

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

6

June 2023

ガスコンロの
お手入れの話



お手入れのしやすさから ガスコンロを選ぶ

最近のコンロは掃除がしやすいように、
五徳にもグリルにも工夫が施されています。
掃除が楽になるコンロを利用して、
毎日きれいなキッチンで楽しく料理をしましょう。

Point 01

コンロ周りは
汁受けが無い
タイプがおすすめ



従来のコンロには吹きこぼれを受け止める為の汁受け皿がありましたが、最近のコンロは汁受け皿がないタイプが主流です。
バーナー周りに設置したフラットな形状のバーナーリングカバーが煮こぼれの侵入を防ぎます。万が一吹きこぼれが天板に広がったときは、五徳を取り外して簡単な拭き掃除で綺麗にすることが出来ます。

Point 02

お手入れの
しやすい
天板素材を選ぶ



フラットな天板は掃除がしやすいように素材も工夫されています。
従来はホーロー素材が多くを占めていましたが、吹きこぼれや油污れなどはこびりつきやすく、掃除に手間がかかりました。
しかし最新のビルトインコンロは、耐久性・耐熱性に優れた強化ガラスを使用したものが主流で、汚れが拭き取りやすくなっています。

Point 03

軽量で
お手入れ
しやすい五徳



最近のガスコンロの五徳は、お手入れ性を重視したフラットな形状で取り外しが易くなっています。
素材も昔ながらのホーローの他にステンレスが登場し、機種によってはデザインや清掃性で五徳を選ぶようになりました。
ホーローとステンレスのそれぞれの特徴を知ってガスコンロを選ぶ際は五徳にも注目して見ましょう。

ガスコンロのお手入れの話



新しいガスコンロは、 お手入れのしやすさが 格段にアップ

従来、コンロの清掃性はIHのほうが優れていると言われていましたが、最近のガスコンロは、お手入れや掃除がしやすく、且つ汚れがつきにくいように進化しています。
これまで億劫に感じていたお掃除も、新しいガスコンロなら楽に行うことができ、より長くキレイなガスコンロをキープできるようになりました。

お手入れのしやすいコンロ

Rinnai 75cm



RNS71W31E13RCSTW
定価 368,500円(税込)

NORITZ 75cm



N3S13PWASKSTES
定価 286,440円(税込)

Paloma 60cm



PD-200WS-60CV
定価 161,150円(税込)

児嶋珈琲店

KOJIMA COFFEE

New Open



Luxury Cafe & Bar

児嶋珈琲店は、一日中、カフェメニュー・バーメニューどちらも楽しめるハイクオリティな大人な時間を過ごしたい人のためのお店です。

ラグジュアリーな空間を演出する、シンプルで洗練されたインテリアと、きめ細やかなサービス。厳選して選んだ豆と、ラマルゾッコ社の最新エスプレッソマシンを使用した、ここでしか飲めない特別なコーヒー。その他にも、こだわりのドリンクや料理、スイーツなど、それぞれのひと時を美しく彩る、魅力的なメニューを揃えています。

少し特別で、それでいて居心地の良い落ち着いた雰囲気の内は、プライベートはもちろん、ビジネスシーンにもご利用いただけます。ぜひ、児嶋珈琲店で贅沢な時間をお過ごしください。



680-0023 鳥取市片原5-503 エネトピアプラザ2F
OPEN 11:00-22:00(日曜日は18:00まで) CLOSE 火曜日
TEL 0857-50-0535 <https://kojimacoffee.jp>

Connect with us /
Instagram
@kojimacoffteen



01 | Sweet Lily

父の日アイシングクッキー (自宅練習用クッキー付き)

①6月10日(土) ②11日(日) 13:00~16:00

【イギリス発祥】粉糖と卵白で着色されたクリームを使って、楽しく可愛い世界に1つだけの父の日クッキーを作りましょう。



【講師】JSAアイシングクッキー認定講師
原田操
【参加費】3,200円
【定員】①4組 ②4名
【対象】①年中~小学生の親子
②一般
【申込み締切日】6月3日(土)

03 | ー(ひといち)パン

ドーナツ~カスタード&クッキークリーム~

①6月25日(日) ②28日(水)
③29日(木) ④30日(金) 10:00~13:00

油で揚げずにふんわりなドーナツを作ります。2種類のクリームを入れて仕上げます。



【講師】石田優花
【参加費】3,500円 【定員】4名
【対象】15歳以上
【申込み締切日】①6月17日(土)
②③④22日(木)
【申込み開始日】6月1日(木)

●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
●ホームページからお申込みできます

02 | Hana sweets

ブルーベリーの クランブルチーズケーキ

6月2日(金) 3日(土) 10:00~13:00

サクサククランブルがのったチーズケーキ。ブルーベリーの爽やかな酸味がクリームチーズと相性抜群!



