

明日の暮らしを豊かにする情報誌 [エネトピアン]

enetopian

1

January 2024

ガス衣類乾燥機が
フルモデルチェンジ



デザインと機能をフルリニューアル!

大容量9kgモデルが新登場!!



新しくなったデラックスタイプは、乾燥容量9kgと6kgモデルを取り揃え、洗濯の大容量化ニーズに応えました。

シンプルで使いやすい操作部。



ホワイトLEDと質感にこだわったダイヤル式操作パネルを採用。床置きに対応した上部操作パネル仕様もラインアップしました。

新設計の糸くずフィルター。



取り出しやすいように手前側に配置し、ボックス型の形状とワンタッチオープンの新設計でお掃除しやすくなりました。

ドラム内を明るく照らすLEDライト。



ドアを開けると、LEDライトが自動で点灯。ドラム内の視認性を高め、洗濯物の取り出し忘れを防止します。

除菌・消臭コース



温風とプラズマクラスターイオンにより、大切な衣類をしっかりと除菌・消臭します。

クリーンコース



スーツや革靴など、温風をかけられない衣類・小物の気になる臭い対策に有効です。

MY HOME, LAUNDRY LIFE.

SNSでも大人気のガス衣類乾燥機「乾太くん」。デラックスタイプがフルモデルチェンジして、さらに強い味方に!!



LINE UP

DELUXE TYPE



9kg RDT-93

希望小売価格(税込) 241,340円



6kg RDT-63

希望小売価格(税込) 206,690円

STANDARD TYPE

※3kgと8kgタイプもあります



5kg RDT-54S-SV

希望小売価格(税込) 156,750円



注文ごとに盛り温めて タネの旨味を引き立てる

寒さ厳しい鳥取の冬、恋しくなるのが「おでん」。近年はコンビニで買うという人も多いが、地元で長年愛される名店の味を楽しむのは、やはりいいものだ。

創業37年目の「てんまり」（鳥取市栄町）は、鳥取の地酒と肴を豊富に揃える県外客にも人気の店。5年前現地に移転し、店主の西山篤子さんと娘の愛さんが切り盛りする。篤子さん手製のおでんは秋冬の季節ものだったが、好評で通年出すようになった。地元で人気の豆腐や老舗の練り製品など厳選した品を、昆布と鰹、煮干しをたっぷり使ったダシで仕込む。以前はおでんケースを

惜しみない手仕事の賜物 沁みる鳥取のおでん

食せばカラダはホット、「ココロはホッと落ち着く



本誌の2店はいずれおのらの湯詰めしたおでんが煮詰まらなためだ。写真は鳥兼。

使ったが、今はタネごとに炊いた鍋から注文に応じて一人用の土鍋に盛って温める。それは、タネの美味しさを引き出すためでもある。

「大根や玉子など温まりにくいものから火にかけます。白天（白身魚）の練り製品、ヤソーセージは、脂やダシが出るのであとで加え、すべてのタネをベストな状態で仕上げます」（愛さん）。土鍋の蓋を開けたときの熱気は、ちよっと感動モノ。ダシまで飲み干す客も多いという。お伴には、やはり地酒がオスス

鳥取の地酒 てんまり

☎0857-23-9575
住鳥取市栄町758 時 17:00～
23:00 休日曜、月曜



西山愛さん
地元尽くしの「鳥取入魂」の店です！



おでん 1品165円～ タネひとつひとつの味が際立って感じられる「てんまり」のおでん。薬味に添えられる柚子胡椒はつけすぎないのがコツ。地酒は半合440円～。

※おでんは1品から注文可能



代表
大塚浩則さん
お一人様でも
お気軽にご来店
ください！

ダシは塩分控えめで甘め。毎日味をみながら煮汁や調味料を継ぎ足す。浩則さんの代で加えた「はんぺん」もぜひ。

親子3代で繋ぐ老舗の味 締めでも「おでん」が活躍

焼き鳥屋らしい屋号ながら、おでんの名店としても知られるのが「鳥兼」（鳥取市末広温泉町）だ。創業は半世紀以上前の昭和37（1962）年。代表の大塚浩則さんは、創業者・兼春さんの孫に当たる3代目だ。こちらもおでんは通年提供している。



