

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

2022

1

January



寒い冬も安心
ガスファンヒーター

あったか暖房 SALE

ガスファンヒーターが最大48%OFFの大特価
さらに対象のプランでポイントも付与

ポイントプラン



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。



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。

Rinnai
SRC-365E

限定 30台

お手軽な
スタンダードモデル。

暖房の目安 | 木造:11畳まで
コンクリート造:15畳まで

【メーカー希望小売価格】オープン価格

特別価格 **15,000円**税別

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**税別

Rinnai
RC-T5801ACP

PM2.5
対応

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:19畳まで

【通常販売価格】109,780円

46% OFF **59,000円**税別

NORITZ
GFH-2405S-W5

限定 5台

キッチンや子供部屋などに適した
コンパクトサイズ。

暖房の目安 | 木造:7畳まで
コンクリート造:9畳まで

【通常販売価格】152,250円

45% OFF **28,700円**税別

NORITZ
GFH-5803S

限定 5台

パワフルな暖房能力で
広いお部屋も一台で快適。

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】94,380円

40% OFF **56,000円**税別

NORITZ
GFH-4006S

限定 30台

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

【メーカー希望小売価格】オープン価格

特別価格 **15,000円**税別

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**税別

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】2021年10月1日(金)~2022年6月30日(木) ※ご利用期間を越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・ご返却を自身でされると
レンタル料金がオトクに! (※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。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。シーズン途中でのご利用も1シーズン料金となります。
※1 1,000エネトピアポイントプレゼント。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 9:00~19:00(日、祝は17:00まで) 詳細はホームページまたはスタッフまで



ガスファンヒーターは急速・快適・軽量・安心!

寒い日の優れもの「ガスファンヒーター」。

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、
スイッチを入れてコートを脱いでいる間に、温かい風がお部屋を包んでくれています。
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、燃料補給の手間いらず。
また、燃料タンクがないのでスリムで軽量設計なのもうれしいところ。

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。
「安心・安全機能」が付いているので、小さなお子さまがいるご家庭でも安心して使えます。
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。

急速

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、みんな笑顔でいられます。

快適

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。

軽量

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ます。

安心

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、ガスコードが外れても、自動的にガスをストップします。



新たな食の王国、誕生の予感

鳥取のジビエ

自然の恵みは、時代の先端にたりうる存在

◎編集／鳥取情報文化研究所 文・撮影／飯田若菜 撮影／田中良子

全国でも注目を集める 高品質な「鳥取のジビエ」

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味するフランス語。日本でも鳥類の鴨、そして獣類では猪、鹿、熊などは古くから食材として活用されている「肉」でもある。実は鳥取県はジビエにおいて全国



「鹿肉は火加減が決め手。上手に焼くとホワッと口当たりが柔らかくなります。個人的には肉を熟成させて、風味を際立たせてみたいと思ったりもします」（澤田さん）

からも大きな注目を浴びている「ジビエ先進地」であることをご存じだろうか。その始まりは2014年に発足した、狩猟者から飲食店まで県東部のジビエ関係者が連携する全国初の組織「いなばのジビエ推進協議会」。19年に県西部地区でも同様の協議会が設立され、全県で普及活動や情報発信を行っている。提供店も増えており、15年の「第1回日本ジビエサミット」は鳥取市で開催。19年に行われた国際料理コンクールの日本大会では、鳥取県産の鹿肉が課題食材に選ばれるに至った。

「肉とくれば鳥、豚、牛は日常食。洋食なら次は羊ですが、鳥取だと鹿や猪が自然だと感じます」と話すのは、石窯焼きのピザが自慢のイタリヤ料理店「レオーネ」（鳥取市）の



オーナーシェフ、澤田光男さん。店では数年前から県産の鹿や猪の料理を提供している。その理由は「肉の品質がよくなり、供給も安定して美

鹿肉のルナ・ロッサ

包み焼き部分（写真中央）はふわとろ食感の手作りリコッタチーズと鹿肉の旨味がマッチ。後乗せした鹿肉ローストは、しっとり柔らか。1700円。



オーナー
澤田光男さん
若桜猪肉の煮込みを添えた、栗粉を練り込んだ手打ちラザネッてもオススメです

ピッツェリア レオーネ

☎0857-36-3654

住鳥取市末広温泉町159-7
開11:30～14:00(水・木曜休)、
18:00～24:00(LO23:30)
※火曜



女性や若者にも浸透中 食べて「SDGs」にも貢献

く仕上げた鹿肉ローストを使い、半分はリコッタチーズとともに包み焼き、半分は焼き上がってからトマトソースの上にソースをたっぷり乗せる。異なる2種類の味と食感を一度に食せる「お得感」も嬉しい。

