

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

2022

7

July



子育て応援キャンペーン開催中

特典のお渡し

初回のお渡し

キャンペーン申込日の属する月の

翌月

※電気需給契約と同時に申込みされる場合は、エネトピアでんき供給開始月の翌月といたします。

2回目以降のお渡し

毎年5月

最後のお渡し

お子さまの11歳の誕生日後の最初の

5月

※誕生日が4月の場合は、12歳の誕生日後の最初の5月となります。

特典のお渡し例（新しくエネトピアでんきをお使いの場合）

7月	8月	9月	▶▶▶	2月	3月/4月	5月
						
・電気需給お申し込み ・キャンペーンお申し込み	エネトピアでんき供給開始	供給開始月の翌月に初回特典をお渡し	翌年から毎年5月に特典をお渡し	11歳の誕生日		11歳の誕生日後最初の5月に最後の特典お渡し

※供給開始日によって初回特典のお渡し時期は変わります。

※4月が誕生日の場合は、12歳の誕生日後の最初の5月に最後の特典をお渡しいたします。

注意事項

- ・特典内容はキャンペーンの適用期間中であっても変更する場合がございます。
- ・特典のお渡し日の連絡は行っておりませんので、ご了承ください。

お申し込み条件

＼電気のご利用場所で／

エネトピアでんきをご利用 + 12歳以下のお子さまと同居

適用条件について

- ・対象のお子さまが複数名いらっしゃる場合、最も年齢が若いお子さま1人が対象となります。
- ・対象のお子さまが12歳の誕生日後の最初の3月31日まで同居していることが条件となります。
- ・他の割引プラン、キャンペーンにご加入いただいている場合でもお申込みできます。

注意事項

- ・弊社が提供する各種サービスで、料金の滞納または滞納の恐れがある場合、その他契約違反の恐れがあると判断した場合は、キャンペーンの対象外といたします。
- ・適用条件を満たさないにもかかわらず、適用されていることが明らかになった場合には、原則として、ギフトカードの送付が中止されます。

キャンペーンの適用期間中であっても、このキャンペーンの全部または一部の変更、追加、中止または廃止する場合があります。その場合、あらかじめお知らせいたします。

お問い合わせ・お申し込みはこちら

エネトピアでんきインフォメーションセンター

0120-50-8820

9:00～19:00
(日・祝は17:00まで)

エネトピアでんきと同時に
お申し込みの方は
こちら▶



既にエネトピアでんきをご利用の方は
こちら▶



地域の未来をはぐくむ

子育て
応援
キャンペーン

先着
100
名さま

エネトピアでんきをご利用

+

12歳以下のお子さまと同居

お子さまが12歳になるまで

毎年

5,000円分の
ギフトカードを
プレゼント

受付期間

2022年5月5日 ▶ 12月31日



ふるさとの味に地醤油あり 鳥取の食を盛り上げる

和食に欠かせない醤油。全国津々浦々で生産され、その土地の食文化を育んでいる。鳥取県では甘味の強い醤油が好まれる傾向があり、刺身や煮魚などその風味を活かした「じげ地元」の味「の土台」となっている。鳥取市立川町にある「**楠城屋商店**」は、明治33年創業の「キッコーナン」



歴史ある蔵から生まれる楠城屋の醤油。「さしみ醤油は煮物の仕上げにもおすすめ」と浜崎さん。

素材と料理の立役者

鳥取生まれの「地醤油」

地元産の醤油で、毎日の食卓をもっと美味しく

◎編集／鳥取情報文化研究所 文・撮影／飯田若菜 撮影／田中良子

醤油の種類	
◆濃口（こいくち）	…全国の醤油消費量の約8割。「コク」と香りも高い。
◆淡口（うすくち）	…関西発祥。仕込みに塩を増やして、まろやかさ。
◆溜（たまり）	…中部地方が主体。底に溜まった液を1年発酵させる。
◆再仕込（さいしき）	…仕込みに塩水ではなく生揚げ醤油を使う。
◆白（しろ）	…愛知県碧南市発祥。小麦を主原料とした琥珀色。