かんも
あくわ
厚揚げ
天ぷら
じゃがいも
こいも
もろこし
もろこし

おでん 1品198円～ 左からすじ、いわしだんご、天ぷら、大根、玉子、豆腐。牛スジは鳥取産、豆腐は人気のある「ひらやま」製。大根と天ぷらにかかる柚子味噌が冬を感じさせる。品書きの字は祖父・兼春さんの筆を写し取ったもの。

かあちゃん公認の店 鳥兼（とりかね）

☎0857-23-0509

住鳥取市末広温泉町711 時 17:30～22:00
休日曜、祝日



タネは15種類ほど。個別に炊き、ダシごとおでんケースに移して味を染ませる。それぞれの具材の風味が一体となって奥深い味を生む。「代々受け継ぐ味ですが、レシピがないので少しずつ変化していると思います。でも気付かれないかな（笑）。90代の常連さんも変わらず通ってくださいます」（大塚さん）。一番人気は大根や玉子などの定番。母の美津枝さん特製の柚子味噌がよく合う。また「いわしだんご」は、イワシのすり身から手作りする自慢の逸品。山椒の実が香り高く、ピリリと舌にくるのも心地良い。そこで手に取るグラスは、ハイボールが主流という。酒を飲まないなら、ウーロン茶など甘くない飲み物が合う。実は鳥兼の締めのオススメは「とうふ丼」。味が染みたおでんの豆腐をごはんのせ、ネギと鰹節、たっぷりのおでんダシをかけた幸せな一杯だ。毎晩おでんの前に立つ大塚さんは「温かいおでんを食べる時にホッとする気持ちは、冬ならではの喜びではないでしょうか」という。やっぱりおでんは日本、そして鳥取の冬にかは欠かせない。店でいただければそれを五臓六腑で実感するはずだ。

column 田 この冬食べたい「全国ご当地おでん」考察

考察者／鳥取情報文化研究所代表・植田英樹

ある意味、完成された「組み合わせのおでん」も、実はご当地豊かな食。北から順にご紹介してまいります。

青森生姜味噌おでん（青森市）
生姜味噌でいたくおでん。二次大戦後の青森駅周辺の屋台が発祥。青函連絡船の乗客に温かいものを提供しようと、屋台のおかみさんが出したものが広まった。

静岡おでん（静岡市）
牛すじと濃口醤油でダシを取り、具は串刺し。イワシなどの魚を丸ごと使った「黒はんぺん」は必須のタネで、青のり・だし粉をかけて食す。駄菓子屋でも人気の味。

姫路おでん（姫路市）
タネに生姜醤油をかけていたくおでん。生姜と醤油の配合は多彩で、みりんと酒で味付けをするごもあつた。自宅でも楽しめる。

このほかにも松江のおでんはおでん出汁で軽く煮た春菊が入るのが特徴。実はおでんは自由なグルメ、冬の旅の楽しみにもいかが。



青森生姜味噌おでん

※各おでんの表記は地元のおでんで地域活性化をはかる団体が発表している表記を使用。

※おでんは1品から注文可能

01 | Hana sweets

基本のスコーン3種 (プレーン、チョコ、アールグレイ)

1月19日(金) 10:00~13:00

イギリスの伝統菓子、スコーンを3種類作ります。何度でも作りたくなる味。朝食やおやつにもぴったりです。



【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】1月13日(土)
【申込み開始日】12月20日(水)

02 | げんきごはん

コンソメ麺レッスン

1月13日(土) 10:00~12:30

コンソメ麺を仕込みます。さらに応用としてコンソメ麺でオムライスとスープを作ります。(コンソメ麺は持帰り)



