

明日の暮らしを豊かにする情報誌 [エネトピアン]

# enetopian

3

March 2024



お湯が変われば  
毎日が変わる。

# 01 ウルトラファインバブル給湯器

## ウルトラファインバブルできれいも清潔も実現

ウルトラファインバブル給湯器なら、非常に微細な泡を含んだお湯を家中に送り出すことができます。目に見えないほどの小さな泡が水まわりの汚れを付きにくくし、また、乾燥しがちな肌のうるおいを持続させます。ウルトラファインバブル給湯器で毎日の暮らしをもっと豊かに。



ウルトラファインバブルとは  
直径1マイクロメートル未満の微細な泡で、細かい隙間にある汚れを落とす作用があり、その洗浄効果から幅広い分野で活用されています。

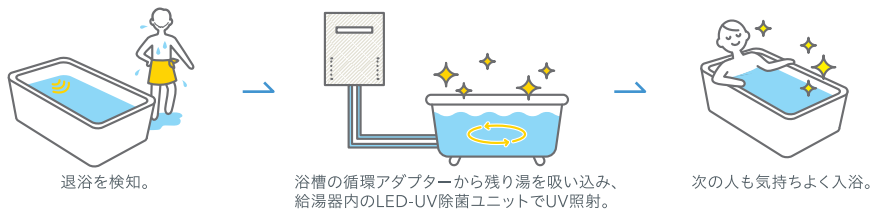


泡のサイズ	数十nmから1μm未満 / ウィルスや煙と同等サイズ
残存期間	微細運動をしながら、水中に長期残存(数週間から数ヶ月)

# 02 UV除菌(LED)

## 浴槽のお湯をキレイにするUVキレイ入浴

入浴の状況に応じて自動でUV運転を開始。給湯器が浴槽のお湯を取り込みUVを照射した上で、キレイになったお湯を再度浴槽に送るので、家族が入った後でも気持ちよく入浴することができます。



**01 Rinnai**  
RUF-UE2406AW (A)  
ウルトラファインの  
洗浄効果で  
水回りをキレイに  
Ultra Fine Bubble  
希望小売価格(税込)  
522,830円



**02 NORITZ**  
GT-C2472PAW BL  
UV除菌で  
キレイなお湯に  
希望小売価格(税込)  
531,630円

# お湯が**変**われば 毎日が**変**わる。

ウルトラファインバブル入りの  
お湯が家中どこでも使える  
「ウルトラファインバブル給湯器」と  
浴槽のお湯をキレイにする「UV除菌(LED)」。  
キレイなお湯で日々の暮らしが変わります。



## 決算セール開催!!

日時:3月1日(金)・2日(土) 9:00~17:00  
場所:エネトピアプラザ 鳥取市片原5丁目503

レンジフードも展示現品販売いたします。レンジフードをご希望の方は、ご自宅の設置状況を確認させていただくため、携帯等で撮影した写真を数枚ご用意してご来場ください。





# 新しいブーム到来の予感!

## 古今東西「みそラーメン」探求

実は半世紀以上愛され続けているラーメン、その魅力を考える

◎編集/鳥取情報文化研究所 文・撮影/飯田若菜 撮影/田中良子

厳選されたブレンドみそ  
スープにも手間暇をかける

昭和50年代には「ごさん娘・子」「札幌亭」といった本場・北海道にちなんだ屋号の店が幹線道路沿いに並び、50代以上の人なら看板の「みそラーメン」を幾度となく食べた人も多いことだろう。そのみそラーメンが今、熱いのだ。理由を探るべく昭和、平成、令和時代に開店し、人気を博している店舗を尋ねた。



上は頂、下は大香房の味噌。両店とも数種類をブレンドして深みを出している。

倉吉市のラーメン店「大香房」は、2001年の開店からみそラーメンが看板商品。提供するラーメン約10種の半分をみそ味が占め、特に「炭焼みそちやあしゅうめん」は、店内ランキング上位の常連だ。

「みそは地元・倉吉産をはじめ、八丁みそ、白みそなど5種類をブレンドしてコクを引き出しています。さらに鍋で30分以上練って水分を飛ばし、味と香りを引き締めていきます」(代表取締役・加藤敦久さん)