【講師】石田優花
【参加費】3,500円
【定員】4名
【対象】15歳以上
【申込み締切日】5月26日(金)
【申込み開始日】5月10日(土)

04 | タッチアンドトライ

おとうふしゅうまい

にんじんとツナの焼き込みご飯

6月14日(水) 15日(木) 16日(金) 11:00~13:00

グリルの「蒸す」機能を使いしゅうまいを作ります。簡単、時短料理を楽しく作りましょう。



【参加費】500円
【定員】4名
【対象】一般
【申込み締切日】6月10日(土)

ピーマンの肉詰めオープン焼き

今月のレシピ 【料理:まえたよしえ】

材料(2人分)

ピーマン...中6個
豚ひき肉...200g
玉ねぎ(みじん切り)...1個
エリンギ(あらみじん切り)...70g
塩麹...大さじ1
【A】パン粉...20g
卵...1個
粗びきこしょう...適量
粉チーズ...お好み
米粉...適量
とろけるチーズ...お好み
ミニトマト...6個

作り方

*オープンには200℃で予熱しておく
1 ボウルに豚ひき肉、エリンギ、塩麹を入れ、粘りがでるまで手で混ぜ合わせ30分ほど休ませる。
2 フライパンに水大さじ3、玉ねぎ、塩ひとつまみ加え蓋をし、弱火でスチームし玉ねぎの甘みを引き出す。玉ねぎが透き通ったら、余分な水分を飛ばし器にとり粗熱をとる。
3 ピーマンとミニトマトは半分にカットし、ピーマンは種を取り除く。
4 1に【A】と2を加え、手でしっかり混ぜ合わせる。
5 ピーマンの内側に米粉をふりかけ、4を詰め込む。耐熱容器に肉詰めとミニトマトを並べガスオーブンへ。200℃で12~13分焼く。
6 チーズをのせ、チーズが溶けるまでさらに3分焼く。竹串を刺して赤い汁が出なければ完成。



エネトピアのリフォーム

エネルギーを扱う会社だからこそ、
お客さまの生活に真摯に向き合える。

01 ご家族の成長やライフステージの変化によって、最適なお住まいは変わってきます。お客さまにずっと幸せに暮らしていただけるよう、永くお付き合いをさせていただきます。

02 エネルギーを扱う会社のリフォームだから、特にキッチンやお風呂といった水まわりはお手の物。それ以外にも、大小かかわらず安心しておまかせください。

03 エネトピアのリフォームは初回訪問から工事完了・アフターフォローまで全てを一人のスタッフが責任をもって担当させていただきます。



お問い合わせ

住まいのお悩み・お困りごとを電話やメール、ショールーム窓口にて受付しております。



現場調査・ヒアリング

お問い合わせの後、現状把握とご相談のため、当社リフォームスタッフが伺います。



ご提案

現場調査内容をもとにお客さまのご希望にそった最適なプランをご提案させていただきます。



お見積り・ご契約

工事計画内容とお見積金額にご納得いただければ、ご契約となります。



工事着工・工事完了

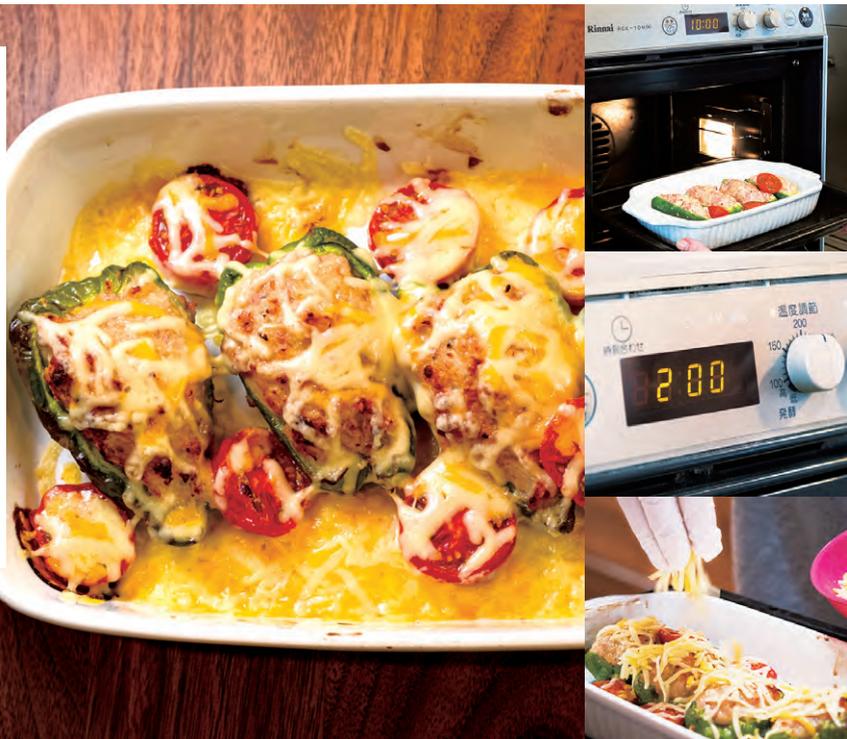
工事中は近隣への配慮を忘れず、安全第一で職人さんと共に、お客様の理想をカタチにします。



