

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

2021

12

December



60th
ANNIVERSARY
enetopia festival 2021

エネトピア展 2021
～おうちで展示会～

開催中

11.30(火)まで



鶏肉本来の歯ごたえと 野性味あふれるブランド鶏

「とり」の名が付く鳥取県は、鶏肉も美味しい県ということをご存知だろうか。近年では「大山どり」が全国的な知名度を上げている中、料理人や鶏肉好きから高い評価を受けているのが県独自ブランドの鶏肉「鳥取地どりピヨ」（以下ピヨ）。歯ごたえの良さと、鶏肉本来の野性味あふれる味が楽しめるプレミアム鶏だ。



肉厚のモモ肉は、その弾力も魅力。ピヨを使った親子丼を提供する「大江ノ郷製麺所」では鳥取市鹿野町産を使用。

鳥「鶏」県の自慢

鳥取地どりピヨ

鶏肉界の「トリ」を飾る、これぞプレミアム鶏

◎編集／鳥取情報文化研究所 文／田中泰子 撮影／田中良子



©鳥取県

ピヨは、シャモ（軍鶏）をベースに県中小家畜試験場が長年にわたり研究して誕生した。1993年に親しみやすく印象に残るネーミングというところで「ピヨ」と名付けられた。一度は生産が休止する危機に見舞われるも、2018年12月に鳥取市の精肉会社など3社が出資する新会社の設立によって、新たな生産流通体制を整え、鳥取市鹿野町で生産を存続。今ではもう1社、智頭町でも生産が続く。

鹿野町の新会社に出資した1社で、養鶏業を軸にスイーツ専門店や宿泊事業などを展開する大江ノ郷自然牧場は、今秋から「大江ノ郷製麺所」でピヨを使った親子丼の販売を始めた。これまで、近くの農泊施設「DOE VALLEY STAY」で提供して



リーダー
竹内祥子さん
ピヨ、そして卵の
美味しさも実感し
て欲しいですね

鳥取地鶏・親子丼

コクのある「鳥取地どりピヨ」に、ふわとろ卵。それぞれの味を生かすダシが「三味一体」に。990円。



大江ノ郷製麺所

☎0570-077-505
街八頭郡八頭町橋本
877 開10:00～15:
00 休無休 ※年未年
始は休業あり



いた人気メニューだ。
親子丼はモモ肉とムネ肉を使う。「部位によって食感と旨みがそれぞれ違うので、その違いを楽しんでください」（リーダー・竹内祥子さん）。自然の飼料で平飼いされた自社ブラ

ンドの卵「天美卵」をたっぷり3個使い、卵がけご飯のようなトロツと半熟の卵が鶏肉とマッチする。「旨みの強い肉本来の味わいと地鶏の食感を活かすために、しっかりと火を通しつつも加熱しすぎないように

店主 松本康生さん
福岡で修行した自慢の味。ぜひピヨの焼き鳥を食べに来てください！



焼き鳥は、客人の食べるペースに合わせて、いちばん美味しく食べられる温度で提供するのが「御銀」の流儀。

「勝負」の肉にもなるピヨ プロの焼きで旨味を堪能

しています」と竹内さん。濃厚で甘い天美卵の味を消さないダシにもこだわり、年配者にも好評という。ピヨのファンが増えそう。

鳥取市駅前のほど近くにある、純米酒とやきとり、もつ鍋のお店「御銀」では「ピヨも串」を提供している。店主の松本康生さんは、福岡と東京の串焼き店で計6年間修業したのち故郷・鳥取で開店。ピヨを扱うと決

めたのは「鳥取の肉で勝負したい」という想いからだ。

肉を追求する松本さんは、生産者にも会いに行き、月産50羽という限られた数量ではあるが、独自の仕入れルートを確立した。育成期間が60日前後のブロイラー（若鶏）と比べ、ピヨは90日以上。脂のり、サイズも2まわりほど大きくなるという。

こちらでは、智頭町芦津から仕入れた雄のモモ肉を使う。「雌鶏よりも歯ごたえがあり、地鶏ならではの食感が楽しめる」（松本さん）というのがその理由だ。

ピヨの旨みを引き出すための調理方法は独特だ。串打ちをしてから50度の湯で肉を洗い、低温スチーマーで蒸してから焼く。これで脂の臭みやアクが抜け、ピヨ本来の旨みを味わえるという。備長炭を使用した特注の焼台で、豪快に塩を振り、一気に強火で焼き上げる。また、松本さんは「ピヨの鶏ガラを使った水炊きも美味しいですよ」とオススメしてくれた。「今後は、丸ごと1羽を仕入れて提供してみたい」そう。