その力強いみそを受け止めるのが、鶏や豚、干しエビ、昆布などを12時間以上炊き、火を止めてからも一晩かけて旨味をじっくり抽出するスープ。「中途半端なスープでは味噌に負けてしまうんですよ」。



炭焼みそちやあしゅうめん 1090円



有限会社 大平フードシステム 代表取締役 加藤敦久さん 幅広い人々に愛される、地元にごこだわった店です。今後とも愛顧ください。



倉吉らーめん 炭焼ちやあしゅう大香房

☎0858-26-4468  
住倉吉市清谷町2-40 11:00~14:30 (LO14:00)、17:00~21:00 (LO20:30) 休月曜(祝日の場合火曜)



込む、実にコク深いスープ。そこに炭火の炙りチャーシューの香ばしさも加わり、美味さが重層的に押し寄せる。塩分は控えめ。力強い味のなかに優しさがあるからこそ、20年以

上地元で愛されてきた。「成長した子どもさんが自分の子どもを連れて来られることもあり、世代を超えて愛されるソウルフードになりたいですね」

### オンラインワンの味を追求 みそは「鳥取の味」になる

鳥取市永楽温泉町「味噌麺処頂」は、昼には行列ができるみそラーメンの専門店だ。

「もともともみそラーメンが好き。故郷で理想の味を追求したかった」と、鳥取出身の店主・三島直樹さんが2023年春にオープン。さまざま



麺は中太のストレート。ラードでシャッキリ炒める追加野菜は、平日無料とありがたい。特製ニンニク醤油をかけた「おつまみバイカ」(写真上)は夜の人気品(400円)。



味噌ラーメン 900円  
+香ばし焼野菜増量 50円  
※写真は大き盛り(1000円)



味噌麺処 頂

☎080-9065-4452

住鳥取市永楽温泉町106 毎月～木曜/11:30~14:00LO、17:30~20:30LO、金・土曜/11:30~14:00LO、18:00~21:30LO ※スープなくなり次第終了 土日曜、不定休あり



店主 三島直樹さん  
女性お一人でも気軽にどうぞ!  
バイカはコラーゲンたっぷりです!

まな産地の種々のみそを試し、大分県、広島県、北海道産の大豆みそをブレンドに行き着いた。選りすぐりのみそを、唐辛子やニンニクなどと鶏ガラ・豚骨ベースのスープに溶いて、少しピリ辛風味に仕立てる。しっかりとコクとパンチがあり、しかも後味はスッキリ。味のコントラストが際立つ一杯だ。「塩加減に気を遣っているのですが、最後まで飲み干していただけます。残ったスープにライスを入れて食べるのがオススメです」

頂のみそラーメンで目を見張るのが、トロトロに煮たバイカ※。とろける食感がクセになりそうだ。ごはんに乗せたバイカ丼(400円)も実はリピート率が高いそうだ。

「よその店ではないことをしたかった。今後も、まだ鳥取にないものや何かおもしろいことをしたい」と三島さんは意欲を燃やす。

鳥取のみそラーメンは「味噌味のラーメン」ではなく、みそのブレンドからベーススープまで美味しさを追求し、いつでも喜んでもらえるための創意工夫と地域への想いも詰まっている。辰年に、その味が昇竜の如く知れ渡り、ご当地ラーメンになる日も近いかもしれない。

※豚バラ軟骨

### column 懐かしくも旨い!みそラーメン



ラードで炒めるミンチ、モヤシ、タマネギ、ニンジンも、みそスープと絡れ麺と実によく絡む。

探訪店/札幌ラーメン  
どさん娘岩井店

昭和時代に山陰各地で隆盛を極めた、みそラーメンが看板の「どさん娘」が、みそラーメンの国道9号沿いにある「どさん娘岩井店」だ。創業は1977年。半世紀近く続く店は、今、初代店主の奥さんと3人の息子で切り盛りする。