アフターフォロー

未永くお付き合いをさせていただきますので、何なりとご相談ください。

オーブン焼き ピーマンの肉詰め



今月のレシピ【料理:まえたよしえ】

材料(2人分)

- ピーマン・・・中6個
- 豚ひき肉・・・200g
- 玉ねぎ(みじん切り)・・・1個
- エリンギ(あらみじん切り)・・・70g
- 塩麴・・・大さじ1
- [A]** パン粉・・・20g
 - 卵・・・1個
 - 粗びきこしょう・・・適量
 - 粉チーズ・・・お好み
- 米粉・・・適量
- とろけるチーズ・・・お好み
- ミニトマト・・・6個

つくり方

- *オーブンは200℃で予熱しておく
- 1** ボウルに豚ひき肉、エリンギ、塩麴を入れ、粘りがでるまで手で混ぜ合わせ30分ほど休ませる。
- 2** フライパンに水大さじ3、玉ねぎ、塩ひとつまみ加え蓋をし、弱火でスチームし玉ねぎの甘みを引き出す。玉ねぎが透き通ったら、余分な水分を飛ばし器にとり粗熱をとる。
- 3** ピーマンとミニトマトは半分にカットし、ピーマンは種を取り除く。
- 4** **1**に**[A]**と**2**を加え、手でしっかり混ぜ合わせる。
- 5** ピーマンの内側に米粉をふりかけ、**4**を詰め込む。耐熱容器に肉詰めとミニトマトを並べガスオープンへ。200℃で12～13分焼く。
- 6** チーズをのせ、チーズが溶けるまでさらに3分焼く。竹串を刺して赤い汁が出なければ完成。

ピーマン

6～9月頃が旬。安くておいしい夏野菜の代表格。

唐辛子の仲間

ナス科トウガラシ属の野菜で、元々は唐辛子を改良したものです。ビタミンC、β-カロテン、カリウム、食物繊維、ビタミンEなどが豊富。ヘタの緑色が鮮やかなものがおいしい証拠です。ペーパータオルで個包装し、ビニール袋に入れて野菜室に入れると3週間程もちます。

切り方で苦味が変わる

繊維を分断すると苦味が出るので、丸ごと使用するともっとも苦味が抑えられます。

縦切り: 縦に入っている繊維に沿って切るので苦味が出にくいです。繊維のシャキシャキとした食感も楽しめます。

横切り: 縦に入っている繊維を分断するので苦味の成分が少なくなります。火の通りがよく、柔らかな食感になります。



エネトピアのリフォーム

エネルギーを扱う会社だからこそ、
お客さまの生活に真摯に向き合える。

- 01** ご家族の成長やライフステージの変化によって、最適なお住まいは変わってきます。お客さまにずっと幸せに暮らしていただけるよう、末永くお付き合いをさせていただきます。
- 02** エネルギーを扱う会社のリフォームだから、特にキッチンやお風呂といった水まわりはお手の物。それ以外にも、大小かかわらず安心しておまかせください。
- 03** エネトピアのリフォームは初回訪問から工事完了・アフターフォローまで全てを一人のスタッフが責任をもって担当させていただきます。



お問い合わせ

住まいのお悩み・お困りごとを電話やメール、ショールーム窓口にて受付しております。



現場調査・ヒアリング

お問い合わせの後、現状把握とご相談のため、当社リフォームスタッフがお伺いします。



ご提案

現場調査内容をもとにお客さまのご希望にそった最適なプランをご提案させていただきます。



お見積り・ご契約

工事計画内容とお見積り金額にご納得いただければ、ご契約となります。



工事中・工事完了

工事中は近隣への配慮を忘れず、安全第一で職人さんと共に、お客様の理想をカタチにします。



アフターフォロー

末永くお付き合いをさせていただきますので、何なりとご相談ください。

お気軽にお問い合わせください
鳥取ガス産業株式会社 一級建築士事務所 enetopia reform TEL. ☎0570-04-8822

無料
見積り
実施中

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)

enetopia でんき

割引プランで
月々がおトク

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| スタート割 330円/月々 ^(税込) | 月々割 165円/月々 ^(税込) |
|----------------------------------|--------------------------------|

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)

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

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



あんしんリポート機

アクアクララ山崎 ☎0120-40-8833 平日 9:00～17:00

enetopia