

明日の暮らしを豊かにする情報誌 [エネトピアン]

enetopian

9

September 2023

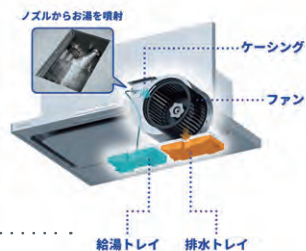
レンジフードは
快適になる



最新のレンジフードなら、 もっとキレイで、快適なキッチンへ。

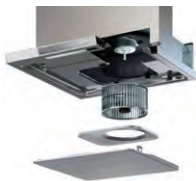
自動洗浄で、10年間ファンのお掃除不要

給湯トレイをセットし洗浄ボタンを押すと、お湯を噴射してファンを自動で回転洗浄し、レンジフード内部とファンのお掃除を不要にします。自動洗浄後は排水トレイを洗うだけなので、お手入れにかかる時間を削減。



フィルターがなく 油污れもラクラクお手入れ

ノンフィルタータイプなら、面倒なフィルター掃除の手間がかかりません。さらにオイルガード塗装を施しているの、油污れがラクに落とせます。



整流板が油煙を しっかりキャッチ

吸引効率を高める整流板が、油煙をキャッチしてすばやく排出します。



気になる騒音も軽減

静音設計だから運転音が抑えられ、テレビの音やリビングからの会話も聞き取りやすくなります。



連動タイプなら ムダがなく経済的

コンロを点火すると自動で運転を開始する連動タイプは、スイッチ操作の必要がなく、つけ忘れや消し忘れの心配もありません。



キッチンを快適にするレンジフード

Rinnai
TAG-REC-AP751SV



自動洗浄タイプ
10年間ファンのお掃除不要
メーカー希望小売価格
277,200円(税込)

NORITZ
NFG7523MSI



ノンフィルタータイプ
省エネ設計で音も静か
メーカー希望小売価格
219,890円(税込)

Paloma
WNBS-K758HDXMSI



ノンフィルタータイプ
業界初の3年保証付きレンジ
メーカー希望小売価格
212,080円(税込)

快適
になる



レンジフードは

調理中モクモクしてくる、音が気になって仕方がない、蓄積された油污れは見てみないフリ。
今お使いのレンジフードに思い当たるところはないですか？
快適に使える期間は、とっくに過ぎていているかもしれません。
デザイン性・機能性・お手入れ性がぐんとアップしたレンジフードに取替えて、スッキリ快適なキッチン環境を手に入れませんか。

01 | げんきごはん

麺を使って仕込みの会

9月2日(土) 10:00~11:30

塩麺、コンソメ麺、中華の素をご自身の手で作ります。これで洋風も和風も中華の味まで再現できますよ。初、土曜日開催です！



【講師】Piatto Kitchen まえたよしえ
【参加費】4,000円
【定員】5名
【対象】一般
【申込み締切日】8月26日(土)

03 | ー(ひといち)パン

ツナと玉ねぎのキッシュブレッド

①9月21日(木)②22日(金)③23日(土)
④27日(水) 10:00~13:00

ふんわりパン生地にキッシュ液を流し込み、焼き上げます。朝食にぴったりのお惣菜パンです。



【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】①②③9月15日(金)
④21日(木)
【申込み開始日】9月1日(金)

●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

フライパンで林檎ケーキ

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】

材料

りんご(フジ)・・・1個
バター・・・30g
塩・・・ふたつまみ

【A】 ホットケーキ
ミックス・・・100g
卵・・・1個
牛乳・・・70ml

作り方

- 1 りんごを4等分し芯を取り除く。薄くしすぎないようにりんごをスライスする。
- 2 フライパンに1を平らにしき、水大さじ2、塩ふたつまみ振り蓋をし弱火で加熱する。
- 3 りんご全体が柔らかくなり甘みが引きだされたら、火を強くし水分を飛ばす。バターを加えりんご全体に艶が出るまでじっくり火を通していく。
- 4 ボウルに【A】を用意する。
- 5 3のりんごをフライパンに円を描くように並べ、その上に4を流し入れ蓋をし、温度調節機能を150℃に設定し8分ほど弱火で焼く。
- 6 生地が表面がふっくらと蒸されたらフライパンに大皿をかぶせひっくり返す。またフライパンに戻し逆側も焼き上げる。