みそラーメンは今も変わらずぬー番人気。味噌と麺は当時から付き合っている業者から仕入れる。実は当時と味は同じではないが、味噌風味をしっかりと感じる一杯は「昔からのお客さんも今の味が美味しい」と言ってくれる。という進化系オリジナルだ。客層も長距離ドライバーからご近所、そして鳥取市内へと進化、一方で価格は税込み630円と超リーズナブル。

ラーメンは百花繚乱の時代だが、やはり庶民のご馳走だ! どさん娘岩井店のみそラーメンをいただければ、そう実感するに違いない。

札幌ラーメンどさん娘岩井店 ☎0857-73-0915 住岩美郡岩美町岩井166-3 11:00~20:00(LO19:30) 休月曜、火曜  
●ラーメンに餃子5個、ごはんの定食(930円)は常連のお気に入り。ラーメンなどは持ち帰りもできる。

# 今月の料理教室情報

## 01 | Hana sweets 親子



※写真はイメージです

### アイスクリーム カップケーキ

3月20日(水)  
10:00~13:00

見た目はまるでアイス!子どもと一緒に  
おいしく楽しく作れるアイスクリーム  
風カップケーキです。可愛くデコ  
レーションします。

[講師] 石田優花  
[参加費] 3,500円  
[定員] 4組  
[対象] 5歳~小学生の親子  
[申込み締切日] 3月14日(木)  
[申込み開始日] 3月1日(金)

## 02 | ー(ひといち)パン



### 枝豆とチーズの ウールロール

①3月14日(木) ②15日(金)  
③19日(火) 10:00~13:00

コロんとしたフォルムがかわいらしい、  
毛糸玉にそっくりのウールロール  
パン。枝豆、チーズ、ベーコンを入れて  
ボリューム満点です。

[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] ①②3月8日(金)  
③13日(水)  
[申込み開始日] 2月20日(火)

## 03 | タッチアンドトライ



### ルーローハン

きのこ豆腐のサンラータン

3月7日(木)8日(金)9日(土)  
11:00~13:00

グリルでルーローハンの豚肉を甘辛  
く煮込みます。グリルに入れっぱなし  
で簡単にできるレシピで作ります。

[参加費] 500円  
[定員] 4名  
[対象] 一般  
[申込み締切日] 3月5日(火)

●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付けます。ご相談ください。

## 旬のアサリとトマトのパエリア

今月のレシピ【料理:上級食育アドバイザー 佐々木よしみ】



### 材料

米...2合  
アサリ...300g  
にんにく...1片  
玉ねぎ...1/2個  
えび...6尾  
白ワイン...50ml  
水...2カップ  
舞茸...1房  
カレーペースト...お好みの量  
ミニトマト...5個  
バター...20g  
オリーブオイル...大さじ2  
塩...小さじ1/2  
胡椒...適量  
レモンや柚などの柑橘系...お好みで  
パセリ...お好みで  
ゆで卵...2個

### 作り方

- 1 アサリはよく洗い塩抜きをする。
- 2 えびはハサミで背中を切り背ワタを取り出す。
- 3 具材の下準備をする。ニンニクと玉ねぎはみじん切りにする。カレーペーストは輪切りにする。舞茸は食べやすい大きさに手で割く。
- 4 鍋にアサリをいれ、白ワインと水、塩ひとつまみ、胡椒を入れて酒蒸しにする。
- 5 土鍋でバターを溶かし、オリーブオイルを加え、ニンニク、玉ねぎを炒める。ある程度炒まったら米を入れて炒める。
- 6 火を止め、4を汁ごと加え、塩、胡椒も加えて全体を混ぜる。上にエビと舞茸、カレーペーストを並べる。
- 7 炊き込みモードで炊く。
- 8 炊き上がったからお好みでレモンをかけていただく。  
※炊飯機能を使わない場合は中火7分、弱火10分火にかける

## 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

Connect with us /  
**Instagram**  
@enetopiaplaza\_torigas



当社が代理店をしております東京海上日動あんしん生命さまの「みらいのレシピ」※  
をご紹介します。将来の資産形成を行う上で、ぜひご活用ください。

みらいのレシピ  
あなたの将来に必要な  
お金はいくらでしょうか?

5 Step 3分

簡単にライフプランを  
シミュレーション!

