

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

2023

2

February



ガス給湯器の凍結予防方法

ガス給湯器の凍結予防方法

予防1

凍結予防ヒーター

- 1 電源プラグがコンセントに差し込まれていることを確認します。
凍結予防ヒーターや、循環ポンプが自動的に動作します。

予防2

蛇口から水を流す

- 1 ガス給湯器の電源をオフにする。
- 2 給湯栓を開き、少量の水を流した状態にしておく。
※流す水の量は、1分間に400cc程度を目安に。

予防3

追い焚き付き給湯器の場合は浴槽に水を貯める

- 1 追い焚き付き給湯器の場合、浴槽に水を貯めておく。
循環金具より上に水を貯めておくことで、外気温を感知して自動でポンプが動き水の流れて凍結予防します。

ガス給湯器の給水・給湯配管に、保温材などの凍結を防止する措置が取られていない場合、風の強い日などでは気温が氷点下にならなくても、配管内が凍結してお湯が出なくなるおそれがあります。保温材で巻くなど凍結防止の対策が必要です。

ご自宅の電気が止まっている場合は給湯器の凍結予防ヒーターが動きません。その際は給湯器本体の水抜きが必要になります。水抜き方法は使用している給湯器の種類によって異なる場合がありますので、取り扱い説明書をご確認ください。

もし給湯器が凍結してしまったら・・・

給湯器からお湯も水も出なくなった場合には、給湯器の凍結の可能性があります。この場合は、

- 給湯器のリモコンをOFFにしてください。(※給湯器のコンセントは抜かないでください)
- 気温の上昇によって自然に解凍するまでお待ちください。
- 給湯栓から水がでるようになったら、給湯器や配管から水漏れがないかを確認のうえ、ご使用ください。

給湯器が凍結しても無理に解凍させようとせず、自然に溶けるのを待ってください。給湯器に熱湯をかけるなどすると、急激な温度変化によって配管が破裂してしまう恐れがありますので、絶対に行わないでください。

enetopiaの ガスを

最新的气体機器を
月々のお支払いだけで。

ガス給湯器 給湯+追焚



8年
契約
20号

マルチリモコン付 月々3,810円^{税込}～
(24号 月々4,040円～)

ガス給湯器 給湯+追焚+暖房



8年
契約
24号

マルチリモコン付 月々4,280円^{税込}～

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)

・対象機器の一覧はホームページまたはスタッフまで
・リースのご利用には受付条件および審査があります

ガス給湯器の凍結予防



寒さに備える

実はあまり知られていませんが、朝晩の気温が0度を下回るような真冬日が続くと、凍結による給湯器のトラブルが多発するんです。夜の間の気温の低下によって、給湯器や配管内にたまった水が凍結してしまうと、お湯が出なくなってしまうからです。

また、水が凍結することによって、膨張した配管が破裂し、給湯器が破損したり、凍結してしまった給湯器を無理に動かそうとして、故障を招いてしまったり…。特に給湯器内部での配管破裂は、修理に時間がかかり、費用も高くなってしまいます。

朝起きて、お湯を出そうと思ったら出ない。慌てて動かそうとしたら、故障してしまった。そんな事になったら、本当につらい！でも、正しい予防策を知っていれば、防げるので大丈夫です。適切な対策を行い、温かい日々をお過ごしください。



今年こそ〚行きつけ〚にしては 大人の愉しみ「寿司」

満ち足りた至福のひととき。一度味わうと「トリコ」になる。〚

〓 編集／鳥取情報文化研究所 文・撮影／飯田若菜 撮影／田中幸一

賀露の〚浜〚の寿司屋で 鳥取の地魚の豊かさを知る

和食の代表格「寿司」。巷では〚回転〚が活躍だが、職人が目の前で握る寿司には、特別な輝きがある。今回はそんな〚大人の愉しみ〚を紹介。来店し、まず目をやるのが品書きだ。上にざりや毎日書かれるその日の旬ネタを確認すると、〚こちら〚への期待感が高まってく〚。

鳥取の海の玄関口、魚のマチでも



店の品書き、「まる金」は店主が黒板に毎日書く。「浜寿司」(右)は入り口に。雰囲気も嬉しい。

ある鳥取市賀露町で50年近く親しまれる寿司店がある。その名も「浜寿司」。大将の浜橋速人さんが一人て切り盛りをするこじんまりした店には、県外客も足しげく訪れる。お目当ては、地元で揚がる魚介10種を堪能できる「地魚にざり」だ。