【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】1月6日(土)

03 | ー(ひといち)パン

大山こむぎのオニオンブレッド

①1月24日(水) ②25日(木) ③31日(水)
10:00~13:00

鳥取県産大山こむぎの生地にみじん切りにした生の玉ねぎを混ぜ込みます。玉ねぎの水分と甘みでしっとりふわふわのパンに仕上がります。



【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】
①②1月18日(木)③25日(木)
【申込み開始日】1月6日(土)

04 | タッチアンドトライ

鮭と冬野菜の甘酒鍋

黒豆の蒸しパン

1月10日(水)11日(木)12日(金) 11:00~13:00

グリル専用容器を使いほっこり温まる甘酒鍋を作ります。おせちで余りがちな黒豆を使って蒸しパンも作ります。



【参加費】500円
【定員】4名
【対象】一般
【申込み締切日】1月6日(土)

●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

3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受けれます。ご相談ください。

どら焼き

今月のレシピ
【料理】石田優花

材料(4~5個分)
卵・・・2個
きび砂糖・・・80g
小麦粉・・・100g
きなこ・・・10g
ベーキングパウダー・・・6g
ハチミツ・・・大さじ1
みりん・・・大さじ1

生クリーム・・・100g
砂糖・・・大さじ1
ゆであずき・・・30g
【飾り】黒豆、栗の甘露煮など

つくり方

- 1 ポウルに卵を割り、きび砂糖を加えてよく混ぜる。
- 2 小麦粉、きなこ、ベーキングパウダーをふるい入れ、よく混ぜたらハチミツとみりんを入れてさらに混ぜる。
- 3 ラップをかけて15分程おく。
- 4 油をひいたフライパンで焼く。温度調節170℃に設定、蓋をして3分焼き、ひっくり返したらさらに1分焼く。
- 5 ポウルに生クリームと砂糖を入れ、ホイッパーで混ぜる。途中でゆであずきを加えてツノが立つくらいまで泡立てる。
- 6 焼き上がった生地にクリーム、黒豆、栗の甘露煮を挟んで形を整える。

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 /

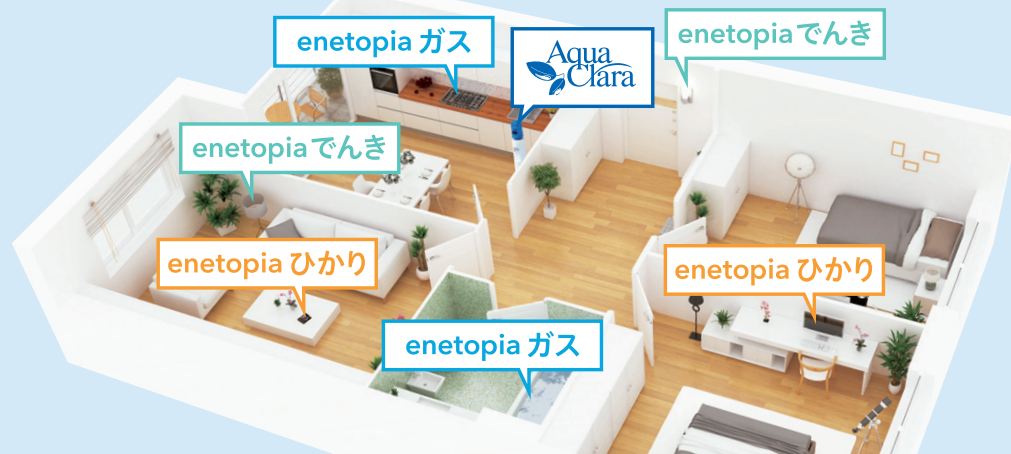
Instagram

@enetopiaplaza_torigas



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。



enetopia ガス

生活インフラを支えて100年

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)

enetopia でんき

選べるプランですっきりとおトクな電気サービス

割引プランで月々がおトク

スタート割 330 円(税込)/月 おトク	月々割 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

enetopia ひかり

ガスとセットでおトクな高速インターネット

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



アクアクラ山陰 ☎0120-40-8833 平日 9:00~17:00



今月のレシピ【料理：石田優花】

どら焼き

材料(4~5個分)