## 自分にあった積立方法が見つかる!

みらいのレシピでは、5ステップ・3分であなたのライフ  
プランをシミュレーション(将来のお金の収支予測)し、  
最適な資産形成の手順を案内します。



こちらから  
アクセス

あなたのライフプランを  
シミュレーションしてみましょう!

シミュレーション結果を参考に、  
将来に向けた目標を設定しましょう。

自分にあった積立方法を確認し  
目標達成に向けた一歩を踏み出しましょう

お客さま専用ページで進捗状況を確認し、  
常に最適な積立方法での資産形成に取り組みましょう

※「みらいのレシピ」の正式名称は「資産形成シミュレーション」です



当社が代理店をしております東京海上日動あんしん生命さまの「みらいのレシピ」※をご紹介します。将来の資産形成を行う上で、ぜひご活用ください。



## 旬のアサリとトマトのパエリア

今月のレシピ【料理: 上級食育アドバイザー 佐々木よしみ】

### 材料

米・・・2合  
アサリ・・・300g  
にんにく・・・1片  
玉ねぎ・・・1/2個  
えび・・・6尾  
白ワイン・・・50ml  
水・・・2カップ  
舞茸・・・1房  
カラーピーマン・・・お好みの量  
ミニトマト・・・5個  
バター・・・20g  
オリーブオイル・・・大さじ2  
塩・・・小さじ1/2  
胡椒・・・適量  
レモンや柚などの柑橘系・・・お好みで  
パセリ・・・お好みで  
ゆで卵・・・2個

### 作り方

- 1 アサリはよく洗い塩抜きをする。
- 2 えびはハサミで背中を切り背ワタを取り出す。
- 3 具材の下準備をする。ニンニクと玉ねぎはみじん切りにする。カラーピーマンは輪切りにする。舞茸は食べやすい大きさに手で割く。
- 4 鍋にアサリをいれ、白ワインと水、塩ひとつまみ、胡椒を入れて酒蒸しにする。
- 5 土鍋でバターを溶かし、オリーブオイルを加え、ニンニク、玉ねぎを炒める。ある程度炒まったら米を入れて炒める。
- 6 火を止め、4を汁ごと加え、塩、胡椒も加えて全体を混ぜる。上にエビと舞茸、カラーピーマンを並べる。
- 7 炊き込みモードで炊く。
- 8 炊き上がったからお好みでレモンをかけていただく。  
※炊飯機能を使わない場合は中火7分、弱火10分火にかける

### アサリ

海の恵みに守られて育ったアサリ、旬の時期にぜひ食したい食材です。**低脂肪で高タンパクが魅力**  
ビタミンや鉄分、マグネシウム、タウリンなどを豊富に含んでおり、栄養満点！なかでもビタミンB12は貝類で最高の含有量です。ビタミンB12は赤血球の生成をサポートする必要不可欠な栄養素。アサリを食べて、おいしく取り入れたいですね。

### 選ぶ際は殻に注目

殻長4cm以上で、殻がしっかり閉じているものがおいしいサイン。さらに注目すべきは形です。横幅が広く殻の厚みが薄いものは身が柔らかく、横幅が狭く厚みがあるものは身の歯ごたえがしっかりしているという特徴があります。また、輸送中に旨味が抜けやすくなるので、産地が近いものを選ぶのもオススメです。

みらいのレシピ

あなたの将来に必要な  
お金はいくらでしょうか？

5 Step 3 分

簡単にライフプランを  
シミュレーション！

## 自分にあった積立方法が見つかる！

みらいのレシピでは、5ステップ・3分であなたのライフプランをシミュレーション(将来のお金の収支予測)、最適な資産形成の手順を案内します。



こちらから  
アクセス

あなたのライフプランを  
シミュレーションしてみましょう！

シミュレーション結果を参考に、  
将来に向けた目標を設定しましょう。

自分にあった積立方法を確認し  
目標達成に向けた一歩を踏み出しましょう

お客さま専用ページで進捗状況を確認し、  
常に最適な積立方法での資産形成に取り組みましょう

※「みらいのレシピ」の正式名称は「資産形成シミュレーション」です

# 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](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 