鍋など、これから食す機会が増える鶏肉。鳥取に住むなら、鳥「鶏」県民らしく鳥取地どりピヨを、焼き加減にこだわって美味しくいただく。



ピヨも串

特注の焼台で焼くピヨも串。仕上げはピヨの脂を使っておこした炎の中で焼き上げる、いわゆる宮崎・地鶏でポピュラーな「炭火焼スタイル」を採用。1本 473円。

純米酒とやきとり、もつ鍋のお店 御銀

☎0857-30-5766

街鳥取市今町2-118 開18:00
～22:30 (LO21:30) 休月曜



オトナの ピヨミリエット

column お家で「ピヨ」を美味しく楽しむ



ワインとも好相性。クリスマスに披露してみても。

作り方

- ①鶏モモはひとひたの水に入れ、ローリエを入れて中火で沸騰させ、その後弱火で10分煮る。そのまま茹で汁に入れたまま冷ます。
- ②①の茹で汁(50cc)で鳥取カレーの素を溶かす。
- ③①の鶏モモをひと口大に切り、②を加えてフードプロセッサーにかける。
- ④フライパンに油をひき③をカリカリに炒める。
- ⑤④に細かく切ったベーコン、パセリ、バター、マスタードを加えて、もう一度フードプロセッサーにかけてペースト状にする。

材料 4人分
●鳥取地どりピヨモモ皮取り1枚 ●バター10g ●粒マスタード(30g) ●パセリ(みじん切り大さじ2杯分) ●ローリエ(1枚) ●塩(適量) ●ウ(少々) ●鳥取カレーの素(30g)

ガス機器からリフォーム、 オール電化商材まで大特価！

癒しのバスタイムバック

LIXILバック

バック内容

- ・システムバス1坪
- ・LIXIL Arise
- ・浴室暖房乾燥機
- ・高効率給湯器
- ・標準工事費

特別価格 **122万円** 税込

リビングローン> 月々11,170円×120回

TOTOバック

バック内容

- ・システムバス1坪
- ・TOTO sazana
- ・浴室暖房乾燥機
- ・高効率給湯器
- ・標準工事費

特別価格 **128万円** 税込

リビングローン> 月々11,710円×120回

極上クッキングバック

TOCLASバック

バック内容

- ・システムキッチンI型
- ・L=2550 TOCLAS Bb
- ・パールクリスタルコンロ
- ・サイクロレンジフード
- ・標準工事費

特別価格 **100万円** 税込

リビングローン> 月々9,150円×120回

クリナップバック

バック内容

- ・システムキッチンI型
- ・L=2550 クリナップ STEDIA
- ・パールクリスタルコンロ
- ・食器洗い乾燥機
- ・洗えるレンジフード
- ・標準工事費

特別価格 **122万円** 税込

リビングローン> 月々11,170円×120回

キッチンピカピカバック

バック内容

- Rinnai セット | LiSSE + LGR
- NORITZ セット | piatto (マルテック) + Curara
- Paloma セット | FACEIS + VRAS
- + オプション部材 + 標準工事費

【定価】426,800円~

特別価格 **256,000円** 税込

お風呂快適バック

バック内容

- Rinnai セット | マイクロバブルバック
- NORITZ セット | お風呂UV除菌バック
- Paloma セット | シャワー水栓バック
- + オプション部材 + 標準工事費

【定価】513,040円~

特別価格 **223,000円** 税込

上記以外のガス機器やバック、オール電化商材も多数ご用意！

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

WEB申込先 ▶ 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 9:00~19:00(日・祝は17:00まで)

※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。

事前予約でショールームにて商品をご覧ください。



60th
ANNIVERSARY
enetopia festival 2021



エネトピア展 2021
~おうちで展示会~

開催中



60回目のエネトピア展
絶賛開催中！
今すぐWEBにアクセス！

60th anniversary special price
エネトピア展 開催60回記念特別価格

ガス衣類
乾燥機
36% OFF

Rinnai
RDT-64S-SV

【定価】140,800円

特別価格 **90,000円** (税込)

・乾燥容量5kg ※工事費別途
リビングローン> 月々5,060円×18回

ガス
炊飯器
46% OFF

Paloma
PR-M18TR

【定価】78,980円

特別価格 **43,000円** (税込)

・炊飯能力2~10合

ビルトイン
コンロ
+ ガス台
60% OFF

NORITZ
テーブルコンロービルトインコンロ+ガス台
ビルトインコンロ (N3WS5PWAAFSTE)
+ ガス台 (NLA6031)

【定価】264,000円

特別価格 **105,600円** (税込)

※工事費別途
リビングローン> 月々5,940円×18回

01 | こどもの台所

米粉のクリスマス ロールケーキ

12月4日(土) 10:00～12:30

講師	上級食育アドバイザー よしみ
参加費	3,800円
定員	6名
対象	年中～小学生
申込み締切日	11月27日(土)
申込み開始日	11月10日(水)