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

Connect with us /
Instagram

@enetopiaplaza_torigas



02 | Hana sweets

紅茶のパウンドケーキ

9月15日(金) 10:00~13:00

紅茶とラム酒の香り漂う贅沢なパウンドケーキです。ちょっとしたお土産やおもてなしにぜひ。焼き時間りんごジャムを作ります。



【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】9月9日(土)
【申込み開始日】8月25日(金)

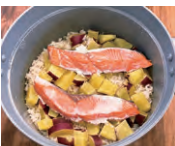
04 | タッチアンドトライ

鮭とさつまいもの炊き込みご飯

ふんわり鶏つくね

9月9日(土)13日(水)14日(木) 11:00~13:00

コンロの炊飯機能で炊き込みご飯とグリルでつくねを作ります。最新コンロの機能を実感し、簡単・短時間料理を楽しく作ります。

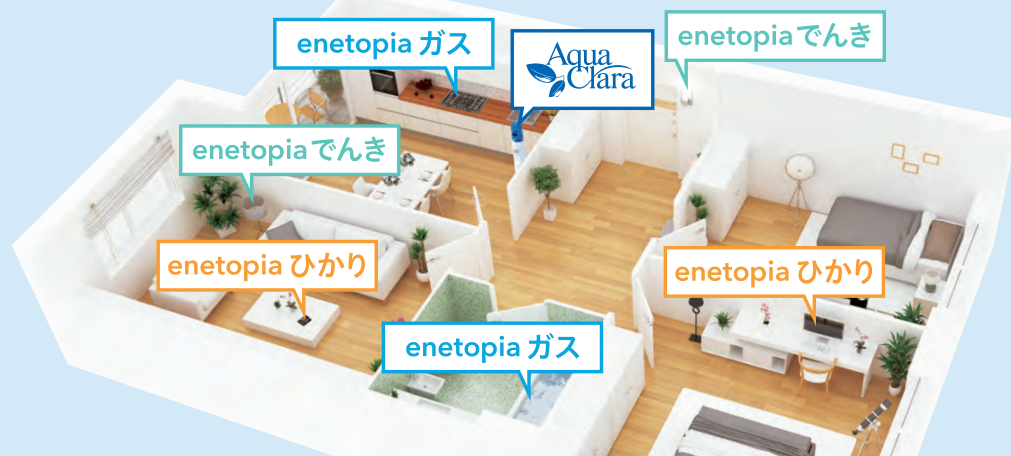


【参加費】500円
【定員】4名
【対象】一般
【申込み締切日】9月7日(木)

3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受付けます。ご相談ください。

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

割引プランで月々がおトク

スタート割	月々割
330 円(税込)/月 おトク	165 円(税込)/月 おトク

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) ※12/31~1/31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・休日問わず
10:00~19:00

Aqua Clara

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
サポート料

アクアクラ山陰 ☎0120-40-8833 平日 9:00~17:00



フライパンで林檎ケーキ

今月のレシピ 【料理:まえたよしえ】

材料(2人分)

りんご(フジ)・・・1個
 バター・・・30g
 塩・・・ふたつまみ

[A] ホットケーキ
 ミックス・・・100g
 卵・・・1個
 牛乳・・・70ml

作り方

- 1 りんごを4等分し芯を取り除く。薄くしすぎないようにりんごをスライスする。
- 2 フライパンに1を平らにしき、水大さじ2、塩ふたつまみ振り蓋をし弱火で加熱する。
- 3 りんご全体が柔らかくなり甘みが引きだされたら、火を強くし水分を飛ばす。バターを加えりんご全体に艶が出るまでじっくり火を通していく。
- 4 ポウルに**[A]**を用意する。
- 5 **3**のりんごをフライパンに円を描くように並べ、その上に**4**を流し入れ蓋をし、温度調節機能を150℃に設定し8分ほど弱火で焼く。
- 6 生地が表面がふっくらと蒸されたらフライパンに大皿をかぶせひっくり返す。またフライパンに戻し逆側も焼き上げる。

