

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

2022

2

February



ガス衣類乾燥機で、さよなら部屋干し

冬のお洗濯の強い味方

～家事ラクで暮らしにゆとりを～

天気が悪い日でも

ガス機器があれば大丈夫！

雨や雪が多くなるこの季節。

この時期は洗濯物が気になるところ。

部屋干しでしのぐのも悪くありませんが、

『ガス衣類乾燥機』を使えば

洗濯物は天日干しのような仕上がりに。

部屋干し独特な臭い也没有。

ガス機器を使えば、季節や天候に左右されない

快適な生活が送れます。



Rinnai
RDT-54S-SV
スタンダードタイプ / 5kg
【メーカー希望小売価格】
140,800円(税込)

ガス衣類乾燥機

01 | 干す・取り込む手間がない

8kgの洗濯物を約80分、5kgの洗濯物なら約52分で乾燥。電気式の約1/3の時間で済むので、家事の時間を大幅に短縮できます。

03 | 仕上がりを心地よく

大容量のドラムで、ガスならではの強い温風をたっぷり送り込みながら乾燥させるので、繊維が根元から立ち上がり快適に仕上がります。

02 | 毎日使っても安心の低コスト

パワフル温風で短時間乾燥のガス衣類乾燥機。2回の乾燥コストは5kgで63円※、1カ月毎日つかっても約1,950円と経済的に使えます。

04 | 嫌な生乾き臭をカット

80℃以上の温風で乾燥するから、外干しや日光消毒でも除去できないニオイを取り除きます。生乾き臭の心配也没有。

※リンナイHPより[ガス料金LPG:5.1円/MJ(石油情報センター平成27年度月次データ平均価格(50㎡)データの単純平均より)電気料金:25.6円/kWh、60Hzの場合(基本料金は加算せず)]

お知らせ

いつもエネトピアをご利用いただき、誠にありがとうございます。

各機器メーカーより、新型コロナウイルス感染拡大等の影響で部品サプライヤーの生産に支障が生じていると連絡がございました。これにより、コンロや給湯器といった機器において、ご希望納期での対応ができなくなっております。機器によっては発注後、数ヶ月程度納期がかかる場合もございます。多大なるご迷惑をお掛けし、誠に申し訳ございませんが、何卒ご理解くださいますようお願いいたします。



さよなら部屋干し





身詰りの良い松葉がにには 江戸時代から花形の名物

鳥取の冬を代表する味覚といえ、
「松葉がに」に尽きる。重量感と身詰
まりがすこぶる良く、最上級のカニ
を求めて県外からも多くの人が訪れ
る。江戸時代の鳥取藩の文書にも祝
いの献立や贈答品とした記録が残り、
当時から花形の存在でもあった。

「松葉がに」はズワイガニの雄のこ
とで、正式には最終脱皮を済ませた
ものを指す。今年度は11月6日から
3月20日の漁期中、厳寒の日本海へ
沖合底びき漁船で繰り出す。昨年度
の鳥取県の水揚げ量は全国2位だ。
シーズン中、鳥取県は「蟹取県」
の名を冠し、松葉がにが抽選で当た
る「ウェルカニキャンペーン」を展

鳥取発！冬の味覚の王者 贅なる「松葉がに」

人々を鳥取へ引き寄せる、魅惑のブランド

◎編集／鳥取情報文化研究所 文・撮影／飯田若菜



松葉がにのトップブランド
「五輝星」は甲幅13.5cm以
上、重さ1.2kg以上など5条
件を満たす。価格もトップ！



「ウェルカニキャンペーン」
の期間は2月末日まで。お
笑いコンビのガンバレルー
ヤの2人が蟹取県PR大使。

開するなど全県をあげてPRに取り
組んでいる。2015年には最高級
ブランド「五輝星」が誕生。甲羅幅
や重さなど5つの厳格な規定があ
り、実に堂々たる風格がある。
19年の初競りでこの「五輝星」に
500万円の値を付けたのが、鳥取
市賀露でカニなどの海産物の販売を
する「かねまさ・浜下商店」だ。
「良いカニを選ぶには、重量感を確
かめること。お腹がぴつちりと締ま
って白いと、身が詰まっていること

