

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

デザインと機能が進化した
ガス衣類乾燥機

5

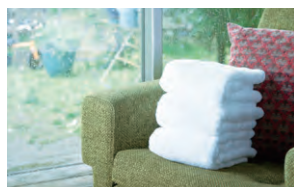
May 2024



デザインと機能が進化した SNSでも大人気のガス衣類乾燥機。

ガス衣類乾燥機「乾太くん」がデザインと機能をフルリニューアル。
ガスならではのパワフルな温風で、6kgの衣類を1時間で乾燥。
空間との調和も大切にしながら、本当に必要なものだけを見つめ直し、
華美に飾らないシンプルなデザインを追求しました。

天候を気にせず いつでも洗濯



外干し不要の乾太くんなら、雨の日の洗濯も安心。天候を気にする心配がありません。花粉の季節や黄砂・PM2.5など大気汚染が気になる日も大活躍。衛生的に仕上がるため、赤ちゃんの衣類乾燥にもオススメです。

嫌な生乾き臭を しっかりカット

乾太くんなら菌の減少率

99.9% ※2

洗濯物を部屋干しすると生じる生乾きの悪臭。その原因は「モラクセラ菌」です。乾太くんなら、80℃以上の温風乾燥でモラクセラ菌の発生を抑制できます。外干しや日光消毒でも除去できないニオイを取り除きます。

花粉中の アレル物質を軽減

乾燥前後の花粉 顕微鏡観察



天日干しの後でも、乾太くん乾燥させることで衣類に付着した花粉中のアレル物質を軽減できます。乾燥時間も短時間で済み、経済的。帰宅後の衣類のお手入れにもオススメです。

OWNER'S VOICE

鳥取市・K邸

フルタイム妻&母9年目。いかに家事を効率良く回すか、無くすか、考える毎日。乾太くんが我が家に来てから、めでたく『洗濯』の家事がラクになりました。

洗濯が終われば、衣類をそのまま乾太くんにぼーい！ボタンを押したら、1時間後にはふっふわの服。雨も黄砂も花粉も、カメムシもついてない洗濯物。乾太くん・君だけは手放さないよ。



LINE UP 見積無料

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

MY HOME, LAUNDRY LIFE.

ホームランドリー化計画





一本の串が貴方を「口福」に

鳥取 末広温泉 永楽温泉

串カツ 探訪

串カツは、素材をもっと美味しくさせる食のバラダイスだ

◎編集／鳥取情報文化研究所 文・撮影／飯田若菜 撮影／田中良子

ミシュラン掲載の老舗で 30年間かけた厳選串カツ

串に刺した食材に衣をつけて揚げた「串カツ」。明治末期に誕生し、昭和初期にかけて東京、名古屋、京都、大阪の大都市で庶民に人気を博した逸品となったとされる。

山陰の中でも関西に近い鳥取市では、串カツの店が未だ温泉町と永楽温泉町に集中している。そうした中、鳥取の串カツ専門店として「三



両店とも衣は薄めで細かな生パン粉を使用。油も吟味し、「玄」は3種をブレンド。

シユランガイド京都・大阪+鳥取2019」にも掲載されたのが1993年創業の「串かつ亭京」だ。京の串カツの醍醐味は「食材の本当の味が味わえる」に尽きよう。これから旬を迎えるアスパラは、噛むとシャッキという食感のあと、瑞々しい甘い汁が口中にとろけるように広がってゆく。エビは弾けるようにブリツとした食感、こちらも旨味がジワジワと押し寄せてくる。約30種ある串カツは2代目店主の尾崎雅紀さん曰く「先代の父、そして母と30年間で選び抜いた」という厳選モノ。食材によって大きさも変え、キスには大葉も巻くなど手間暇も惜しまない。「串カツは食材の美味しさを引き立てる料理ですね」と雅紀さんは教えてくれた、1本食べ



右からアスパラガス、肉団子、マクロ、鶏ササミ、豚ロース、キンチン、エビ、レンコン、タトウ、キスを合わせて10品(取付料)。

れば即座に分かるに違いない。

「本場より旨い」との声 串カツは可能性無限大

串の種類は定番が60種超！日替わりも10種前後が揃い、実にバラエティ豊かだ。そして食材の約8割は鳥取県産だという。

「串カツは、ひと口ずついるんな味が楽しめるのも魅力ですね。普通ならひと皿ずつ注文する料理を、ひと串で食べるといっても楽しいですよ」と話す安澤さんは、串カツに大きな可能性を感じている。

