

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

# enetopian

9

September 2025

多彩で  
便利に

グリルは





# グリルは 多彩で 便利に

グリルは魚を焼くだけと思っていませんか。

それは間違いです。今のグリルは多彩で便利。

専用容器を使えば、いろいろな料理を火加減自動調節で  
おいしく仕上げてくれます。グリルは新時代へ突入です。



グリルで、できることが増えました。



焼く



煮る



蒸す



炊飯



パン発酵焼き上げ



ノンフライ調理

その他にも、「あたため」「解凍焼き上げ」「冷凍食品」「燻製」「低温調理」等、多彩なメニューが調理可能になりました。

専用容器搭載のガスコンロはこちら

**Rinnai**

RHS72W38M13RCSTW



メーカー希望小売価格  
**411,400円(税込)**

**NORITZ**

N3S23PWASKSTESC



メーカー希望小売価格  
**391,270円(税込)**

**Paloma**

PD-963WT-U75GG



メーカー希望小売価格  
**378,620円(税込)**



# エネトピア公式SNSで おトクな情報をチェック!

follow me!!



随時  
更新中

## Instagram

レシピの撮影風景やガスをお使いの飲食店の紹介、セール情報やお得なキャンペーン情報などを配信中。今後は、フォトコンテスト等のイベントを実施予定です。



@enetopia1918



エネトピアのLINE公式アカウントを  
友だち登録、ID連携するととっても便利に!

- LINEアカウントで簡単に  
検針票Web照会サービスにログインできる!
- LINEで月々のお知らせ  
(検針結果や請求金額等)が受け取れる!  
※ただし、検針票Web照会サービスの会員登録が必要です
- おトクな情報を受け取れる!
- チャットボットで  
24時間各種申し込み、質問ができる!

エネトピア公式アカウント enetopia(エネトピア)

LINE ID

enetopia



げんきごはん

## 麴調味料をつくってみよう

生麴を使ってオリジナルの  
塩麴、醤油麴、中華麴を仕込みましょう。

9/20<sup>土</sup> 10:00-12:00

講師 | Piatto Kitchen  
まえたよしえ

定員 5名  
参加費 4,000円

対象 | 一般

申込み締切日 9/13(土)  
申込み開始日 8/27(水)

ー(ひといち)パン

## あんぱん

しっとりやわらかな基本のあんぱんを作ります。大人も子どもも大好きな味! 発酵中にはあんこ(つぶあん)を手作りしましょう♪(作ったあんこは持ち帰ります。)

9/24<sup>金</sup>/25<sup>土</sup> 10:00-13:00

講師 | 石田 優花  
定員 5名  
参加費 3,700円

対象 | 15歳以上  
申込み締切日 9/18(木)  
申込み開始日 9/2(火)



タッチアンドトライ

## ・鮭の更紗焼き

### ・長いもとろろの揚げだし

グリルタイマーと温度調節機能を使い和食を作ります。時短・簡単調理を手間なく楽しく作りましょう。

9/13<sup>土</sup>/17<sup>水</sup> 11:00-13:00

対象 | 一般

定員 4名  
参加費 600円

申込み締切日 9/11(木)  
申込み開始日 8/26(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。

## 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



さつまいもの  
クリーム  
ニヨッキ

【料理：石田 優花】



## 材料

### 【ニョッキ】

さつまいも…約250g  
(大1本分)

- [A] 塩…ふたつまみ  
卵黄…1個分  
米粉…70～80g

牛乳…大さじ1～

(固めなら様子を見ながら入れる)

### 【クリームソース】

厚切りベーコン…50g

枝豆(冷凍)…50g

オリーブオイル…小さじ2

生クリーム…80g

牛乳…100g

粉チーズ…大さじ2

マスカルポーネ…大さじ1

塩…少々

黒胡椒…少々

## つくり方

1



鍋に水、さつまいもを入れて加熱し、竹串がすっと通る位のやわらかさになるまで茹で、熱湯を捨てて再度火にかけて水分をとばす。

2



ボウルに1を入れてつぶし、[A]を加えてよく混ぜる。牛乳は、大さじ1～で水分量を調節する。

3



ひとかたまりになったら生地を棒状に伸ばし、食べやすい大きさ(2センチくらい)に切り、手で丸めてフォークで模様をつける。

ソースのタイミングをみてニョッキを茹でしておく。(ニョッキが浮き上がったら取り出す。)

4



ソースを作る。フライパンにオリーブオイル、厚切りベーコンを入れ中火で加熱する。ベーコンに火が入ったら、生クリーム、牛乳を入れてひと煮立ちさせ、枝豆を加える。

5



火を止めて粉チーズと塩コショウで味を整える。茹でたニョッキとマスカルポーネを加え、混ぜる。

# 検針票Web照会サービス 新機能追加について

## 検針票Web照会サービスとは

「検針票Web照会サービス」とは、検針票(ガス)や請求書、納品書(適格請求書)、口座振替領収証をインターネット上でご確認いただける無料サービスです。

## 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>

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)