が多いです」と話すのは、カニを販売
して20年の網川雪江さん。カニ選び
も手伝ってもらえる心強い味方だ。
意外と奥が深いのが茹でガニだ。
ポイントを活締め。「茹でる前に
生きたカニをしばらく真水につけて
締めます。このひと手間で、カニの
味がまったく違います」（網川さん）。
家庭で茹でる場合は塩分3%ほどの
湯を沸かし、甲羅を下にして入れ
る。店で買った茹でガニは、温め直
さずそのまま捌いていただく。絶

あみかむゆきえ
販売員 網川雪江さん
お食事処もあるので、
お買い物とあ
わせてお楽しみく
ださい！

かねまさ・浜下商店
☎0857-28-2391
住 鳥取市賀露町西4-1803-2
開 9:00～17:00 休 元日



◎鳥取県



なかつたにともはる
店長 中谷友治さん
当店自慢、生けすから
揚げたての活松葉
がにを、ぜひ食べに
来てください！

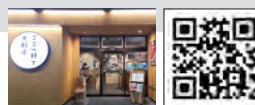


右上：松葉刺身、左下：松葉土佐酢ジ
ュレ掛け、右下：焼き松葉。調理直前ま
で生けすにいた鮮度抜群の松葉がには、
香りが甘やかで鮮烈な旨味と食感。

松葉がにには「観光大使」 食す人々を心底満たす存在

鳥取市末広温泉町の料亭「こころ
び末広通り店」は、のれんをくぐる

妙な茹で加減ゆえ、そのままで旨
いが、カニみそに身を和えて食べる
のが網川さんのお気に入りだ。



松葉がにフルコース

松葉がに1枚を使用し、松葉天麩羅や松葉茶碗蒸しなど9品前後を堪能できる贅沢な
会席。白い身が綺麗に咲いた刺身は甘くてぷりぷり。焼きがにには香ばしくしっとり、土
佐酢ジュレ掛け(写真右)は柑橘の酸味が良く合う。2万4800円～2万7000円(時価)

こころび 末広通り店【美食空間 こころび】

☎0857-30-7756

住 鳥取市末広温泉町363

開 17:30～24:30 (LO24:00) 休 日曜

とカニの生けすがお目見え。「当店
は生きた松葉がに以外はいません。
カニは鮮度が一番、食感や風味
が際立ちます。総料理長が競りで直
に買い付けするので、質の良いカニを
お値打ちの価格で召し上がっていた
だけです」(店長・中谷友治さん)。
産地だからこそなせる技だ。
看板料理の「松葉がにフルコース」
は刺身や焼きがに、かにすきなど約
9品。多彩な料理で最後までカニを
堪能でき、県外のみならず海外のフ
アンも多い。焼く、茹でるなど各調理
にかける最適な時間を極め、松葉がに
の旨味と食感を最大限に引き出す。
「カニの中で一番美味しいのは松
葉がにでしょう。鳥取に来られない
人たちにも発送して、活松葉がにを
届けたいですね。そこから鳥取の海
産物の魅力を知って、季節ごとにお
越しいただきたいです」と願う中谷
さんは、松葉がにの「観光大使」に
期待を膨らませる。

鳥取に住む人々にとって、松葉が
にはスーパードにも並ぶ地域の食材。
今年はお高めだが、食せばお腹、そ
して心も満ち足りる。大人しいとい
われる鳥取人だが、松葉がにをいた
だいて、県外の人々に鳥取を大いに
自慢してみようではないか。

column 田 はこちらも逃すな！「蟹取県」のお宝カニ

庶民価格も嬉しい
美味しいカニたち



漁期：9月～6月／ズワイ
ガニより深海に生息。漁期も
長く価格も手頃ながら、風味
も豊かで甘味もよし。



漁期：2月／脱皮後まもない
殻の柔らかいズワイガニ。
ジュシーさと、甘さも際立
つ。庶民価格も嬉しい。



漁期：11～12月／ズワイ
ガニの雌。内子(みそ)と外子
(卵)を持ち、独特の食感と味
わいで食通も魅了する。

「蟹取県」には、まだまだ
美味しいカニが揃っている。
県民でも意外とカニの特徴
を明確に言える人は少ない
のでは。知っておけばより
カニが美味しくなるはずだ。
「松葉」と合わせて、4大鳥
取カニを堪能するカニ！