玄の串カツにはチヨコレートなどのスイーツや茄子田楽など一品料理のような串も揃う。「お客さまから『おもしろいね』と喜んでもらって、毎回このタイプを注文される方もいます」と、今後もシリーズ展開をするという。鳥取の名店「ひらやまの豆腐を使った串カツも開発中だ。「いつか、故郷の京都にも出店したい。鳥取産食材の魅力を生かす串カツで広めたいですね」(安澤さん)。

先の「京」には長年の常連に加え、若い層も足繁く通う。「玄」は女性の人気も高く、一人で100本食べれた強者もいるとか。両店とも「大阪より旨い」というファンも多いそうだ。串カツはひと口で新しい味に出合える「魔法の棒」。新しいスタートの春に、実にふさわしい逸品だ。



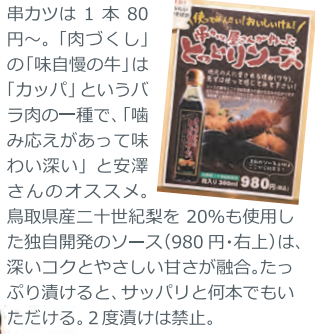
玄の人気トップ5 880円
左からキス、エビ、玉ネギ、豚バラチーズ、せせり

肉づくし 990円
左から、味自慢の牛、八ツカツ、豚ロース、和牛もも、手羽先



店主 安澤健太さん
何でも串カツにできる！料理もスタッフも、お店をまるごと楽しんでください！

居酒屋 玄
☎0857-54-1638
〒鳥取市永楽温泉町357 17:30～24:00(LO) ※金・土曜(は～26:00(LO) 休火曜 豆腐料理も充実



串カツは1本80円～。「肉づくし」の「味自慢の牛」は「カップ」というバラ肉の一種で、「噛み応えがあって味わい深い」と安澤さんのオススメ。鳥取県産二十世紀梨を20%も使用した独自開発のソース(980円・右上)は、深いコクとやさしい甘さが融合。たっぷり漬けると、サッパリと何本でもいただける。2度漬は禁止。

column **ディープさにハマる“どてカツ” 探訪店／「とっとり屋末広店」**

串カツはソースをつけて入観を見事に変えてくれるのが、鳥取・倉吉で庶民派風格の焼き鳥で人気の「とっとり屋」。山陰ではなかなかお目にかかれない名古屋メシの「どてカツ」が人気なのだ。創業者が名古屋と縁があったことで取り入れてから20年以上、秘伝の「どて」は牛肉とみそをじっくり煮込んだ。創業時から継ぎ足しもされたその味は、衣にしっかりと浸み込んで、肉から野菜、餅までカツに深いコクと旨味を与え、食欲そして酒も進むこと必至。「必ずどてカツを頼まれる方も多いです」(河本譲店長)というハマる味だ。実はこの「どてカツ」、丼(450円)でも楽しむことができる。女性でもホリとどけるぞうだ。どてに始まりどてに終わる——もう止められない、とはこのことかも。

とっとり屋末広店 ☎0857-26-3038 鳥取市末広温泉町771 17:00～23:00(LO) ※金・土曜、祝前日～23:30(LO) 休日曜 ●メニューはテイクアウトも可、2名から飲み放題(60分980円～)もできる。

01 | Hana sweets

洋梨のタルト

5月16日(木) 10:00~13:00

甘い洋梨とダイヤモンドクリームが相性抜群です。タルト生地から手作ります。



【講師】石田優花
【参加費】3,800円
【定員】4名
【対象】15歳以上
【申込み締切日】5月10日(金)
【申込み開始日】4月20日(土)

03 | タッチアンドトライ

鶏肉と新じゃがの塩麹バター蒸し クラムチャウダー

5月8日(水) 9日(木) 10日(金) 11:00~13:00

グリルの蒸し機能を使い鶏肉とじゃがいもを蒸し焼きにします。塩麹に揉み込むことでお肉が柔らかくこんがり仕上がります。簡単調理で手間なく楽しく作りましょう。



【参加費】600円
【定員】4名
【対象】一般
【申込み締切日】4月30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

丸ごとトマトグリル

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】



材料(4人分)

トマト...4個
合い挽き肉...150g
玉ねぎ(みじん切り)...1/2個
油...適量
ニンニク(みじん切り)...1片
とろけるチーズ...100g
塩...適量
胡椒...適量
【ソース】
くり抜いたトマト
生クリーム...大さじ2
バター...10g
塩&胡椒...適量

