓迎する。

鳥取を代表する観光地・鳥取砂丘ではかき氷専門店の『さんかく氷』が今年5月にオープンし、話題を呼んでいる。驚きの声も上がるオリジナルの品が「砂プリン氷」だ。隣接する姉妹店のプリン屋で作るオリジナルソースやプリンを使い、鳥取砂丘のイメージと新食感を実現。「かき氷なのにプリンを食べているみたい」(客人)と、人気を博している。「暑い」鳥取砂丘でいただくかき氷は、砂漠のオアシスの如く歓喜の品のはず。画像や動画のネタにもうってつけで、食べる以外も楽しめそう。

※1…総務省家計調査 2018～2020 年平均

砂プリン氷

写真は粉末カラメル
トッピング850円、
カラメルソースは
800円



ご当地かき氷の「砂プリン氷」。氷は少し溶かしてから削ってふんわり感を出し、プリンソースを交互に重ねる。中にはプリン入りで、サクサクとお菓子を食べるような感覚。



店主 川村諒志さん

奥大山湧水の氷を使っています。8月以降は日光生薑や大山町産抹茶味をお出しします！

さんかく氷

☎070-8491-0354

〒鳥取市福部町湯山2164-657 サンコスモス 103-1 曜 10:00～16:00(土日祝は～17:00) 窯火曜、水曜



地産地消をけん引 涼スイーツは食文化に

『ALOHA CAFE』は、大山麓・琴浦町にある「岸田牧場」のミルクと地元の食材を使い、果物の水分を飛ばすことで得られる濃厚な味わいや、梨とスダチなど異なる素材で作るジェラートが好評だ。

「うちのジェラートを食べて、この果物の味を初めて知った」と発見をされたり、生産者について聞かれる方もおられますよ(村崎さん)。

『さんかく氷』が使うのは、奥大山

の地下水で作られた氷だ。「大山の水は全国屈指の名水。その氷で、かき氷を作ったかったんです。大山氷のかき氷店が増えて、県全体が『おいしい氷のまち』になったらおもしろいですね」と店主の川村諒志さんは期待する。ひんやりスイーツは地産地消への関心を高める役割も担っているのだ。夏の猛暑が続く今の日本なら、ひんやりスイーツは鳥取県の有力な観光コンテンツになる可能性大！かもしれない。

そう思わせるのは、この鳥取県には美味しい水と牛乳、四季折々の豊

富な農産物があるからこそ。『さんかく氷』の店主・川村諒志さんは愛知県出身で鳥取にイターンし起業したが、鳥取へ来て「素材の多さに驚いた」という。「農産物、はちみつなど地道に長く続けている生産者がたくさんいる。かき氷でも彼らを盛り上げたいですね」(川村さん)。また村崎さんも「歴史や文化も伝えられるジェラートを今後も出したい」と創作意欲を高めている。

「鳥取のひんやりスイーツ」は、鳥取の「食文化」になりつつある。モノは冷たいが想いは熱いのだ。



※フルーツトッピングは撮影上の演出です

店長 村崎海人さん
フルーツよりフルーツらしいジェラートを目指しています。珍しい味も試してください！

ジェラート

パティシエ修行した店主が作るジェラートはシングル 350 円～、ダブル 450 円～。写真右は、たっぷりの生の果肉を使う「桃」、湯梨浜町特産の「野花(のきょう)梅」のダブル。地元産無農薬の「ブラックベリー」(写真左・シングル)は香りも豊かな一品。

ALOHA CAFE

☎0858-35-3999

〒東伯郡湯梨浜町字野2343 曜 9:00～16:00 無休 ジェラートは常時12種類が揃う



column 家で冷スイーツを美味しく楽しむ

お話し／鳥取市ふるさと物産館 谷岡祐樹店長

夏を美味しく楽しもう。



県産牛乳や専門店仕入れの果物、地元酒粕などの素材から吉触りまでこだわった手作りジェラート12個詰め合わせです／通信販売／4984円



夏になるとこれをお目当てに来店されるお客様もいる、人気スイーツ。とにかくクリームたっぷりです／冷蔵・冷凍販売／170円



県産二十世紀梨 1.5 玉分を贅沢に使用しています。凍らせてシャーベットでいただくのもオススメです／常温販売／464円



中には二十世紀梨のコンポートがまるごと1個入り。コンポートのシャリッとした食感が楽しめますよ／冷凍販売／2376円

自宅で好きな時に美味しくクールダウンしたい方に、冷やして美味しいスイーツをセレクトいただきました。

コラム内の商品は「まちバリエとっとり」(〒鳥取市末広温泉町 160 ☎0857-36-3767)、ジェラートは通販サイト「とっとり市(いち)」で販売中。

今月の料理教室情報

手軽にできる
コロッケを
作ろう

9月12日(日) 10:00～13:00

油であげないけど、食べたらしっかりコロッケ！お弁当でもべちゃっとしないコロッケを作ろう。

menu	揚げないコロッケ / ミネストローネ
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	小学4年生～6年生
持ち物	エプロン、ハンドタオル、タッパー
申込み締切日	9月07日(火)
申込み開始日	8月10日(火)