「地魚にざり」を始めてから、県外客が増えました。近年はよくネットの情報を来て来られます。魚の説明をするとき喜ばれますね。秋田の方が『鳥取にも八タ八タがあるんですか』と驚かれて、鳥取から秋田に送った話もしたり。鳥取の魚を美味しく食べていただくためにも、私が自慢したい」と話す浜橋さん、実は父親は賀露の漁師だったそう。

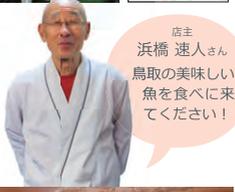
1月からはノドグロやモサエビ、ホウボウなどが主役を張る。店の前

浜寿司

☎0857-28-4436
住鳥取市賀露町北1-9-14 10:00~20:00
休月曜(祝日は営業)
夜は予約がおすすめ



地物は刺身でも(写真は赤パイと肝550円〜)。



店主 浜橋速人さん
鳥取の美味しい魚を食べに来てください!



※取材日のアラ汁は旬のカレイ

地魚にざり 2200円(アラ汁付き)
上段左から白イカ、イサキ、カワハギ、イシダイ、玉子、下段左から白パイ、アジ、カレイの子まぶり、親ガニ、カサゴ。カレイのアラ汁も出汁が良い。撮影は11月末。



きな檀の一枚板が趣を引き立てる。扱うネタは常時20種ほど。「鳥取産でも美味しい時期のものだけを使います」と、3代目の上田耕一さん



親子ガニの重艦巻きは4貫で1100円という「鳥取価格」。



店主 上田耕一さん
気軽にお立ち寄りいただける店です。ぜひ一度お越しください。



左党にはたまらない「アゴの子」は保存し通年味わえる。550円〜

は質を重んじる。「カニも地元産は県外より安く出しやすい。寿司店は高嶺の花と思われがちですが、一度お越しただくと様子がわかって通

いやすくなると思います」

「上にざり」は8種が華やかに器に映え、シャリは小ぶりて丸みがあり、ネタの見映えも素晴らしい。

「寿司はネタとシャリのバランスが大切。美味しい、きれいと喜んでいただけただけ嬉しい。私は普通のことをしているだけです」と謙虚にするが、寿司をいただく、魚の旨味がシャリと絶妙に舌でひとつになる、至福のひと時が訪れる。

実は寿司店にはもうひとつ愉しみがある。それはネタにも通じる刺身や一品料理。まる金は「出し巻玉子」や「茶わんむし」に定評があり、それらで一杯飲んでから寿司を頼む常連も多い。寿司も一品もほぼ料金が明示され、安心して楽しめる。

上田さんがお伴に勧めるのは、やはり日本酒。職人が丁寧にこしらえた寿司をじっくりと味わいながら傾ける盃は格別。この時はまさに〚大人の愉しみ〚である。



上にざり(写真中央) 2310円

左からヒラメ、ベニズワイガニ、子持ち昆布、カンパチ、エビ、マグロ(赤身)、ウニ、イクラ。ヒラメとベニズワイガニは鳥取産。子持ち昆布は出汁の下味が上品。カンパチは、マグロのトロに当たる腹身の「すなずり」。なおネタは日替わり。

寿司 まる金

☎0857-22-2319
住鳥取市弥生町381番 17:00~22:00 休日曜・祝日(不定) 握りは1貫110円〜、並1540円〜



まる金の地酒は瑞泉(岩美町)と香住鶴(香美町)

味と寿司に込められたおもてなしを堪能しては、大人っぽいものです。

column

おうちでも「持ち帰り寿司」で本格寿司



美しさも印象的な「上にざり(10カン)」1150円、「雪」680円、北海道産昆布を惜しみなく使う自慢の「パッテラ」400円、20年近く価格が据え置きなの嬉しい。

鳥取の持ち帰り寿司として20年以上愛されてきた「とさき」。店主の戸先宏幸さんは関西での寿司職人を経て、99年に鳥取で店を構えた。ネタは主に目利きで定評のある大阪市中央卸売の仲買から仕入れ、注文を受けてから、客入からもうよく見える板場で握る。「召し上がる時間を考えて、シャリは炊き加減と、少し大きめにしてネタとのバランスに気を配っています」。

また修行した関西で重宝されるパッテラなどの押し寿司は箱に詰めて販売台に置き、ネタの旨味をシャリに浸みこませる。

握り・押しともネタと合わせるふわりとしたシャリの美味しさが際立つ。開店以来の常連から、その孫までも多いのもうなずける。持ち帰りも店と同じく、専門店に食べる人のことを考え、幸せにしてくれる。

◇持ち帰り寿司 とさき 住鳥取市吉方温泉3-151-3 10:30~20:00、土日祝は10:00開店 休火曜(祝日は営業、翌日休み) TEL0857-22-0141 握りは桶も人気、予約がオススメ