03 | おうちおやつ

米粉ガトーショコラで クリスマス

①12月14日(火)②21日(火)10:00～12:30

講師	Piatto Kitchen まえたよしえ
参加費	3,500円
定員	6名
対象	一般
申込み締切日	①12月08日(水) ②12月15日(水)

05 | ケーキ教室

市松模様のドロップケーキ

①12月23日(木)②24日(金)
10:00～13:00

講師	石田 優花
参加費	3,500円(15cm)
定員	4名
対象	15歳以上
申込み締切日	12月16日(木)
申込み開始日	12月01日(水)

●お申込みは先着順となります ●各教室は予告なく変更になる場合があります ●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

 今月のレシピ 【料理:よしみ】

そのままポン！かぼちゃとカリフラワーのオーブン焼き



材料(2人分)
 合い挽き肉・・・300g
 玉ねぎ・・・1/2個
 ニンニク・・・1/2片
 カリフラワー・・・一口大6個
 かぼちゃ・・・一口大6個
 塩胡椒・・・少々
 クミンシード・・・小さじ1
 パルメザンチーズ・・・お好みで
 オリーブオイル・・・適量

つくり方

- 1 玉ねぎとニンニクをみじん切りにする。
- 2 カリフラワー、かぼちゃは別々に茹でしておく。
- 3 フライパンにオリーブオイルをひき、玉ねぎとニンニクを炒める。軽く火が通ったら合い挽き肉を加え、塩胡椒、クミンシードを加えて火を通す。
- 4 スキレットに3を敷き、その上にカリフラワーとかぼちゃを並べる。その上からパルメザンチーズを好みの量かける。
- 5 予熱したガスオーブンで200℃10分程度、焼き色が付くまで焼く。焼き上がったら粗挽き胡椒をかけていただく。

enetopia plaza

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

02 | げんきごはん

ごちそうローストビーフ

12月3日(金) 10:00～13:00

講師	上級食育アドバイザー よしみ
参加費	5,000円
定員	6名程度
対象	一般
申込み締切日	11月27日(土)

04 | ー(ひといち)パン

栗と抹茶の和風シュトーレン

①12月15日(水)②16日(木)③19日(日)
④22日(水) 10:00～13:00

講師	石田 優花
参加費	3,000円
定員	4名
対象	15歳以上
申込み締切日	①②12月09日(木) ③④12月14日(火)
申込み開始日	11月25日(木)

パン/ケーキ教室 グループレッスン受付中

気の合うお仲間同士で
楽しくお料理しませんか？

- 日程・メニュー等は応相談
- 1グループ4～5名程度

※詳しくはお問い合わせください

enetopia
plaza
information

今月の料理教室情報

購入特典・新規サービス契約特典も 盛りだくさん！

商品のご購入 または 新規サービスご契約

「カタログギフト」がもらえる！

※画像はイメージです。



3万円(税込)以上「ガス器具」「電化器具」「リフォーム」いずれかをご購入いただいたお客さま、または、「エネトピアガス」「エネトピアでんき」「エネトピアひかり」「アクアクララ」いずれかを新しくご契約いただいたお客さま

さらに

新規サービスご契約「商品券等」がもらえる！

「エネトピアガス」「エネトピアでんき」「エネトピアひかり」「アクアクララ」いずれかを新しくご契約いただいたお客さまに、さらにプレゼント！

エネトピアガス のご契約

→10,000円分の商品券！

エネトピアでんき のご契約

→基本料金実質6ヵ月無料！

※基本料金または最低料金6ヵ月相当分の商品券プレゼント

エネトピアひかり のご契約

→5,000円分の商品券！

アクアクララ のご契約

→特典1 選べるお菓子

シャトレゼ「焼き菓子の詰合わせ」または、
クロード「焼き菓子の詰合わせ」

→特典2 選べる豪華商品

「ティファール ミックス&ドリンク ネオ シル
バー」または「ソーダストリーム ジェネシス v2」

→特典3 初回費用999円

(税込・宅配料込)

のサンキューセット



さらに
さらに

抽選で豪華景品が当たる！

A賞 計6名様



BALMUDA

マイコントースター



Nintendo SWITCH

有機ELモデル



dyson

V7 Slim

B賞 6名様

鳥取県産和牛
すき焼きセット



60th賞 60名様

無印良品鳥取大丸店
オリジナルギフトセット



その他・SHARP 加湿空気清浄機・KARCHER 家庭用高压洗浄機K MINI
・DOCTOR AIR 3Dスーパーブレードスマート



そのままポン！かぼちゃとカリフラワーのオーブン焼き

【料理：よしみ】

材料(2人分)

合い挽き肉・・・300g
玉ねぎ・・・1/2個
ニンニク・・・1/2片
カリフラワー・・・一口大6個
かぼちゃ・・・一口大6個
塩胡椒・・・少々
クミンシード・・・小さじ1
パルメザンチーズ・・・お好みで
オリーブオイル・・・適量