こどもの台所『いただきます』から『ちそうさま』 02

旬の
フルーツで
お菓子作り

9月5日(日) 10:00～13:00

ザクザク食感が美味しい！
フルーツたっぷりタルトを作りましょう。

menu	米粉とオートミールのフルーツタルト
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	年中～小学3年生
持ち物	エプロン、ハンドタオル、大きめの袋
申込み締切日	8月31日(火)
申込み開始日	8月10日(火)

こどもの台所『いただきます』から『ちそうさま』 01

米粉の
マフィン

9月17日(金) 10:00～13:00

粉ふりなし！米粉のお菓子です。

講師	上級食育アドバイザー よしみ
参加費	3,500円
定員	6名
対象	一般
持ち物	エプロン、ハンドタオル、筆記用具、タッパー
申込み締切日	9月11日(土)

おうちおやつ／今日は何かない？

発酵調味料で
地産地消

9月8日(水)・9日(木) 10:00～12:30

北村さこの園のコリコリのエリンギと発酵調味料を掛け合わせてお料理しましょう。アレンジ自由自在の発酵チリコンカンと、食感がたまらないエリンギの唐揚げ。どちらも簡単に作れます。

menu	発酵チリコンカン / エリンギの唐揚げ
講師	Piatto Kitchen まえたよしえ
参加費	3,500円
定員	6名
対象	一般
持ち物	エプロン、ハンドタオル、タッパー、チャック付きポリ袋2枚
申込み締切日	9月02日(木)

わがやのげんきごはん

抹茶の
シフォン
ケーキ9月25日(土)
①10:00～13:00 ②13:30～16:30

一見難しそうなふわふわシフォンケーキ、おうちでも上手に出来るコツをお教えます。一緒に食べると美味しいミルクジャムも手作りしてお持ち帰ります！

講師	石田 優花	対象	15歳以上
定員	4名	参加費	4,000円
持ち物	エプロン、ハンドタオル、持帰り用袋		
申込み締切日	9月18日(土)		
申込み開始日	9月01日(水)		

ケーキ教室

カレー
パン①9月21日(火) ②22日(水) ③23日(木)
④29日(水) ⑤30日(木) 10:00～13:00

サクサク衣のカレーパンを作ります。もちりパン生地に手作りのカレーフィリングを詰め込んで、揚げたて最高です♪

講師	石田 優花	対象	15歳以上
定員	4名	参加費	3,500円
持ち物	エプロン、ハンドタオル、持帰り用袋		
申込み締切日	①②③9月15日(水) ④⑤23日(木)		
申込み開始日	9月01日(水)		

二(ひといち)パン

旬のフルーツを
楽しむ
フルーツグラタン上級食育
アドバイザー
よしみ

つくり方

- 1 耐熱容器に分量内のバターを薄く塗る。そこにお好きなフルーツを並べる。りんごはよく洗い、皮ごと少し厚めに切る。ぶどうもよく洗い、皮付きのまま半分に切る。バナナは輪切りにする。
- 2 カスタードクリームの準備をする。
 - ①鍋にバニラエッセンス以外の材料を入れ、ホイッパーで粉っぽさがなくなるまでしっかりと混ぜる。
 - ②火にかけ、中火にしてゴムペラで耐えず混ぜ続ける。
 - ③軽くとろみがついてきたら焦げやすいので弱火に下げ、そのまま焦げないように1分程度火を通す。火からおろし、バニラエッセンスを加える。
- 3 1で準備した容器に2のカスタードクリームを満遍なく入れる。
- 4 残りのバターを細かく切り、全体に散らす。
- 5 魚焼きグリルに入れ、弱火で7～8分焼く。様子を見て焼き色が気になる場合は5分経ってからアルミホイルを被せて焼く。

今月のレシピ



材料(4人分)

旬のフルーツ：りんご、ぶどう、バナナ
等お好みの量(1種類でも可)
【カスタードクリーム】
牛乳・・・240g
たまご・・・1個
砂糖・・・30g
(今回はきび砂糖を使用)
米粉・・・15g
塩・・・軽くふたつまみ
バニラエッセンス・・・少々
(無ければラム酒でも)
バター・・・10g

ポイント

- 米粉を使ったカスタードクリームなので、ふるいにかけなくてもダマにならずに材料をホイッパーで混ぜるだけで簡単です。
- アレルギーのある方や控えている方は、牛乳を豆乳に変えし卵不使用でも作ることができます。バターも無くても大丈夫です。(バターは風味付けと、グリルで焼いた時の表面の乾き防止と焼き過ぎ防止になります。)

enetopia plaza

営業時間 9:00～17:00(休館日：日、月曜・GW・盆・年末年始) 鳥取県鳥取市片原5丁目503 ☎0570-04-8833 www.salute-withgas.jp

旬のフルーツを楽しむ フルーツグラタン

材料(4人分)