タバコを吸わない人のために、合理的な保障をお手頃な保険料で実現しました。

治療費 も 収入減 も 給付金で“一生涯”サポート！

初回診断時だけでなく、
治療が続く場合でもOK！

回数無制限で毎年
100万円*の
がん診断給付金

回数無制限で受け取れる毎年100万円*のがん診断給付金。
しかも初回診断時だけでなく、治療が続く場合でもお支払いします！

① 収入減少をカバー！

がんになってしまったら、「収入が減るリスク」にも備えておかねばなりません。事実、がん罹患後に患者本人の収入が減った割合は49.4%、そのうち31.4%の方が離職されています。(東京都福祉保健局 東京都がん医療等に係る実態調査結果 平成31年)

② 再発・転移に備える！

がんは再発リスクも高い病気。再発・転移しても安心して治療に専念できるように、1回だけでなく支払事由に該当する限り回数無制限で毎年お支払いします。

幅広くカバーできる
毎月**10万円***の
がん治療給付金

① 入院も通院もカバー！

がん治療は入院よりも通院治療の割合が増えているため、通院による治療費の保障が重要です。

② 幅広い治療に対応！

がんの3大治療と言われる手術・放射線治療・抗がん剤治療はもちろん、幅広い治療をカバー。がんゲノムプロファイリング検査も対象です。

対象となる治療

●入院 ●手術 ●放射線治療 ●緩和療養 ●抗がん剤治療・ホルモン剤治療(がんゲノムプロファイリング検査を含む)
がん治療給付金は通算120か月限度。
手術・放射線治療・入院は通算回数無制限でお支払いします！

一生涯上がらない
お手頃な保険料

「吸わんとくがん保険」は安心の保障内容と、お手頃な保険料を両立しました。しかも、保険料は一生涯変わりません。ご予算に応じたプランもご用意しています。詳細な保険料はWEBページをご覧ください。

*プラン1の場合 支払事由に該当する限り

▲この保険は非喫煙者専用の商品です。過去1年以内に喫煙(電子タバコ等を含む)したことがある場合はお申込みできません。

▲がんに関する保障の開始(責任開始日)は保険期間の始期の属する日からその日を含めて91日目となります。

●契約年齢は20歳～69歳です。プランによって異なりますので詳細はWEBページをご覧ください。

●お仕事の内容・健康状態・保険ご加入状況などによっては、ご契約をお引受けできない場合があります。

●このご案内は商品の概要を説明しています。詳細については「ご契約のしおり・約款」「ご契約に際しての重要事項(契約概要・注意喚起情報)」を必ずご覧ください。

保険が人を健康にするインシュアヘルスの時代へ

SOMPO ひまわり生命は、万が一の保障だけでなく、毎日の健康も応援する「健康応援企業」として、保険本来の機能(Insurance)に、健康を応援する機能(Healthcare)を組み合わせた、従来にない新たな価値「Insurhealth®(インシュアヘルス)」を提供しています。

詳しい内容の確認や
お申込みはWEBで！



SOMPOひまわり生命保険株式会社

〒163-8626 東京都新宿区西新宿6-13-1

新宿セントラルパークビル

<公式ウェブサイト>https://www.himawari-life.co.jp

SOMPOグループの一員です。

お問い合わせ先

お問い合わせはお気軽に

代理店名：鳥取瓦斯産業(株)

住所：鳥取県鳥取市五反田町6番地

TEL：0857-28-8822

HL-P-B1-20-01118 (使用期限：2023.2.28) L1077 (21.03) ADK



SOMPOひまわり生命

あなたが健康だと、だれかがうれしい。

2021年3月

WEB
申込み
限定！

業界初※
タバコを吸わない人だけの
おトクなネットがん保険

吸わんとく
がん保険

終身がん保険(C1)

※非喫煙者限定商品について(自社調べ 2021年3月)

タバコを吸わない人の保険は、
もっとおトクであるべきだ。

タバコを吸わない人は、喫煙者よりも健康リスクが低いはず。なのに、それぞれ同じ保険料で同じ保障のがん保険が一般的です。そこでSOMPOひまわり生命は、業界初の保険「吸わんとく」を発売。タバコを吸わない人だけで支え合う仕組みで、合理的な保障をお手頃な保険料で実現しました。吸わずにトクする保険の輪に、あなたも入りませんか？