りんご

りんごの品種は、なんと7500種類以上！西洋ではかつて、果物全般のことをapple(アップル)と表していたそうで、古くから栽培されており、品種が多いりんごが、その名を引き継いだと言われています。

お尻をチェック

おいしいりんごは、お尻が丸いのが特徴。お尻の色は、品種によって異なりますが、黄色からオレンジ色、赤いものが完熟の

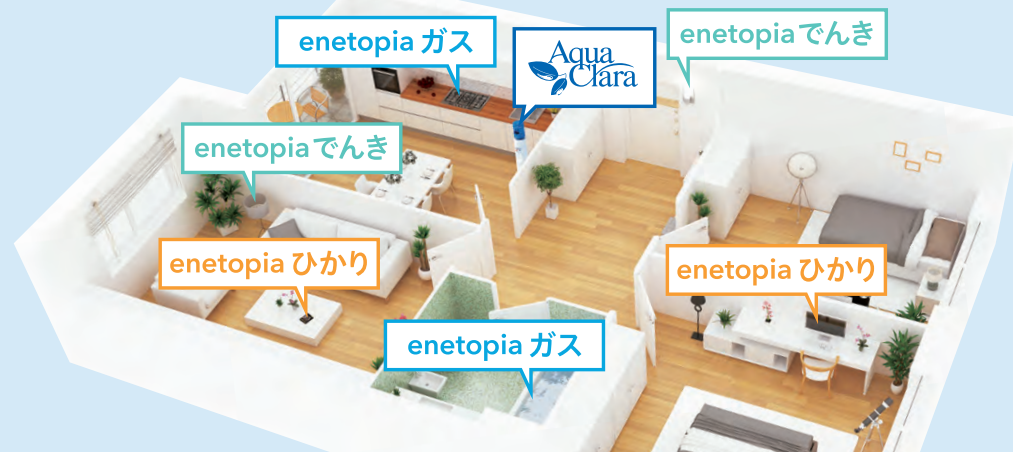
サインです。お尻がとがっているものや緑色のものは未熟な傾向にあるので、避けた方が無難です。

野菜室ではなく、冷蔵庫へ

りんごは低温多湿を好むので、理想的な保存温度は0～5℃。野菜室ではなく、冷蔵庫が適切です。ペーパータオルで1個ずつ包み、ポリ袋に入れてしっかりと口を閉じて冷蔵庫へ入れると、2カ月程度保存できます。

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)

選べるプランですべておトクな電気サービス

enetopia でんき

割引プランで月々がおトク

スタート割	月々割
330 円(税込)/月 おトク	165 円(税込)/月 おトク

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) ※12/31～1/31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・休日問わず 10:00～19:00

Aqua Clara

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 + あんしんサポート料

アクアクラ山藤 ☎0120-40-8833 平日 9:00～17:00

重要なお知らせ

検針票Web照会サービス ご利用申し込みのお願い

2023年度を目途に一部書面(※1)でのお知らせを廃止するため、検針票Web照会サービスのご利用申し込みをお願いします。

※1都市ガスもしくは簡易ガスをご契約のお客さまは検針票と口座振替領収証、それ以外のサービスをご契約のお客さまは口座振替領収証の書面交付を廃止いたします。

- ・「検針票Web照会サービス」の申し込み手続きが完了した時点で、検針票および口座振替領収証の書面交付は廃止されます。
- ・インターネット環境をお持ちでないお客さまはお申し込みいただくことで書面交付の廃止以降も従来通り書面を交付させていただきます(インターネット環境をお持ちでなく書面交付も不要のお客さまは、申し込みの必要はございません)。その際はお問い合わせ窓口までご連絡いただきますようお願いいたします。

enetopia 

検針票Web照会サービス

検針票や口座振替領収証をインターネット上でご確認いただけます

右記QRコードより
ご利用申し込みができます



※スマートフォンをお持ちでないお客さまは下記URLからお申し込みいただけます

詳しくは

エネトピア 検索 https://www.enetopia.jp/?page_id=12472

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)

enetopia 