「鳥取のジビエが熊本の馬刺しのような名物になれば、目当てに来られる方が増えるかも」と、澤田さんはその可能性に期待を膨らませます。

この悪い印象が強く、抵抗があったという。しかし若桜町にある国産ジビエ認証事業社「わかさ29工房」の鹿肉に出合い、その美味しさに感動。調理温度や時間の研究を重ね、絶妙に柔らかく、鹿肉本来の旨味が生きた料理に仕上げた。東京帰りの女性は、その味と、リーズナブルな価格に大満足だったという。

「生産者、精肉業者の方々への努力を伝えるためにも、私たちが美味しく調理して多くの方に食べていただきたいですね（大羽さん）。他にも猪肉を鍋や角煮などで提供。こちらはコラーゲンの豊富さも魅力だとか。

「いなばのジビエ推進協議会」は今年3月、動画サイトも立ち上げた。「動画から、ジビエの美味しさや魅力を発見していただければ嬉しい」と、コーディネーターの米村晴己さんは若者層へのPRにも力を入れている。

近年、鹿や猪による農作物被害の増加が社会問題となっているが、ジビエを食すことはその対策につながる一面を持つ。ジビエは地域資源でもあり、その振興は循環型の社会を生み出す。鳥取県の美味しいジビエ料理をいただくこと、それは身近にできるSDGs※でもあるのだ。

※「持続可能な開発目標」の略称であり、2015年9月の国連サミットの中で決められた、国際社会共通の17種類からなる目標。



料理長 大羽 賢さん
食べにくい昔のジビエは忘れて、今の美味しいジビエをぜひ味わってください！



いなばのジビエ堪能食フルコース 鹿の会席

鹿肉の旨味と食感を追求して研究を重ねた自信作。炊合せのロース（写真手前）は、肉に和出汁が染みこんだ絶品。5日前までに要予約。4840円（コース料金のみ、税・サービス込）

山紫苑

☎0857-84-2211

住鳥取市鹿野町今市972-1 開11:30～14:00
退室、夕食は19:00提供が最終 休なし(年2回点検期間休あり)※食事は完全予約制



県庁の食堂とキッチンカー



県庁食堂「若桜鹿カレー」(550円)は2種のあいがけで、肉もたっぷり。

column まだまだジビエを美味しく楽しむ



丼は700円。移住者の店主の前職は洋食料理のシェフ、狩猟免許も取得。

続いてはコロナ禍で注目のキッチンカー「HuntsKitchen」。

※キッチンカーの出店はFB：HuntsKitchenCarでチェックしてみよう

01 | こどもの台所

旬の果物 オレンジケーキ作り

1月8日(土) 10:00～12:30

	講 師	上級食育アドバイザー よしみ
	参加費	3,000円
	定 員	6名
	対 象	年中～小学6年生
	申込み締切日	12月28日(火)
	申込み開始日	12月10日(金)

03 | おうちおやつ

チョコチーズケーキ

1月7日(金)10:00～12:00

	講 師	上級食育アドバイザー よしみ
	参加費	4,000円
	定 員	6～8名
	対 象	一般
	申込み締切日	12月28日(火)

05 | 親子ケーキ教室

生チョコサンドクッキー

1月29日(土) 10:00～13:00

	講 師	石田 優花
	参加費	3,000円
	定 員	4組
	対 象	5歳～小学生の親子
	申込み締切日	1月22日(土)
	申込み開始日	1月8日(土)