の商標で知られる老舗である。県東部では学校給食にも使われ、東京や大阪の飲食店でも愛用されている。代表の浜崎昭匡さんは5代目。「120年の伝統の味を受け継いでいます。うちの醤油を使って、美味しい鳥取の味を見つけてもらえれば嬉しいです」と、醤油で鳥取の食が盛り上がることを期待する。昭匡さんは「バクチー醤油、かつおぶしを濃口醤油で直に煮出した「カツオの煮出



店主
吉村泰行さん
15時以降は焼鳥などお酒に合う料理を準備するので、1杯飲みに来てください！

焼き鳥 1本130円～
県産鶏の焼き鳥は15時から、1本ずつ可能。写真左上はタレの仕込みの様子。串は「もも」150円、ナンコツ入りの「つくね」160円。テイクアウト可。県産小麦使用自家製麺の「素ラーメン」もぜひ

武蔵屋食堂

☎0857-22-3379

住鳥取市職人町15
時 10:30～21:00
(15:00から夜メニューも提供) 休日曜・祝日



フグやタタキには、イナサの濃口と独自の調味料、柑橘類をブレンドした、自家製ポン酢がよく合う。たっぷりかけて味わいたい。あと味も◎

鳥取の地魚は鳥取の醤油で 美味しい地産地消の愉しみ

「イナサ」の銘柄で愛されるのは、

んで作る。沸騰させないのが風味を高めるポイントだ。「土地の醤油は郷土の味を作るものなので大事にしたい。うちの味は楠城屋さんあつてこそ。一緒に商品を作ってみたいですね」と、店主の吉村泰行さんは創作意欲も湧いているようだ。

地魚料理

一見さんを驚かすビッグで分厚い刺身、つみれや焼き物など、旬の地魚尽くし！のコースは1人前 2000円～。

さかなや すし銀

☎0857-27-4593

住鳥取市弥生町281-3 時 18:00～ 休不定休
※予約制、予算に応じて地魚料理を提供



店主 近藤忠和さん
味、ボリューム、価格のすべてでお客様が喜んでいただきたい。さしみ醤油と楽しんでください。



鳥取市青谷町青谷の山崎醸造本舗だ。昭和25年創業時の製法そのままに、もうみ※をしつかり寝かせ、濃口は18ヶ月、再仕込みの「さしみ醤油」は36ヶ月かけて仕上げる。地元スーパのほか鳥取市ECサイト「とっとり市」、東京の県アンテナショップでも販売されている。醤油本来の旨みが生かされており、「何十年もこれ！」という方や、地元漁師さんの愛用者もおられます。大阪のラーメン店ではブレンドして使っていただいています（代表・山崎達郎さん）。魚を知り尽くす店主が新鮮な地魚を豪快に食べさせてくれる鳥取市弥生町の創業50年「さかなや すし銀」は、40年以上イナサ醤油を愛用。店主の近藤忠和さんは「山崎は鳥取の地魚の美味しさを引き立てる」といって、煮物やポン酢にも山崎の醤油を使う。「刺身は山崎の「さしみ醤油」がベスト。全国的に流通する醤油（濃口）は塩気が目立つけど、山崎はそれがないので、多彩な鳥取の魚との相性が抜群」と近藤さんは絶賛する。

※大豆・小麦・種麴を造る麴に食塩水を入れて仕込んだ醤油の“素”

column 東・中・西「おすすめ地醤油」

お話し／鳥取情報文化研究所
代表 植田英樹

編集担当の植田です。実は私の趣味は「地元スーパ」巡り、その際にチエックする売り場が「醤油」一度お試しいただきたい県内の醤油を紹介しします。

まずは東部、本文でも紹介した鳥取市の「楠城屋」「山崎」にくわえて、岩美町「岩田醤油・濃口」は魚の煮付けに相性良し。少し先ですが、秋以降にカレイが出る時期にはぜひお試しください。