旬のフルーツ:りんご、ぶどう、バナナ等お好みの量(1種類でも可)

【カスタードクリーム】

牛乳・・・240g
たまご・・・1個
砂糖・・・30g
(今回はきび砂糖を使用)
米粉・・・15g
塩・・・軽くふたつまみ
バニラエッセンス・・・少々
(無ければラム酒でも)
バター・・・10g

ポイント

- 米粉を使ったカスタードクリームなので、ふるいにかけなくてもダマにならずに材料をホイッパーで混ぜるだけで簡単です。
- アレルギーのある方や控えていらっしゃる方は、牛乳を豆乳に変更し卵不使用でも作ることができます。バターも無くても大丈夫です。(バターは風味付けと、グリルで焼いた時の表面の乾き防止と焼き過ぎ防止になります。)

つくり方

- 1 耐熱容器に分量内のバターを薄く塗る。そこにお好きなフルーツを並べる。りんごはよく洗い、皮ごと少し厚めに切る。ぶどうもよく洗い、皮付きのまま半分に切る。バナナは輪切りにする。
- 2 カスタードクリームの準備をする。
 - ①鍋にバニラエッセンス以外の材料を入れ、ホイッパーで粉っぽさがなくなるまでしっかりと混ぜる。
 - ②火にかけ、中火にしてゴムベラで耐えず混ぜ続ける。
 - ③軽くとろみがついてきたら焦げやすいので弱火に下げ、そのまま焦げないように1分程度火を通す。火からおろし、バニラエッセンスを加える。
- 3 1で準備した容器に2のカスタードクリームを満遍なく入れる。
- 4 残りのバターを細かく切り、全体に散らす。
- 5 魚焼きグリルに入れ、弱火で7～8分焼く。様子を見て焼き色が気になる場合は5分経ってからアルミホイルを被せて焼く。



上級食育アドバイザー
よしみ

🍷 今月のレシピ



ぶどう

ぶどうは、世界で最も多く栽培されている果物といわれ、欧州では「畑のミルク」と呼ばれています。

栄養価の違いは皮にあり

ぶどうは、皮の色から、赤系、黒系、緑系の3つに大別されます。すべてのぶどうに共通して、果肉にブドウ糖と果糖が多く、ブドウ糖が即効性のあるすぐれたエネルギー源となり疲労回復に役立ちます。栄養価の違いは皮にあります。黒や赤の皮にはポリフェノールの一種である「アントシアニン」が含まれており、眼精疲労回復、活性酸素除去、動脈硬化やがん予防の期待ができます。

いろいろな食べ方で栄養価アップ！

実は、種には果肉の100倍の栄養量が含まれているといわれています。なので、皮や種

ごとミキサーにかけ、ドリンクにしてもいいですね。また、干しぶどうは生と比べて、鉄、カリウム、カルシウムなどのミネラル含有量が5～20倍に増加します。ちなみに、ぶどうの一房のなかでは下よりも上の部分のほうが甘くなる傾向があるので、下から上に向かって食べていくと、最後までおいしく食べられます。

白い粉はおいしい証拠！

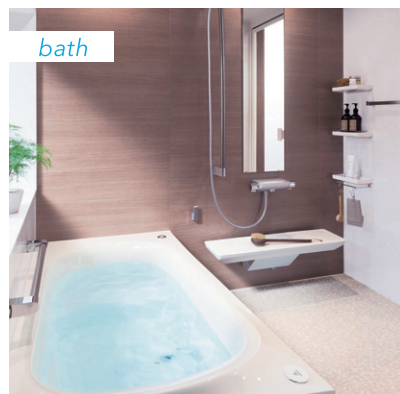
粒にハリがあるのが新鮮さの証拠。それに加えて、皮に白い粉が付いているとなおいいですね！これはブルーム(果粉)と呼ばれるもので、水分の蒸発を防ぐ役割を担っており、ブルームがまんべんなくついているぶどうは、鮮度が保たれている証拠なのです。保存する場合は、洗わずにそのまま新聞紙やラップで包んで冷暗所、もしくは冷蔵庫の野菜室へ。

エネトピアプラザ リニューアル記念 スペシャルセール

ショールーム「エネトピアプラザ」リニューアルオープンを記念して
システムバスとシステムキッチンのスペシャルセールを開催。

実物はエネトピアプラザに展示してあるので、
この機会にエネトピアプラザにご来館ください。

※新型コロナウイルス予防のため、ショールームへのご来場の際は事前予約制となります。予めご了承ください。



TOTO

sazana HTシリーズ スタイル

定価: 1,350,360円(税込) ▶
43% OFF **770,000円** 税込



リットレ

STEDIA 扉: class4 I型2550mm

定価: 1,499,300円(税込) ▶
34% OFF **990,000円** 税込

※別途、建築工事費・設備工事費(システムキッチンの場合はガスコンロ)が必要となります。

エネトピアプラザ 鳥取県鳥取市片原5丁目503 ☎0570-04-8833

enetopia