

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

6

June 2025

学ぼう

ガスコンロを

おいしく



タッチアンドトライ開催

大好評

エネトピアプラザの

タッチアンドトライ 開催中

楽しく料理をしながら
ガスコンロの便利な機能を学ぼう



おいしくガスコンロを学ぼう

エネトピアプラザでは、ガスコンロの便利機能を使った、簡単・時短料理を、スタッフがわかりやすく教える『最新コンロ体験会「タッチアンドトライ」』を毎月開催中。楽しく料理をしながら、ガスコンロの便利な機能を学べます。お一人さまでも、ご家族、ご夫婦、お友達などお気軽にご参加ください。

タッチアンドトライ

参加費 600円～/お一人さま

人数 4名さままで

時間 1時間半程度

※メニュー・日程等詳細は、エネトピアプラザ[インスタグラム][WEBサイト]にて
[インスタグラムはこちら▶](#)



参加者の声

- グリルのプレートや専用鍋の利用で、料理の幅が広がりました♡
- 自動調理機能を使って料理がラクになったのに、完成したお料理は美味しく、とても満足です!!
- アプリのメニューとコンロの連動・・・驚きです。ガスコンロのイメージが変わりました。

料理が簡単になるガスコンロ

ガスコンロは、火力の自動調節や温度調節をはじめ、定番メニューの自動調理、炊飯機能やグリルタイマーなど、多彩な便利機能を搭載。料理のレパートリーが広がります。



Rinnai

RHS71W38M13RNSTW

【メーカー希望小売価格】

411,400円(税込)



NORITZ

N3S15PWASKSTESC

【メーカー希望小売価格】

385,770円(税込)



Paloma

PD-963WT-U75GG

【メーカー希望小売価格】

378,620円(税込)

検針票Web照会サービス 新機能追加について

新機能の提供開始日

2025年5月15日 木

追加される新機能



請求書、納品書（適格請求書）の照会機能を追加

対象	Webでご確認いただける帳票		
エネトピアガス	検針票	請求書	口座振替領収証
エネトピアでんき	—	請求書	口座振替領収証
エネトピアひかり	—	請求書	口座振替領収証



照会できる検針票・口座振替領収証の期間を変更
(24カ月分が照会可能)



ガスご使用量のお知らせ(メール・LINE)に詳細情報
(検針月、使用場所、使用量、請求予定金額)を新たに表示

詳細は右記QRコードより
ご確認ください



※請求書、納品書(適格請求書)は5月15日発行分からご覧いただけます。書面で送付しているお客さまには引き続き書面をお送りいたします。納品書(適格請求書)は発行しているお客さまのみご確認いただけます。今回を機に書面での送付が不要の場合は、右記からお申し込みください。<https://www.enetopia.jp/form/personal>



ー(ひといち)パン

白いクリームパン

白パン生地にカスタードを包んでソフトに焼き上げます。とろける食感が絶品!

6/24(火) 10:00-13:00

6/25(水) 10:00-13:00

講師 | 石田 優花 | 対象 | 15歳以上

定員 5名

参加費 3,600円

申込み締切日 6/18(水)

申込み開始日 6/3(火)

タッチアンドトライ

●韓国風肉じゃが

●たことさきいかのピリ辛和え

具材と調味料を全て入れ、グリルでほったらかし肉じゃがを作ります。時短・簡単調理を手間なく楽しく作りましょう。

6/12(木) 11:00-13:00

6/13(金) 11:00-13:00

対象 | 一般

定員 4名 | 申込み締切日 6/10(火)

参加費 700円 | 申込み開始日 5/20(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けれます。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



キャロットケーキ

【料理:石田 優花】



下準備

- 無塩バターは湯煎して溶かしておく
- クリームチーズは常温に戻しておく
- レーズンをブランデーに漬けておく(10分程度)

材料(パウンド型1台分)

- 人参・・・1本
- 無塩バター・・・40g
- 甜菜糖・・・50g
- 卵・・・1個
- ①米粉・・・100g
 - | ベーキングパウダー・・・小さじ1
 - | 塩・・・ひとつまみ
- ナツメグパウダー・・・3振り
- シナモンパウダー・・・3振り
- クミンパウダー・・・3振り
 - | レーズン・・・40g
 - | ブランデー・・・大さじ1
- クリームチーズ・・・100g
- グラニュー糖・・・20g
- レモン汁・・・小さじ1

つくり方

1



ボウルに卵を割り入れ、ホイッパーで軽くほぐしたら甜菜糖、溶かしバターを加えてその都度よく混ぜる。

2



人参を皮ごとすりおろし、1へ入れて混ぜ合わせる。スパイスを入れる。

3



①を入れ、粉気がなくなるくらいまで混ぜたらレーズンを加え型に入れる。

4



170度に予熱したガスオーブンで30分焼く。

5



ボウルにクリームチーズ、グラニュー糖、レモン汁を入れ滑らかになるまでよく混ぜ、チーズフロスティングを作る。

6



キャラットケーキの粗熱が取れたら、5を表面に塗り広げ、ハーブなどで飾る。

【重要なお知らせ】

enetopia

検針票Web照会サービス

システムメンテナンスのお知らせ

新機能の提供に伴いシステムのメンテナンスを実施いたします。

【システムメンテナンス日程】

2025年5月14日(水) 10:00～16:00

この間、検針票Web照会サービスのご利用はできません。
ご不便をお掛け致しますが、ご理解ご協力の程よろしくお願いいたします。
作業の状況により終了時刻が延びる場合もございます。あらかじめご了承ください。

万が一、新機能の提供後に「ログイン画面が表示されない」など正常に動作しない場合は、キャッシュクリア操作をお試しください。
操作方法はQ&AページのQ16でご確認いただけます。



お問い合わせ窓口 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

■編集・発行: エネトピア ■お問い合わせ先: 鳥取ガス株式会社 〒680-0932 鳥取県鳥取市五反田町6番地 ☎0570-04-8811 www.enetopia.jp
※掲載価格はすべて税込価格です。※本誌の配布を希望しない場合はご連絡ください。

Vol.213