作り方

- 1 玉ねぎとニンニクをみじん切りにする。
- 2 カリフラワー、かぼちゃは別々に茹でしておく。
- 3 フライパンにオリーブオイルをひき、玉ねぎとニンニクを炒める。軽く火が通ったら合い挽き肉を加え、塩胡椒、クミンシードを加えて火を通す。
- 4 スキレットに3を敷き、その上にカリフラワーとかぼちゃを並べる。その上からパルメザンチーズを好みの量かける。
- 5 予熱したガスオーブンで200℃10分程度、焼き色が付くまで焼く。焼き上がった粗挽き胡椒をかけていただく。

かぼちゃの皮は、まずヘタをチエック。枯れて乾いているものがおいしいサイン。次に、皮が硬く、表面の凹凸がしっかり出ている、色ツヤのよいもの、いいですね。また、重量感があるのもオススメです。

栄養豊富な緑黄色野菜、ビタミンE、ビタミンB1、B2、ビタミンC、β-カロテン、カルシウム、鉄分、カリウムなど栄養素が豊富。これらの相乗効果によって疲労回復が期待されています。一番栄養価が高いのは皮なので、皮ごと食すのがベストですね。

かぼちゃのおいしさは鮮度よりも、熟成がキモ。収穫後、日が経つにつれて、どんどんおいしくなっていくんです。

かぼちゃ

購入特典・新規サービス契約特典も盛りだくさん！

商品のご購入 または 新規サービスご契約

「カタログギフト」がもらえる！

※画像はイメージです。



3万円(税込)以上「ガス器具」「電化器具」「リフォーム」いずれかをご購入いただいたお客さま、または、「エネトピアガス」「エネトピアでんき」「エネトピアひかり」「アクアクララ」いずれかを新しくご契約いただいたお客さま

さらに 新規サービスご契約 「商品券等」がもらえる！
「エネトピアガス」「エネトピアでんき」「エネトピアひかり」「アクアクララ」いずれかを新しくご契約いただいたお客さまに、さらにプレゼント！

エネトピアガス のご契約

→10,000円分の商品券！

エネトピアでんき のご契約

→基本料金実質6ヵ月無料！

※基本料金または最低料金6ヵ月相当分の商品券プレゼント

エネトピアひかり のご契約

→5,000円分の商品券！

アクアクララ のご契約

→特典1 選べるお菓子

シャトレーゼ「焼き菓子の詰合わせ」または、クロード「焼き菓子の詰合わせ」

→特典2 選べる豪華商品

「ディファール ミックス&ドリンク ネオ シルバー」または「ソーダストリーム ジェネシス v2」

→特典3 初回費用999円

(税込・宅配料込)

のサンキューセット



さらに
さらに

抽選で豪華景品が当たる！

A賞 計6名様



BALMUDA
マイコントースター



Nintendo Switch
有機ELモデル



dyson
V7 Slim

その他・SHARP 加湿空気清浄機・KARCHER 家庭用高圧洗浄機K MINI
・DOCTOR AIR 3Dスーパーブレードスマート

B賞 6名様

鳥取県産和牛
すき焼きセット



60th賞 60名様

無印良品鳥取大丸店
オリジナルギフトセット



家中どこでもエネトピア

エネトピアはガスだけでなく、電気やインターネット、宅配水など
様々なサービスのご提供で、みなさまの暮らしを支えます。



生活インフラを支えて100年

enetopia ガス

ガスの安定供給を続けて

100年の実績

安心・安全にご利用いただくため保安体制も充実

エネトピアコールセンター ☎ 0120-50-8844 9:00~19:00
(日・祝は17:00まで)

選べるプランですっとおトクな電気サービス

enetopia でんき

最適プランを3年契約で

48,300円(税込) おトク※

※<試算条件>年間電力使用量:6,433kWhにて試算(資源エネルギー庁HPより(世帯あたり電気使用量)(166kWh)、燃料費削減費・再生可能エネルギー発電促進賦課金含む)

エネトピアでんき インフォメーションセンター ☎ 0120-50-8820 平日・休日問わず 10:00~20:00

ガスとセットでおトクな高速インターネット

enetopia ひかり

エネトピアガスとセットでおトク
ダブル加入でさらにおトク!!

エネ割 + 2年割 = **W 割**

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 10:00~19:00



まずは試したい! 無料お試しセット

1週間 無料で お試し  +  さらに! **1,000 エネトピアポイント プレゼント!**※

※無料お試しセットを利用した後、対象期間までにご入会いただいた方が対象となります。対象期間は、下記までお問い合わせください。

アクアクラ山陰 ☎ 0120-40-8833 平日 9:00~17:00

enetopia