01 | こどもの台所

プレゼントにぴったり！
クッキーを作ろう

2月11日(金) 10:00～12:30



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 年中～小学6年生
申込み締切日 2月05日(土)
申込み開始日 1月20日(木)

02 | げんきごはん

かぼちゃと
ブロッコリーのコロッケ

2月4日(金) 10:00～12:30



講師 上級食育アドバイザー よしみ
参加費 3,500円
定員 6～8名
対象 一般
(お子さん連れでも大丈夫です)
申込み締切日 1月29日(土)

03 | おうちおやつ

米粉で作る
ドライランベリーのタルト

2月16日(水) 18日(金) 10:00～13:00



講師 Piatto Kitchen まえたよしえ
参加費 3,800円
定員 5名
対象 一般
申込み締切日 2月10日(金)

04 | ー(ひといち)パン

プルアパートブレッド

①2月17日(木)②23日(水)③24日(木)
④25日(金) 10:00～13:00

講師 石田 優花
参加費 3,000円 定員 4～6名
対象 15歳以上
申込み締切日 ① 2月11日(金)
②③④2月17日(木)
申込み開始日 1月25日(火)

●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:まえたよしえ】

冬野菜いろいろ牡蠣のクリームシチュー



材料(3～4人分)

牡蠣(加熱用)・・・300g
白ねぎ・・・2本
人参・・・1/3本
ほうれん草・・・2束
ブロッコリー・・・1/3本
しめじ・・・1パック
牛乳・・・500cc
アンチョビ・・・20～30g
ニンニク・・・2カケ
塩・胡椒・・・適量
オリーブオイル・・・大さじ1
米粉・・・大さじ2.5
酒・・・大さじ2

つくり方

- 1 パウルに薄い塩水(塩分量外)を作り、牡蠣のひだの間まで丁寧に洗う。綺麗な水で仕上げ洗いし、ザルにあげ水気をしっかり切る。
- 2 白ねぎは斜め切り、人参は角切り、アンチョビとニンニクはみじん切りにする。
- 3 ほうれん草とブロッコリーはあらかじめ茹でておく。
- 4 鍋に、オリーブオイル・ニンニク・アンチョビを入れ、香りを立たせた中に白ねぎ・人参を入れ炒める。途中しめじ・酒を加え蓋をし、タイマー機能を6分に設定し弱火でスチームする。
- 5 4に米粉を加え、具材としっかりなじませる。牛乳を5回にわけ加え、よく混ぜる。さらに3を加える。
- 6 煮たったら弱火にし、塩・胡椒で味を整え、最後に牡蠣を加え火が通ったら器に盛りつける。

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

enetopia

冬野菜いろいろ 牡蠣のクリームシチュー



材料(3~4人分)

牡蠣(加熱用)・・・300g
 白ねぎ・・・2本
 人参・・・1/3本
 ほうれん草・・・2束
 ブロッコリー・・・1/3本
 しめじ・・・1パック
 牛乳・・・500cc
 アンチョビ・・・20~30g
 ニンニク・・・2カケ
 塩・胡椒・・・適量
 オリーブオイル・・・大さじ1
 米粉・・・大さじ2.5
 酒・・・大さじ2

つくり方

- 1 ボウルに薄い塩水(塩分量外)を作り、牡蠣のひだの間まで丁寧に洗う。綺麗な水で仕上げ洗いし、ザルにあげ水気をしっかり切る。
- 2 白ねぎは斜め切り、人参は角切り、アンチョビとニンニクはみじん切りにする。
- 3 ほうれん草とブロッコリーはあらかじめ茹でておく。
- 4 鍋に、オリーブオイル・ニンニク・アンチョビを入れ、香りを立たせた中に白ねぎ・人参を入れ炒める。途中しめじ・酒を加え蓋をし、タイマー機能を6分に設定し弱火でスチームする。
- 5 4に米粉を加え、具材としっかりなじませる。牛乳を5回にわけ加え、よく混ぜる。さらに3を加える。
- 6 煮たったら弱火にし、塩・胡椒で味を整え、最後に牡蠣を加え火が通ったら器に盛りつける。