中部の人々に愛される倉吉市の「ヒシクフ」、こちらはおもろみをそのまま絞った生醤油で香りも楽しんでください。琴浦町「桶合醤油（カネマス）」の淡口はステンドグラスと評される透き通った色が印象的で、骨髄ラーメン店でも重宝されているほど。県西部では米子市淀江にある「須山」に注目です。「大山むらさき」は刺身から冷奴、そしてサラタも美味しくないなら、万能かけ醤油です。利き酒ならぬ、利き醤油で、好みの味を見つけてみましょう（ゆ）！



いつもの醤油と違う美味しさに出会えますよ

01 | こどもの台所

美味しい丼を作ろう！
(ハンバーグと旬野菜のどんぶり)

7月2日(土) 10:00～13:00

	講 師 上級食育アドバイザー よしみ 参加費 3,000円 対 象 年中～小学6年生 定 員 6名 申込み締切日 6月25日(土) 申込み開始日 6月 1日(水)
--	--

03 | おうちおやつ

手土産にもなる
チョコブラウニー

7月1日(金) 10:00～13:00

	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(お子さん連れ可) 定 員 6名 申込み締切日 6月25日(土)
--	--

05 | ー(ひといち)親子パン

こねない!!簡単!!
枝豆とチーズのパン

7月30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 7月23日(土) 申込み開始日 7月 5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



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

スパイスカレーと
手づくりナン

7月14日(木) 10:00～13:00

	講 師 Piatto Kitchen まえたよしえ 参加費 3,500円 対 象 一般 定 員 4名 申込み締切日 7月7日(木)
---	---

04 | ー(ひといち)パン

しっとり!バタートップ

①7月21日(木) ②23日(土) ③27日(水)
④28日(木) 10:00～13:00

	講 師 石田優花 参加費 3,000円 対 象 一般 定 員 4名 申込み締切日 ①②7月15日(金) ③④ 21日(木) 申込み開始日 7月1日(金)
---	---

🍳 今月のレシピ 【料理:石田優花】

豆乳プリンアラモード

材料(約6個分)

【豆乳プリン】 水・・・100cc 粉寒天・・・2g 砂糖・・・大さじ2 豆乳・・・400cc バニラエッセンス・・・少々	【黒蜜】 黒砂糖・・・100g 水・・・100cc 【トッピング】 あずき、きなこ、ホイップ クリームなど
--	--

つくり方

- 1 豆乳プリンを作る。鍋に水、粉寒天を入れよく混ぜたら火にかける。フツフツ軽く沸騰したら弱火にし、砂糖を加えてかき混ぜながら2～3分加熱する。別の鍋で少し温めた豆乳を加えて、よく混ぜたら型に流し粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。(30分)
- 2 白玉を作る。ボウルに白玉粉を入れ、豆乳を少しずつ加えながら手で良く混ぜる。全体が混ざったら丸めて沸騰したお湯で茹でる。浮き上がったきたら1～2分茹でて氷水に取り、冷たくなったらザルに上げる。
- 3 黒蜜を作る。鍋に黒砂糖と分量の水を入れてかき混ぜながら火にかける。沸騰したら弱火にしてタイマーを5～6分に設定しとろみがつくまで煮詰める。
- 4 豆乳プリンが固まったら器に出して黒蜜をかけ、豆乳白玉やあずき、きなこなどで飾る。

enetopia
plaza
information

今
月
の
料
理
教
室
情
報

Aqua
Clara

かならず
もらえる
キャンペーン

キャンペーン期間中、新規で
ご契約いただくと素敵な景品が
必ずもらえます。

いつもの水に、安心とおいしさを。

はじめよう
アクアクララのある暮らし。

初回
限定 設置月がおトクだから始めやすい
サンキューセット



12ℓ入り
ボトル2本

+



設置月の
あんしん
サポート料

設置月 999円(税込・宅配料込) でスタート

※アクアクララウォータースリムボトル(7L)の場合:810円(税込・宅配料込)

