

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

4

April 2024

リフォーム商材の
期間限定セール



リフォーム商材の大特価SALE!

決算期間限定

bath

TOTO sazana (1坪)

希望小売価格
1,254,990円

特別
価格

752,000円^{税込}

kitchen

✓TOCLAS Bb (I型 2550mm)

希望小売価格
1,474,770円

特別
価格

811,000円^{税込}



人間工学を応用した ゆるり浴槽

「気持ちいい」とことん科学し、人間工学を応用した、ゆるり浴槽で身も心もリラックス。



やわらかな床で 足元に、いつもやさしさを

床の内側にクッション層を持つ「お掃除ラクラクほっカリ床」。そのクッション層がひざをついても痛くないやわらかさを実現。



ボタンひとつで、 毎日のお掃除から解放

お掃除が面倒な浴槽も、床もマルチリモコンのボタンひとつで完了。毎日のバスタイムを便利に快適にサポートします。

「あるとうれしい」を重ねた、
想像を超えるバスタイムで
あなたの毎日を
もっと気持ちよく、もっと楽しく。



40%
OFF

02

基本機能のこだわりと
多彩なインテリアシーンで
あなたの暮らしに
寄り添うキッチン



45%
OFF

01



人造大理石の 美しいカウンター

美しく、強く、長く使える人造大理石カウンター。使い心地のよいトクラスオリジナルのカウンターです。



お手入れカンタンで いつもキレイ

熱や衝撃、汚れに強くて、お手入れカンタンな人造大理石だから、いつもキレイをキープできます。



自分流にアレンジできる シンプルな収納

収納するものにちょうどよい高さのキャビネット設計にこだわりました。自由な発想で収納スペースをご活用ください。



“全県民おもてなしの大会”への準備



楽しいおもてなし企画をサポート



「手作り缶バッジ」で大会をPR



と考えている。

「来られた方々に、鳥取県は良かったね」と感じていただきたい。そのためには、接する人が大切です。鳥取らしいおもてなしの雰囲気を作るのは、思いを持って自発的に参加し、地元民として選手と純粋に向き合える大会ボランティアのみなさんだと思います」

センターは大会ボランティア自身が活動を楽しむことを重視し、PR活動、さらにおもてなし企画を考える研修会なども展開中。「斬新な企画が出て私たちも楽しいです。ただそうした活動ができなくても、誰か

に大会の話をするだけでも、おもてなしにつながると考えています。もし選手たちを見かけたら温かく迎え、できれば声をかけてほしいですね（朝倉さん）。目指すのは、県民をあげての歓迎ムードだ。

大会ボランティア活動は人生を豊かにするチャンス

今年に入り、ねんりんピックボランティアの登録数が増えているという。センター主事・村田千洋さんは大会ボランティアには2つの魅力があると実感している。

「鳥取県で1万人規模の全国大会に関われる機会は貴重なこと。事前の研修段階から、ボランティア同士や普段接しない幅広い世代の間で和やかな交流が生まれています」

スタッフの伊井野一郎さんは「ボランティアは自身の経験を増やす近道。ねんりんピックを機に、人生を豊かにする楽しい活動だと感じてほしい」とセンターの仕事に取り組み。鳥取大会のスローガンは「咲かせよう 砂丘に長寿と笑みの花」。大会ボランティアのおもてなしで、今年の鳥取県は秋に満開の笑みが見られるはずだ。



鳥取県社会福祉協議会内に設置された「ねんりんピック連携室」のみなさん。前列右からボランティアセンターの伊井野一郎さん、村田千洋さん、朝倉香織さん。「何かしなくては、と身構えず、気軽にボランティアにご登録ください！」

「鳥取県に来て良かった」と県民あげて歓迎する大会に「ねんりんピック」は、60歳以上の高齢者をはじめ全世代がスポーツや文化で交流を図る健康と福祉の祭典。今年10月19日から4日間行われる鳥取県大会では、29種目の交流大会が19市町村で展開される。