鳥取市弥生町の「まる金」は、終戦直後から営む老舗。カウンターの

吟味したネタを職人が握る寿司は旨い、そして美しい

01 | こどもの台所

美味しさぎゅっとフルーツ大福

(メニュー: フルーツ大福2種類)

2月12日(日) 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】8名
【対象】年中~小学3年生
【申込み締切日】2月4日(土)
【申込み開始日】1月20日(金)

03 | おうちおやつ

ごろごろナッツの米粉ミニタルト

2月15日(水) 10:00~13:00



【講師】Piatto Kitchen まえたよしえ
【参加費】3,200円
【定員】5名
【対象】一般
【申込み締切日】2月8日(水)

05 | 親子ケーキ教室

親子でバレンタイン

(メニュー: ハートのチョコブッセ)

2月11日(土) 10:00~13:00



【講師】石田 優花
【参加費】3,200円
【定員】4組
【対象】5歳~小学生の親子
【申込み締切日】2月4日(土)
【申込み開始日】1月20日(金)

🍷 今月のレシピ【料理: 石田 優花】

無水調理鍋で甘酒ガトーショコラ



材料(15cm)

板チョコレート...2枚
甘酒...100cc
生クリーム...100cc
バター...30g
卵...2個
薄力粉...60g
ココアパウダー...15g
ベーキングパウダー...小さじ1
粉糖...適量

作り方

- 1 ボウルに板チョコレートを割り入れ、生クリーム、バターとともに湯煎にかけて溶かす。
- 2 別のボウルに卵と甘酒を入れてよく混ぜ、さらに1を入れて混ぜる。
- 3 薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーをふるい入れて、よく混ぜる。敷紙を敷いた型に生地を流し、アルミホイルで二重に包む。
- 4 無水鍋に200ccの水を入れ、3を入れて中火で点火する。沸騰したらフタをして弱火にし、タイマーを45分に設定し蒸し焼きにする。
- 5 焼き上がったら水が入らないようにアルミホイルをそっと外し、粉糖やフルーツで盛り付ける。

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

02 | わがやのげんきごはん

ほっこり温かくいただく冬野菜

(メニュー: 鶏肉と冬野菜のグラタン)

2月10日(金) 10:30~12:30



【講師】上級食育アドバイザー よしみ
【参加費】4,000円
【定員】6名
【対象】一般(お子さん連れ可)
【申込み締切日】2月3日(金)

04 | ー(ひといち)パン

メープルミルクティーブレッド

①2月22日(水)②23日(木)③24日(金)

④28日(火) 10:00~13:00



【講師】石田 優花
【参加費】3,200円
【定員】4名 【対象】15歳以上
【申込み締切日】①②③2月16日(木)
④2月22日(水)
【申込み開始日】2月1日(水)

06 | タッチアンドトライ

ガスコンロを使って
一緒に楽しくお料理しましょう!

2月8日(水) 11:00~13:00

【メニュー】タンドリーチキン、野菜のオープン焼き
【参加費】500円

※詳細はエネトピアプラザ ホームページに掲載しています。

●お申込みは先着順です●各教室は予告なく変更になる場合があります●ホームページからもお申込みできます●3名以上でお申込みの場合はグループ割をさせていただきます。

エネトピアフォトコンテスト 結果発表

エネトピアフォトコンテストへたいへん多くのご応募をいただき、ありがとうございました。
厳正な審査の結果、入賞作品が決定いたしました。審査結果をここに発表いたします。

テーマ「スマイルフォト」



妹ちゃんを笑わせるために、お兄ちゃんが
べー。そんな妹想いのお兄ちゃんの優し
さが伝わる写真です。銀杏並木を歩く二人の
笑い声が今にも聞こえてきそうです。



ひいお祖母ちゃん
のお膝でスイカをバ
クリ。その姿を見守
るひいお祖父ちゃん
とひいお祖母ちゃん
の眼差しがとても優
しく、ほっこりする1
枚です。



梨のへたを引っこばきたーい、小さい体で渾身の力をこめてる様子
がとてかわいくて、思わずにっこり。これからも色々なことに勇敢
に挑戦してくれそうです。



コスモス畑で満面の笑み。愛情たっぷりの大きなおにぎりに
なりますが、なんといっても男の子のキラリと輝く笑顔がとて
も印象的です。

入賞者には「図書カード3,000円分」をプレゼントします

SNS公式アカウントで料理レシピやキャンペーン情報、取材風景等、
最新情報をお届け予定!ぜひフォローしてください。

📷 @enetopia1918



🐦 @enetopia1918



エネトピアフォトコンテスト 結果発表

エネトピアフォトコンテストへたいへん多くのご応募をいただき、ありがとうございました。
厳正な審査の結果、入賞作品が決定いたしました。審査結果をここに発表いたします。