- 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



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

エネトピアプラザ年末年始の営業について 12月29日(水)～1月6日(木)は休館させていただきます。

02 | げんきごはん

麴の調味料

(塩麴・醤油麴・中華の素3種)

1月12日(水) 14日(金) 10:00～11:30

	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	1月7日(金)

04 | ー(ひといち)パン

ミルク&ピーナッツフランス

①1月21日(金)②22日(土)③25日(火)

④26日(水)⑤28日(金) 10:00～13:00

	講 師	石田 優花
	参加費	2,500円
	対 象	15歳以上
	申込み締切日	①② 1月15日(土) ③④⑤1月20日(木)
	申込み開始日	12月21日(火)

今月のレシピ【料理:石田 優花】

お手軽タッカンマリ

材料(2人分)

鶏手羽元・・・200g(4本)
鶏もも肉・・・200g
塩、黒コショウ・・・少々
じゃがいも・・・1個
長ネギ・・・1本
玉ねぎ・・・1個
ニラ・・・3束

【A】
水・・・800ml
酒・・・100ml
鶏ガラスープの素・・・小さじ2

にんにく・・・3かけ
しょうが・・・1かけ
【タレ】
コチュジャン・・・大さじ1
粉唐辛子・・・大さじ1/2
砂糖・・・大さじ1/2
醤油、酢・・・各大さじ1
いりごま・・・大さじ1/2
ニラ・・・1本

つくり方

- 1 鶏もも肉は一口大に切り、鶏手羽元と合わせて塩、黒コショウで下味をつけておく。
- 2 じゃがいもは皮をむき、1センチ幅に切る。長ネギの白い部分は3～4センチ幅に切る。玉ねぎは皮をむき繊維に沿って6等分に切る。ニラは3センチの長さに切る。
- 3 鍋に【A】、にんにく(縦半分に切り芯を除く)、しょうが(皮付きのまま薄切り)、長ネギの青い部分、玉ねぎ、鶏肉を入れ加熱する。沸騰したら蓋をして、中火でタイマーを15分設定し煮る。アクが出たらその都度取り除く。
- 4 長ネギの青い部分を取り除き、じゃがいも、長ネギの白い部分を入れさらに10分程煮込む。
- 5 じゃがいもがやわらかくなったらニラを入れ、ひと煮立ちすれば完成。
- 6 タレを作る。ニラ以外の材料をよく混ぜ合わせ、5ミリ幅に切ったニラを入れて混ぜる。

enetopia
plaza
information

今
月
の
料
理
教
室
情
報

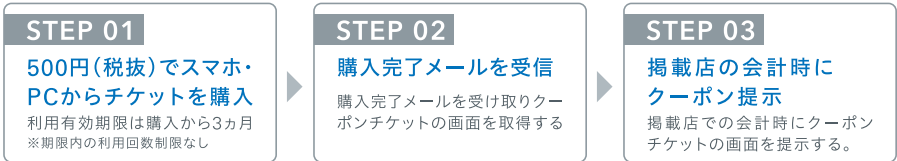


も
っ
と
元
気
に
！
ゴ
チ
ケ
で
山
陰
を

Goチケ(Go-ticket)とは

コロナ感染症対策を実施しているお店(Goチケ掲載店)を探索でき、探索した掲載店で使用できる電子クーポンを提供する地域密着の応援サイトです。
サイト内で購入できる電子クーポンは500円(税別)。3か月間、何度でも割引を受けることができるので、使えば使うほどお得になります。また、掲載店は新型コロナ安心対策認証店または新型コロナウイルス感染予防対策協賛店に限定されているため、コロナ禍でも頑張るお店を応援できます。

電子クーポンのご利用の流れ



Goチケ掲載店 募集のお知らせ

Goチケ掲載店へのお申込みも随時、募集しております。業種問わず(一部、対象外あり)お申込可能です。発生する費用はお客さまがGoチケを使った際の割引金額のみ、その他掲載費用は一切かかりません。