全国規模の大会運営で活躍を期待されるのが、ボランティア。鳥取県では延べ1000人を目標に募集しており、その総合窓口が「ねんりんピックボランティアセンター」だ。

大会ボランティアの役割は、参加者の出迎えや案内、大会運営の補助のほか事前PR活動もある。センター長の朝倉香織さんは、真の大会の成功は「県民あげてのおもてなし」

※今年の大会の正式名称は「第36回全国健康福祉祭とっとり大会（ねんりんピックはばたけ鳥取2024）」



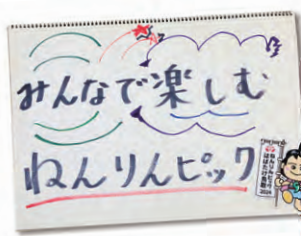
とっとり元気にする店
アクティブな活動を紹介！

今秋、鳥取県全域で開催される「ねんりんピック※」。大会を支え盛り上げる立役者がボランティア、その活動の原動力は「楽しむ」だ。

編集/鳥取情報文化研究所 文/飯田若菜 撮影/田中良子

県民も“楽しむ”ボランティアで1万人の来鳥者を“おもてなし”

《ボランティアセンターのエネカ》 何かできることから、一緒に楽しみましょう！



ボランティアセンターのみなさん（2024年2月現在）自分の時間で、できることだけでOK！今から大会を楽しみましょう！



私たちは「楽しむこと」を大切にしています。大会ボランティアの活動ができなくても、缶バッジを身に着けたり、観客として会場にお越しいただくなど、大会と“何らかの関わり”を持っていただくと、大会が身近で楽しくなると思います。

大会ボランティア募集中！

●県内に在住、または在学している方（申込時15歳以上、中学生をのぞく） ●応募用紙またはWEBフォーム（右QRコード）から申し込み ●応募期間は2024年5月31日まで



昨年6月のボランティアセンター開所式。現在3人のスタッフを、4月から5人に増員して活動を強化する予定。

今回の団体

ねんりんピックはばたけ鳥取2024ボランティアセンター

2023年6月、鳥取県社会福祉協議会内に開所。ボランティアセンターが大会実行委員会から独立して外部に設けられる例は全国的にも珍しく、ボランティアへの期待の大きさが伺える。その機動力を生かし、センターでは、募集から研修、活動調整のほか、事前PR活動などにもボランティアを動員して、大会気運の醸成に努めている。

鳥取県市伏野1729-5 鳥取県立福祉人材研修センター内 画8:30
～17:15 困土曜、日曜、祝日 画0857-59-6338
<https://www.tottori-wel.or.jp/nenrin36/>

今月の料理教室情報

01 | ー（ひといち）パン

いちごのメロンパン

①4月19日(金) ②24日(水) ③25日(木)
10:00～13:00

パン生地もクッキー生地もピンク色の春らしく可愛いメロンパンを作ります。プレゼントにもぴったりです。



【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】
①4月13日(土) ②③18日(木)
【申込み開始日】3月26日(火)

03 | げんきごはん

スパイスからつくる ジャパニーズカレー

4月20日(土) 10:00～12:30

スパイスを合わせて辛くない自家製カレーを作ります。カレーペーストは持ち帰り。



【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】4月13日(土)

クレープ シュゼット

今月のレシピ【料理: 石田優花】



材料
【クレープ生地】
卵・・・1個
牛乳・・・125g
薄力粉・・・45g
砂糖・・・大さじ1
塩・・・ひとつまみ
バター・・・10g
【ソース】
オレンジジュース・・・200cc
バター・・・15g
砂糖・・・大さじ1
【仕上げ】
オレンジ
いちご
アイスクリーム
ミントなど

02 | ー（ひといち）パン 親子

いちごのメロンパン

4月27日(土) 10:00～13:00

パン生地もクッキー生地もピンク色の春らしく可愛いメロンパンを作ります。親子で楽しく作りましょう。



【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】4月20日(土)
【申込み開始日】4月2日(火)

04 | タッチアンドトライ

桜エビと生姜の炊き込みご飯 ノンフライ鯖の竜田揚げ

4月10日(水)11日(木)13日(土) 11:00～13:00

コンロ専用炊飯鍋で炊き込みご飯、グリルで油いらずの鯖の竜田揚げを作ります。簡単調理で手間なく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】4月6日(土)

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。

つくり方

【生地を作る】

- 1 ポウルに薄力粉をふるい、そこに少しずつ牛乳を加え、泡立て器で混ぜる。
- 2 砂糖と塩を加え混ぜたら、溶いた卵を加えて更に混ぜ合わせる。
- 3 フライパンを弱火～中火(設定温度150度)にかけ、バター(10g)を溶かしたら2のポウルに入れる。お玉半分ほどの生地をフライパンに入れ、まわしながら全体に広げる。
- 4 生地の端を菜箸でめくり、焼き加減を確認。(約1分)少し色づいてきたら裏返し、軽く火を通したら、皿に移し4つ折りに畳んでおく。