まずは試したい
無料お試しセット



12ℓ入りボトル
1本

+



あんしん
サポート料

1週間無料でお試し

※かならずもらえるキャンペーン対象外

お届けします。あんしん・おいしいお水。 アクアクララグループ

アクアクララ山陰 鳥取ガス株式会社 / 鳥取ガス産業株式会社

〒680-0932 鳥取市五反田町6番地

☎0120-40-8833 平日 9:00～17:00

https://sanin.aquaclara-web.jp

アクアクララ山陰 検索





今月のレシピ【料理：石田優花】

豆乳プリンアラモード

材料(4人分)

【豆乳プリン】

水・・・100cc
粉寒天・・・2g
砂糖・・・大さじ2
豆乳・・・400cc
バニラエッセンス・・・少々

【白玉】

白玉粉・・・50g
豆乳・・・大さじ3

【黒蜜】

黒砂糖・・・100g
水・・・100cc

【トッピング】

あずき、きなこ、ホイップクリームなど

作り方

- 1 豆乳プリンを作る。鍋に水、粉寒天を入れよく混ぜたら火にかける。フツフツ軽く沸騰したら弱火にし、砂糖を加えてかき混ぜながら2～3分加熱する。別の鍋で少し温めた豆乳を加えて、よく混ぜたら型に流し粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。(30分)
- 2 白玉を作る。ボウルに白玉粉を入れ、豆乳を少しずつ加えながら手で良く混ぜる。全体が混ざったら丸めて沸騰したお湯で茹でる。浮き上がってきたら1～2分茹でて氷水に取り、冷たくなったらザルに上げる。
- 3 黒蜜を作る。鍋に黒砂糖と分量の水を入れてかき混ぜながら火にかける。沸騰したら弱火にしてタイマーを5～6分に設定しとろみがつくまで煮詰める。
- 4 豆乳プリンが固まったら器に出して黒蜜をかけ、豆乳白玉やあずき、きなこなどで飾る。

豆乳

女性に人気の豆乳。牛乳との違いをご存じですか？
牛乳との違いは？
牛乳と似た印象の豆乳ですが、一番の大きな違いはタンパク質。豆乳に含まれているタンパク質は植物性、牛乳は動物性です。また、牛乳はカルシウムを、豆乳は鉄分を多く含んでいます。そして、豆乳の方が低カロリー、低糖質なんです。よ

種類は3種類

スーパで売られている豆乳は3種類に分けられます。「無調整豆乳」は豆乳に水以外のものを加えていないもの。「調製豆乳」は豆乳に砂糖、塩、油脂などを加えて飲みやすくしたもの。「豆乳飲料」は、調整豆乳に果汁やコーヒーなどを加えて、更に飲みやすくしたものです。豆乳本来の栄養価を求めるのであれば、無調整豆乳を選ぶのがいいです。

Aqua Clara

かならず
もらえる
キャンペーン

キャンペーン期間中、新規で
ご契約いただくと素敵な景品が
必ずもらえます。

いつもの水に、安心とおいしさを。

はじめよう
アクアクララの
ある暮らし。



初回
限定

設置月がおトクだから始めやすい

サンキューセット



12ℓ入り
ボトル2本

+



設置月の
あんしん
サポート料

設置月 999円 (税込・宅配料込) でスタート

※アクアクララウォータースリムボトル(7L)の場合:810円(税込・宅配料込)

まずは試したい

無料お試しセット



12ℓ入りボトル
1本

+



あんしん
サポート料

1週間無料でお試し

※かならずもらえるキャンペーン対象外

お届けします。あんしん・おいしいお水。 アクアクララグループ

アクアクララ山陰

鳥取ガス株式会社 / 鳥取ガス産業株式会社
〒680-0932 鳥取市五反田町6番地

☎0120-40-8833 平日 9:00～17:00

<https://sanin.aquaclara-web.jp> アクアクララ山陰 検索



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)(166)),燃料費調整額・再生可能エネルギー発電促進賦課金含まず

エネトピアでんき インフォメーションセンター ☎0120-50-8820 9:00~19:00 (日・祝は17:00まで) ※12/31~1/3は除く

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・休日間わず 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



アクアクラ山陰 ☎0120-40-8833 平日 9:00~17:00

enetopia