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



ゴールデンウィーク中の営業について 5月1日(水)~5月6日(月)は休館させていただきます。

02 | ー(ひといち)パン

くるみとベリーのライ麦パン

①5月22日(水) ②23日(木) ③28日(火)
10:00~13:00

風味豊かなライ麦生地にクランベリーとくるみが入ったセミハードブレッドです。



【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】
①②5月16日(木) ③22日(水)
【申込み開始日】4月25日(木)

04 | タッチアンドトライ キッズ

母の日カップケーキ

5月11日(土) 13:30~15:00

簡単カップケーキをガスオーブンで焼きます。トッピングにお花をのせてかわいくデコレーションしましょう。



【参加費】500円
【定員】6名
【対象】小学生
【申込み締切日】5月8日(水)

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。

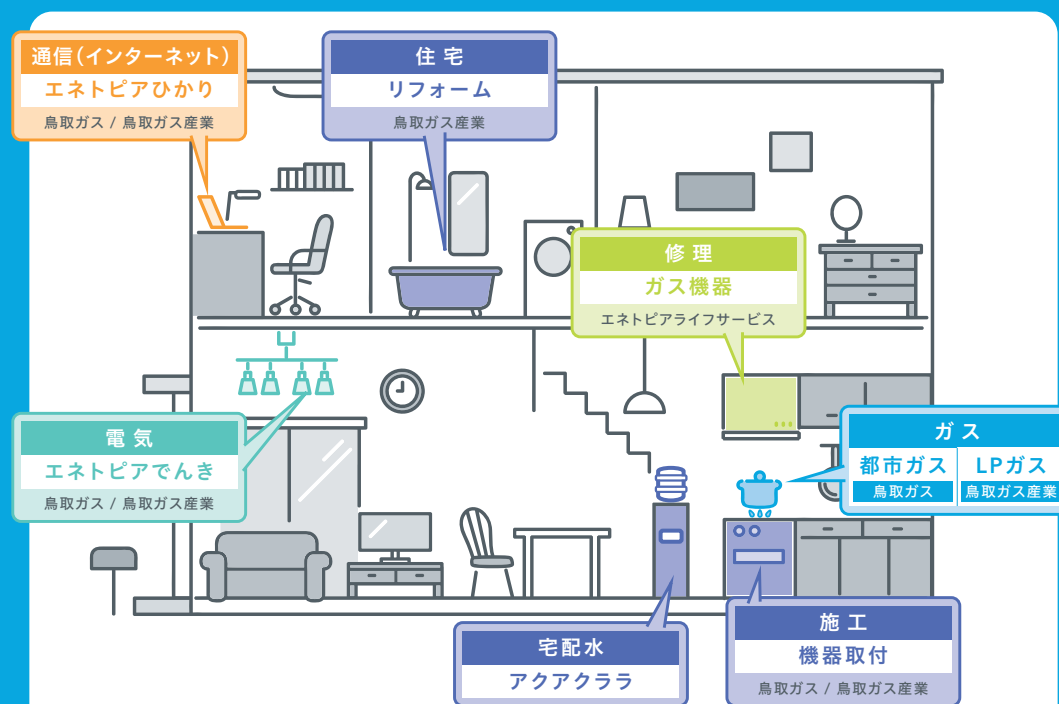
つくり方

- 1 トマトのヘタ部分をカットし、トマトの中身をスプーンでくり抜く。くりぬいたトマトはソースに使用。ヘタの部分は飾りとして使用する。
- 2 くり抜いたトマトの内側にキッチンペーパーを丸めて入れ、水分をとる。20~30分ほど置く。
- 3 ボウルに合い挽き肉をいれ熱湯をかけ脂抜きをする。
- 4 フライパンに油をひきニンニクを入れ、ニンニクの香りが出たところで3を入れ、玉ねぎと挽き肉に火が通るまで炒める。塩・胡椒でしっかり味を整える。
- 5 2を器にし、4ととろけるチーズが交互に重なるように詰め込む。
- 6 ハケでトマトの表面に油を塗り、グリル容器に5とヘタの部分を入れ15分加熱する。
- 7 フライパンにバターとくり抜いたトマト、生クリームを入れ加熱する。塩胡椒で味を整える。
- 8 お皿に7を引き、6をのせ完成。
※オーブン使用の場合は180℃に予熱し、10分加熱する。

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 エネトピアコールセンター
お気軽にお問い合わせください。 ☎0120-50-8844 9:00~19:00(日・祝は17:00まで)



丸ごとトマトグリル 今月のレシピ【料理:まえたよしえ】

材料(4人分)

トマト…4個
 合い挽き肉…150g
 玉ねぎ(みじん切り)…1/2個
 油…適量
 ニンニク(みじん切り)…1片
 とろけるチーズ…100g
 塩…適量
 胡椒…適量