テーマ「スマイルフォト」



ひいお祖母ちゃんのお膝でスイカをバクリ。その姿を見守るひいお祖父ちゃんといひお祖母ちゃんの眼差しがとても優しく、ほっこりする1枚です。

妹ちゃんを笑わせるために、お兄ちゃんがべー。そんな妹想いのお兄ちゃんの優しさが伝わる写真です。銀杏並木を歩く二人の笑い声が今にも聞こえてきそうです。



梨のへたを引っこ抜きたーい、小さい体で渾身の力をこめてる様子がとてもかわいくて、思わずにっこり。これからも色々なことに勇敢に挑戦してくれそうです。



コスモス畑で満面の笑み。愛情たっぷりの大きなおにぎりも気になりますが、なんといっても男の子のキラリと輝く笑顔がとても印象的です。

入賞者には「図書カード3,000円分」をプレゼントします

SNS公式アカウントで料理レシピやキャンペーン情報、取材風景等、最新情報をお届け予定！ぜひフォローしてください。

@enetopia1918



@enetopia1918



今月のレシピ【料理：石田優花】

材料(15cm)

板チョコ…2枚
甘酒…100cc
生クリーム…100cc
バター…30g
卵…2個
薄力粉…60g
ココアパウダー…15g
ベーキングパウダー…小さじ1
粉糖…適量

つくり方

- 1 ボウルに板チョコを割り入れ、生クリーム、バターとともに湯煎にかけて溶かす。
- 2 別のボウルに卵と甘酒を入れてよく混ぜ、さらに1を入れて混ぜる。
- 3 薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーをふるい入れて、よく混ぜる。敷紙を敷いた型に生地を流し、アルミホイルで二重に包む。
- 4 無水鍋に200ccの水を入れ、3を入れて中火で点火する。沸騰したらフタをして弱火にし、タイマーを45分に設定し蒸し焼きにする。
- 5 焼き上がったら水が入らないようにアルミホイルをそっと外し、粉糖やフルーツで盛り付ける。

無水調理鍋で
甘酒ガトーシヨコラ

甘酒

飲む点滴ともいわれる甘酒。江戸時代でも栄養ドリンクとして人気だったそう。

甘酒って何？

甘酒は、酒粕と米麹から作る2種類がありますが、酒粕から作るものにはアルコールが入っていることもありますが、微量のため、市販の商品はソフトドリンク(アルコール度数1%未満)に分類されます。米麹から作る甘酒はアルコールを含まないため、お子さんでも安心して飲めます。

飲む点滴といわれる理由

甘酒は、ブドウ糖、食物繊維、オリゴ糖、ビタミンB群、アミノ酸、コウジ酸など、栄養満点！ダイエツト、美肌、美髪、便秘解消、疲労回復など、嬉しい効果がいっぱい！です。美容効果を狙うなら朝、仕事や勉強を頑張りたいなら昼、安眠やリラックス効果を求めるなら夜に飲むのがおすすめです。

くらしを支える エネトピアのサービス

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、みなさまのくらしを支えます。



enetopia ガス

ガスの安定供給を続けて

100年の実績

※都市ガス料金は、政府の支援で
使用量×30円が値引きされます。
(2023年2月～2023年9月検針分が対象)

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

enetopia でんき

割引プランで
月々がおトク

スタート割 330 <small>(税込)</small> 円/月々	月々割 165 <small>(税込)</small> 円/月々
---------------------------------------	-------------------------------------

最適プランを
3年契約で

48,300円(税込)おトク

※電気料金は、政府の支援で
使用量×7円が値引きされます。
(2023年2月～2023年9月検針分が対象)

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・夜は17:00まで)
※12/31～1/3は除く

enetopia ひかり

高速で手続き簡単な通信サービス
ガスとセットで毎年最大

20,064円(税込)おトク

ダブル加入でさらにおトク!!

エネ割 + 2年割 = W 割

ガスサービスをご契約の
お客さまはおトク
2年契約でおトク

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

Aqua Clara

はじめよう、
アクアクララのある暮らし。

まずは試したい! 無料お試しセット

1週間無料で
お試し!



12L入りボトル1本



あんしんリポート料

アクアクララ山形 ☎0120-40-8833 平日 9:00～17:00

enetopia

■編集・発行:エネトピア ■お問い合わせ先:鳥取ガス株式会社 〒680-0932 鳥取県鳥取市五反田町6番地 ☎0570-04-8811 www.enetopia.jp
※掲載価格はすべて税込価格です。※本誌の配布を希望しない場合はご連絡ください。

Vol.186