【ソースを作る】

- 5 鍋でオレンジジュースを沸騰直前まで温めておく。
- 6 フライパンに火をかけ、砂糖を熱し、薄いきつね色になったらバター(15g)を入れて混ぜる。温めたオレンジジュースを入れて混ぜ合わせる。
- 7 4つ折りにしたクレープを2枚ずつ入れ、ソースに絡めてお皿に盛り付け、フルーツやアイスクリーム、ミントを飾る。

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

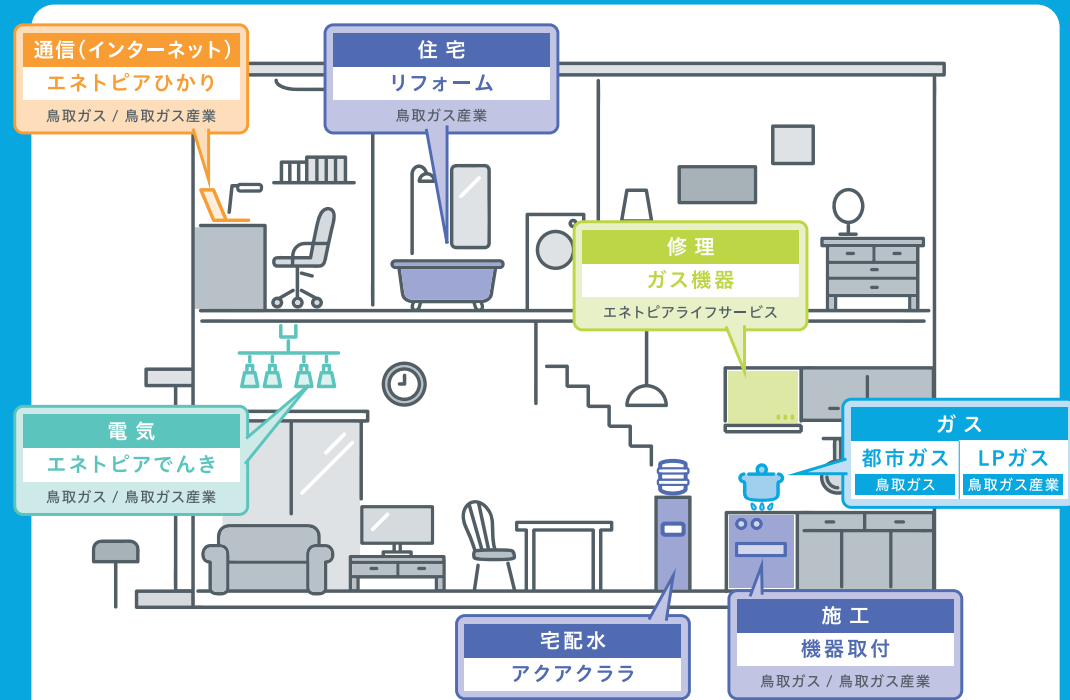
@enetopiaplaza_torigas



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
様々なサービスをご提供しています。

くらしに関わる全てのことは、エネトピアにおまかせください。



その他にもくらしを便利にするサービスを扱っています

機器販売 ガス機器 鳥取ガス / 鳥取ガス産業	機器販売 オール電化機器 鳥取ガス / 鳥取ガス産業	検針票/口座振替領収証 検針票Web照会サービス 鳥取ガス / 鳥取ガス産業
---	--	--

enetopia

鳥取ガス株式会社 / 鳥取ガス産業株式会社

サービスに関する詳細は
お気軽にお問い合わせください。

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)



クレープシュゼット 今月のレシピ【料理：石田優花】

材料

【クレープ生地】

卵・・・1個

牛乳・・・125g

薄力粉・・・45g

砂糖・・・大さじ1

塩・・・ひとつまみ

バター・・・10g

【ソース】

オレンジジュース・・・200cc

バター・・・15g

砂糖・・・大さじ1

【仕上げ】

オレンジ

いちご

アイスクリーム

ミントなど

つくり方

【生地を作る】

1 ボウルに薄力粉をふるい、そこに少しずつ牛乳を加え、泡立て器で混ぜる。

2 砂糖と塩を加え混ぜたら、溶いた卵を加えて更に混ぜ合わせる。

3 フライパンを弱火～中火（設定温度150度）にかけ、バター（10g）を溶かしたら2のボウルに入れる。お玉半分ほどの生地をフライパンに入れ、まわしながら全体に広げる。