【ソース】

くり抜いたトマト
 生クリーム…大さじ2
 バター…10g
 塩&胡椒…適量

つくり方

- 1 トマトのヘタ部分をカットし、トマトの中身をスプーンでくり抜く。くりぬいたトマトはソースに使用。ヘタの部分は飾りとして使用する。
- 2 くり抜いたトマトの内側にキッチンペーパーを丸めて入れ、水分をとる。20~30分ほど置く。
- 3 ボウルに合い挽き肉をいれ熱湯をかけ脂抜きをする。
- 4 フライパンに油をひきニンニクを入れ、ニンニクの香りが出たところで3を入れ、玉ねぎと挽き肉に火が通るまで炒める。塩・胡椒でしっかり味を整える。
- 5 2を器にし、4ととろけるチーズが交互に重なるように詰め込む。
- 6 ハケでトマトの表面に油を塗り、グリル容器に5とヘタの部分を入れ15分加熱する。
- 7 フライパンにバターとくり抜いたトマト、生クリームを入れ加熱する。塩胡椒で味を整える。
- 8 お皿に7を引き、6のをせ完成。

※オープン使用の場合は180°Cに予熱し、10分加熱する。



トマト

トマトが日本に初上陸した際は、「唐カキ」「珊瑚ナス」と呼ばれ、観賞用だったそう。

栄養満点で減塩も叶う!

リコピンをはじめ、トマトの栄養価が高いことは有名ですね。さらに、トマトにはうま味成分「グルタミン酸」が含まれており、一緒に煮込む材料のコクとうま味を引き出してくれるので塩の量を減らすことができ、減塩料理にもピッタリなんですよ!

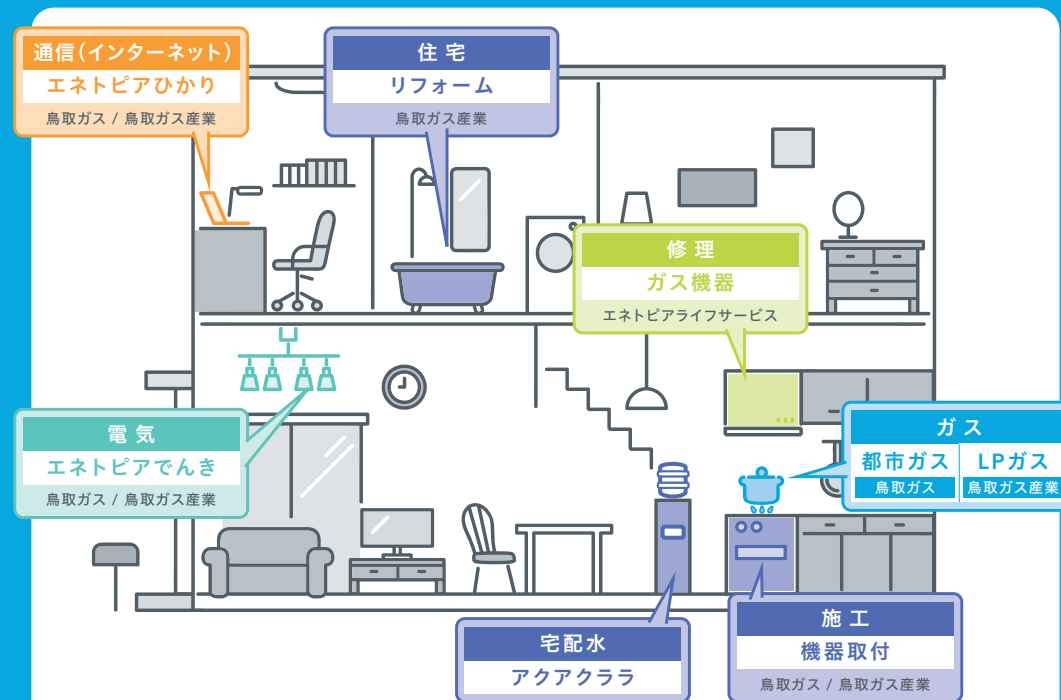
ヘタの色と重さをチェック!

ヘタがピンとして鮮やかな緑色で、持つとずっしりと重いものがベストです。保存はバックならそのまま、バラの場合は保存袋に入れ、ヘタを下向きにして冷蔵庫の野菜室へ。また、ザク切りにして保存袋に入れて冷凍も可能です。解凍せずに炒め物などに使えるので便利です。

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

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

2024年5月末廃止決定

検針票Web照会サービス ご利用申し込みのお願い

2024年5月末に一部書面(※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け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 