お問い合わせ >

クロスロード株式会社 ☎0120-699-831

Goチケ(Go-ticket) >

https://go-ticket.jp/





🍲 今月のレシピ 【料理：石田 優花】

お手軽タッカンマリ

つくり方

- 1 鶏もも肉は一口大に切り、鶏手羽元と合わせて塩、黒コショウで下味をつけておく。
- 2 じゃがいもは皮をむき、1センチ幅に切る。長ネギの白い部分は3〜4センチ幅に切る。玉ねぎは皮をむき繊維に沿って6等分に切る。ニラは3センチの長さになるように切る。
- 3 鍋に【A】、にんにく(縦半分に切り芯を除く)、しょうが(皮付きのまま薄切り)、長ネギの青い部分、玉ねぎ、鶏肉を入れ加熱する。沸騰したら蓋をして、中火でタイマーを15分設定し煮る。アクが出たらその都度取り除く。
- 4 長ネギの青い部分を取り除き、じゃがいも、長ネギの白い部分を入れさらに10分程煮込む。
- 5 じゃがいもがやわらかくなったらニラを入れ、ひと煮立ちすれば完成。
- 6 タレを作る。ニラ以外の材料をよく混ぜ合わせ、5ミリ幅に切ったニラを入れて混ぜる。

材料(2人分)

鶏手羽元・・・200g(4本)
 鶏もも肉・・・200g
 塩、黒コショウ・・・少々
 じゃがいも・・・1個
 長ネギ・・・1本
 玉ねぎ・・・1個
 ニラ・・・3束

【A】 水・・・800ml
 酒・・・100ml
 鶏ガラスープの素・・・小さじ2

にんにく・・・3かけ
 しょうが・・・1かけ

【タレ】
 コチュジャン・・・大さじ1
 粉唐辛子・・・大さじ1/2
 砂糖・・・大さじ1/2
 醤油、酢・・・各大さじ1
 いりごま・・・大さじ1/2
 ニラ・・・1本

鶏肉

比較的安価で栄養素もバツグン！美容にも健康にも嬉しい食材です。

幅広い栄養価が豊富！

鶏肉と言えば、高たんぱく質で低脂肪なのが有名ですが、実はビタミン類も豊富。加えて、精神的ストレスの軽減や、睡眠の質改善に役立つとも言われているトリプトファンなども含まれており、栄養豊富な食材です。

選ぶときはドリップをチェック

ドリップは、うまみ成分や栄養素が肉から流れ出てしまっている状態。購入するときは、ドリップが出ておらず、みずみずしく透明感のあるピンク色の鶏肉がベストです。身が白く濁っているものは、鮮度が落ちていたり可能性があるため避けたほうがいいですね。皮は、毛穴がプツプツと盛り上がり、細かくひだがよっているものが新鮮な証拠です。



ゴチケで山陰をもっと元気に！



ゴチケ(Go-ticket)とは

コロナ感染症対策を実施しているお店(ゴチケ掲載店)を探索でき、探索した掲載店で利用できる電子クーポンを提供する地域密着の応援サイトです。サイト内で購入できる電子クーポンは500円(税別)。3か月間、何度でも割引を受けることができるので、使えば使うほどお得になります。また、掲載店は新型コロナ安心対策認証店または新型コロナウイルス感染予防対策協賛店に限定されているため、コロナ禍でも頑張るお店を応援できます。

電子クーポンのご利用の流れ

STEP 01

500円(税抜)でスマホ・PCからチケットを購入
 利用有効期限は購入から3か月
 ※期限内の利用回数制限なし

STEP 02

購入完了メールを受信
 購入完了メールを受け取りクーポンチケットの画面を取得する

STEP 03

掲載店の会計時にクーポン提示
 掲載店での会計時にクーポンチケットの画面を提示する。

ゴチケ掲載店募集のお知らせ

ゴチケ掲載店へのお申込みも随時、募集しております。業種問わず(一部、対象外あり)お申込可能です。発生する費用はお客さまがゴチケを使った際の割引金額のみ、その他掲載費用は一切かかりません。

お問い合わせ >

クロスロード株式会社 ☎0120-699-831

ゴチケ(Go-ticket) >

<https://go-ticket.jp/>



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 + 12入り ボトル1本 + おんしゅ サポート料 + 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