4 生地の手を菜箸でめくり、焼き加減を確認。（約1分）少し色づいてきたら裏返し、軽く火を通したら、皿に移し4つ折りに畳んでおく。

【ソースを作る】

5 鍋でオレンジジュースを沸騰直前まで温めておく。

6 フライパンに火をかけ、砂糖を熱し、薄いきつね色になったらバター（15g）を入れて混ぜる。温めたオレンジジュースを入れて混ぜ合わせる。

7 4つ折りにしたクレープを2枚ずつ入れ、ソースに絡めてお皿に盛り付け、フルーツやアイスクリーム、ミントを飾る。



オレンジ

オレンジの花言葉は「純粋」「愛らしさ」。オレンジの実の花言葉は「美しさ」「優しさ」。オレンジそのものですね。

実は国産もあります！

オレンジは、柑橘類で世界一の生産量を誇る果物で、バレンシアとネーブルの2大品種は輸入品がほとんど。国産のバレンシアはあまり見かけませんが、ネーブルは広島・和歌山・静岡・愛媛・熊本などで盛んに栽培されているんですよ。

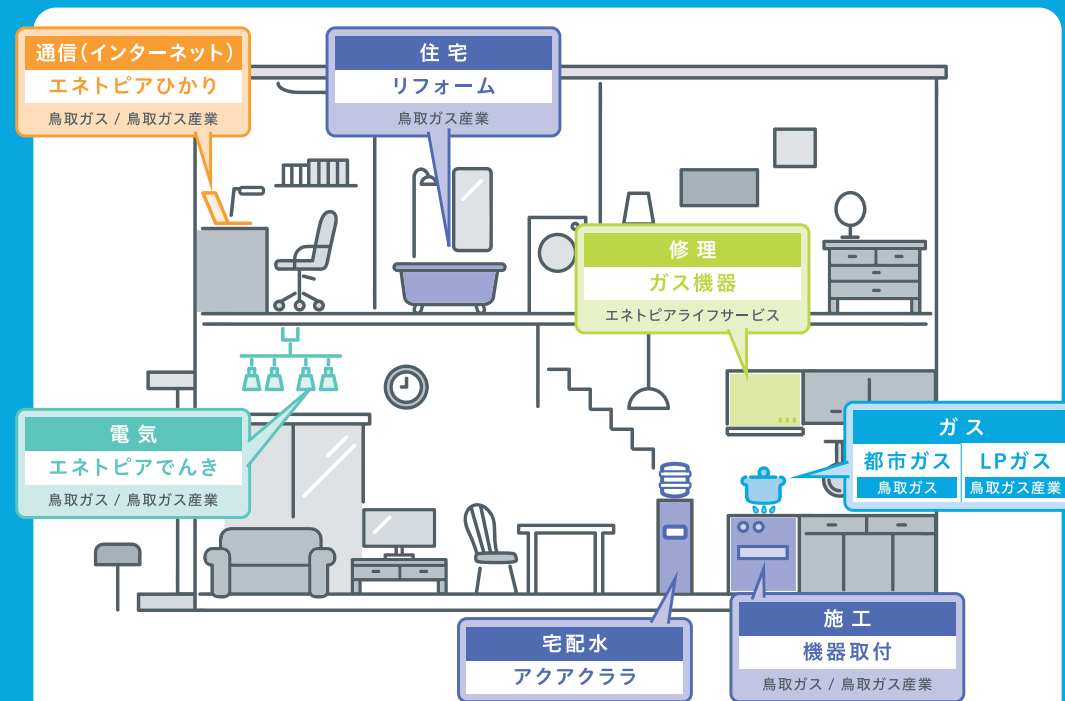
選ぶ際はヘタをチェック！

ビタミンCや食物繊維だけでなく、高血圧予防が期待できるビタミンB1・カリウム、疲労回復に役立つアミノ酸、貧血や動脈硬化予防が期待できる葉酸などを多く含んでいます。選ぶ際は、色が均一で青みがなく、ヘタが青くて小さいものを。小ぶりサイズの方が濃厚な味わいです。

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
様々なサービスをご提供しています。

くらしに関わる全てのことは、エネトピアにおまかせください。



その他にもくらしを便利にするサービスを扱っています

機器販売

ガス機器

鳥取ガス / 鳥取ガス産業

機器販売

オール電化機器

鳥取ガス / 鳥取ガス産業

検針票/口座振替領収証

検針票Web照会サービス

鳥取ガス / 鳥取ガス産業

enetopia

鳥取ガス株式会社 / 鳥取ガス産業株式会社

サービスに関する詳細は
お気軽にお問い合わせください。

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)

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