

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

11

エネトピア展2024開催!

November 2024

エネトピア展[🍃]
2024



エネトピア展[🌿] 2024

大好評のエネトピア展を今年も山陰各地で開催します！

今年はタイムセールの導入により、時間限定でガス機器がさらにおトクに！

また、ご購入者にはうれしい特典も盛りだくさん！

最新ガス機器からリフォームまでおトクなこの期間に、ぜひお買い求めください。



購入特典 ▶ 「商品のご購入」または「新規サービスご契約」で もれなく**カタログギフト**をプレゼント



カタログギフト「美味リクエスト便」

贈られた方が好きな商品を自由に選べる、グルメ専門のカタログギフト。全国各地のブランド肉や季節のフルーツ、職人技が光る名店の味、人気ショップのスイーツなど、大丸・松坂屋のバイヤーが選び抜いた美味を多数ご用意。先様がお好きなものを、ご希望の日にお届けいたします(※)。

対象者

5万円(税込)以上の商品をご購入されたお客さま

または
いずれかを新規にご契約されたお客さま

enetopiaガス

enetopiaひかり

※ガス機器の部品等をお買い上げの場合は、購入特典の対象に含まれません。

※ご契約いただくサービスによって、諸条件によりお申込できない場合があります。また、契約期間内における解約に所定の解約金がかかる場合がございます。

さらに!

抽選で**豪華景品**が当たるチャンス

対象者:5万円(税込)以上の商品をご購入されたお客さま

※抽選結果は、景品の発送をもって、当選のお知らせとさせていただきます。

※ガス機器の部品等をお買い上げの場合は、抽選特典の対象に含まれません。

見積特典

商品の見積もり依頼で

児嶋珈琲
ドリップバッグと
焼き菓子セット
プレゼント



＼イベント期間中の最安値／

タイムセール開催

上記時間帯にガス機器を購入すると **最大20,000円OFF**

アイコンのある商品が
タイムセールの
対象機器です



5,000円OFF



20,000円OFF

エネトピア展 開催 スケジュール

タイムセール開催日

※倉吉地区・松江地区はタイムセールはありません。

鳥取地区

日時 10.31(木) → 11.4(月)
10:00-18:00

会場 エネトピアプラザ
鳥取県鳥取市片原5丁目503

タイムセール開催日
10.31(木) 11.1(金) 両日 15:00-18:00

岩美地区

日時 11.8(金) → 11.9(土)
9:30-17:30 (最終日は16:00まで)

会場 サンマート岩美店
鳥取県岩美郡岩美町浦富1105

タイムセール開催日
11.8(金) 14:00-16:00

米子地区

日時 11.8(金) → 11.9(土)
10:00-17:00 (最終日は16:00まで)

会場 鳥取県立米子産業体育館
鳥取県米子市東福原8-27-1

タイムセール開催日
11.8(金) 15:00-17:00

倉吉地区

日時 11.15(金) → 11.16(土)
9:30-17:00 (最終日は16:00まで)

会場 まちかどステーション
鳥取県倉吉市大正町1067-29

松江地区

日時 11.1(金) → 11.2(土)
10:00-17:00 (最終日は16:00まで)

会場 エネトピア松江
鳥取県松江市玉湯町布志名637-158



インスタプレゼント キャンペーン

抽選で8名さまに
Totto PURINの「砂プリン6個セット」プレゼント



応募条件

- ①当社の公式アカウントをフォロー(@enetopia1918)
- ②本キャンペーンの投稿にいいね
- ③鳥取県、島根県にお住まいの方

募集期間

11月16日(土)まで



詳しくはこちら
@enetopia1918



※写真はイメージです

01 Hana sweets

クグロフ

クリスマスに向けて、ちょっと早めに可愛いお菓子を作りましょう。洋酒とたっぷりのドライフルーツ、つつい食べすぎてしまいそうな美味しさです。

11月26日(火) 10:00~13:00

講師	石田優花	定員	4名
		参加費	4,000円
対象	15歳以上	申込み締切日	11月20日(水)
		申込み開始日	11月5日(火)

02 ー(ひといち)パン

米粉のベーグル

鳥取県産の星空舞米粉を使って、グルテンフリーのもっちりベーグルを作ります。短時間で出来るので忙しい朝や子どものおやつにもピッタリです。

11月19日(火) 21日(木) 10:00~13:00

講師	石田優花	定員	5名
		参加費	3,500円
対象	15歳以上	申込み締切日	11月13日(水)
		申込み開始日	11月1日(金)



03 タッチアンドトライ

鶏肉と野菜のお出汁あん 焼きおにぎり

鶏肉と野菜をグリルで焼き和風のお出汁あんとかからめます。温度調節機能を使いこんがり焼きおにぎりも作ります。

11月13日(水) 15日(金) 16日(土) 11:00~13:00

対象	一般	定員	4名
		参加費	500円
		申込み締切日	11月9日(土)
		申込み開始日	10月25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

3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受けられます。ご相談ください。

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





さっぱりカオマンガイ

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】

材料

*鶏胸肉・・・1枚
*塩麴・・・大さじ1
*ニンニク・・・1かけ
*生姜・・・1かけ
米・・・2合
醤油・・・大さじ1
レモン(くし形)・・・お好みで
薬味たれ
白ネギ・・・1/2本
ミニトマト・・・2個

[A] ナンプラー・・・大さじ1.5
レモン果汁・・・大さじ1.5
ごま油・・・大さじ1
はちみつ・・・大さじ1

作り方

- 1 お米を洗い、通常の水加減で30分ほど浸水しておく。
- 2 鶏胸肉の皮をとり、フォークで穴をあける。均等に火が入るように厚みのある部分は包丁でひらいておく。
- 3 ポリ袋に2と鶏皮、塩麴を入れ、ニンニクと生姜はすりおろししっかりと揉み込む。30分ほど寝かす。
※時間があれば一晩漬けておくのもおすすめ。
- 4 炊飯鍋に1を入れ、醤油を加え馴染ませ、3と白ネギの青い根本の部分を加え、炊飯モードで炊く。(自動で蒸らしが完了するまで放っておく)
- 5 【A】を混ぜた中に、細かく刻んだ白ネギとミニトマトを入れ、よく馴染ませ薬味たれを作っておく。
- 6 炊飯が終わったら鶏胸肉を取り出し、食べやすい大きさにスライスする。盛り付けて、薬味たれをかけて完成。

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5月末に一部書面(※1)でのお知らせを
廃止しました。検針票Web照会サービスのご
ご利用により、検針票(ガス)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。

- ※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した。
- ・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。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。
 - ・すでに検針票Web照会サービスまたは書面交付の申し込みをされている場合、お手続きの必要はございません。(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)

enetopia 
検針票Web照会サービス

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 