- 卵・・・2個
- きび砂糖・・・80g
- 小麦粉・・・100g
- きなこ・・・10g
- ベーキングパウダー・・・6g
- ハチミツ・・・大さじ1
- みりん・・・大さじ1

- 生クリーム・・・100g
- 砂糖・・・大さじ1
- ゆであずき・・・30g
- 【飾り】黒豆、栗の甘露煮など

作り方

- 1 ボウルに卵を割り、きび砂糖を加えてよく混ぜる。
- 2 小麦粉、きなこ、ベーキングパウダーをふるい入れ、よく混ぜたらハチミツとみりんを入れてさらに混ぜる。
- 3 ラップをかけて15分程おく。
- 4 油をひいたフライパンで焼く。温度調節170℃に設定、蓋をして3分焼き、ひっくり返したらさらに1分焼く。
- 5 ボウルに生クリームと砂糖を入れ、ホイッパーで混ぜる。途中でゆであずきを加えてツノが立っくらいまで泡立てる。
- 6 焼き上がった生地にクリーム、黒豆、栗の甘露煮を挟んで形を整える。



あずき

「古事記」にも登場するほど、古くから食べられているあずき。あずきの美しい赤色には魔力が宿っているとされ、魔除けなどに用いられたそうです。

栄養豊富なスーパーフード

タンパク質と食物繊維が豊富で、ポリフェノール、ビタミンB群・鉄やカリウム、サボニンなどを様々な栄養素を多く含むスーパーフード。サボニンはコレステロールを下げたり、血

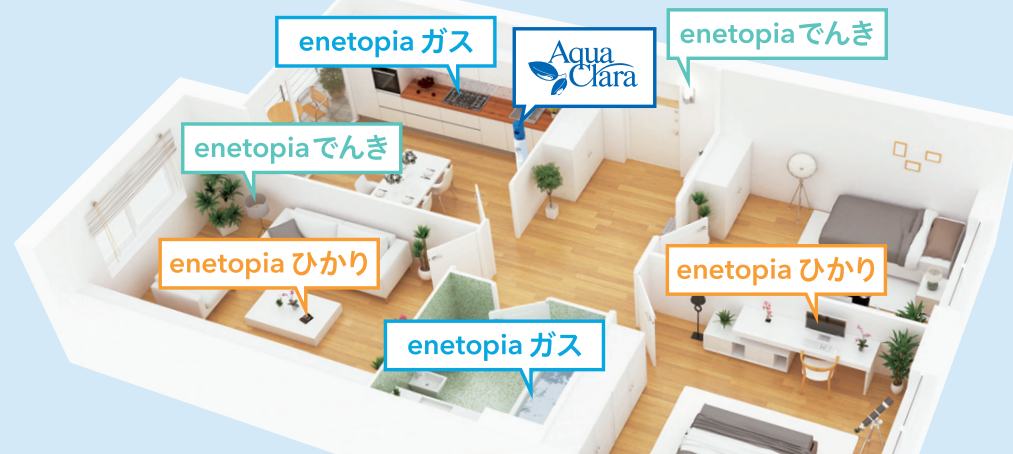
栓を溶かす働きがあり、動脈硬化や心筋梗塞、脳梗塞の予防に役立ちます。

色とツヤと粒で選ぶ

おいしいあずきは、濃い紫色と茶色をまぜたようなきれいな色で、ツヤがあって、粒のそろったものです。保存は、密閉容器に入れて冷蔵庫で。下茹でや調理したものは、密閉容器に入れて冷凍庫で保存すると長持ちしますよ。

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きり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

アクアクラ山崎 ☎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

2024年度中を目途に一部書面(※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 