

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

10

October 2025

おいしさを

かまど炊きの

食卓に



かまど炊きの おいしさを、 毎日ご家庭で。

炊きたてのなんともいえないおいしそうな香り。

食べるのが待ち遠しくなる、そんなごはんがある毎日。

かまど炊きのおいしさを、ぜひご家庭でご堪能ください。



おいしさの秘密は直火にあり

かまどで炊いたごはんがおいしいのは、なぜでしょうか。それは、釜の形や火加減だけではなく、直火の力で炊き上げるから。直火で炊くガス炊飯器は、かまどと同じ伝熱形態。釜の底から強い火力で広く加熱し、対流を起こしてお米を攪拌することで、かまどのようなおどり炊きとなります。お米一粒一粒まで熱が伝わり、炊きムラがないふっくらとしたご飯が炊きあがります。



かまどの炊飯過程	4	はじめ チョロチョロ	2	なかパツパツ	2	ジュウジュウ 吹いたら火を引いて	1	赤子泣いても ふた取るな
直火匠の炊飯過程	4	弱火でお米に 水分を浸透	4	強火で 加熱して炊く	4	火を弱め、 うまみを引き出す	4	蒸らして、おいしさを 閉じ込める

短時間でおいしいごはん

高火力で一気に炊き上げるので、炊飯時間が短くなるのもメリットのひとつ。短時間で一気に加熱することで、お米の甘みや旨みを逃さず炊き上げます。また、電気を使わずガスの使用時間も短いため、時間と光熱費の節約にも。

LINE UP

Rinnai

RR-055MTT(MB)

直火匠

- ・5.5合
- ・タイマー
- ・ジャー機能付き



直火の能力を最大限に活かす蓄熱厚釜でかまど炊きのようなおいしさを再現!!プロも認めるおいしさ。

メーカー希望小売価格 **122,100円(税込)**

Paloma

PR-M09TR

- ・5合
- ・タイマー
- ・ジャー機能付き
- ・ケーキ機能付き



スタイリッシュなデザインと多彩な炊飯メニュー。スポンジケーキやブラウニーも焼ける嬉しいケーキ機能付き。

メーカー希望小売価格 **96,690円(税込)**

Rinnai

RR-050VQT(DB)

5合 / タイマー / ジャー機能付き



メーカー希望小売価格 **61,600円(税込)**

Rinnai

RR-050VQ(W)

5合 / ジャー機能付き



メーカー希望小売価格 **42,900円(税込)**

Paloma

PR-09EF

5合 / 炊飯専用



メーカー希望小売価格 **33,330円(税込)**

ガスコンロで
ごはんを
炊いてみよう

自分で火加減・時間を調節して、ご飯を炊いてみませんか？
<目安(1〜3合程度の場合)>

1. 中火でお湯を沸騰させる(目安時間:10分ほど)
2. 沸騰したら弱火にして蒸気が無くなる、または、グツグツ感がなくなったら消火します。(目安時間:10〜15分ほど)
3. 消火後、約10分そのまま蒸らせば、出来上がり。

※ご利用される鍋や火加減などにより目安の時間は変動します。



くらしを支える 『あたりまえ』なサービスを 『あたりまえ』に提供する

エネトピアはガスだけではなく、電気やインターネットなど
“あたりまえ”に使われている様々なサービスをご提供し
みなさまの日々のくらしを支えます。

enetopia ガス



生活インフラを

支えて100年

ガスの安定供給を
続けて

100年の 実績

安心・安全にご利用いただくため
保安体制も充実

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 でんき



選べるプランで

ずっとおトクな電気サービス

割引プランで
月々がおトク

スタート割

330円(税込)/月
おトク

月々割

165円(税込)/月
おトク

エネトピアでんき
インフォメーションセンター

☎0120-50-8820

9:00～19:00(日・祝は17:00まで)

※12/31～1/3は除く

enetopia ひかり



ガスとセットで

おトクな高速インターネット

高速で手続き簡単な
通信サービス

20,064円 おトク

ダブル加入でさらにおトク!!

エネ割 + 2年割 = W 割

エネトピアひかり
インフォメーションセンター

☎0120-50-8833

平日・休日問わず 10:00～19:00



Hana sweets

りんごと紅茶の米粉パウンド

米粉を使ったグルテンフリーなケーキですりんごのコンポートとアールグレイの茶葉で上品な仕上がりに。米粉ならではのしっとり感がクセになりますよ！

10/3 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	9/27(土)
		申込み開始日	9/10(水)

---(ひといち)パン

キャラメルくるみパン

香ばしいくるみと甘いキャラメルを挟んで型に入れて焼きます。見た目も華やかで朝食やおやつにもぴったりです。

①10/14 ②21 10:00-13:00

講師	石田 優花	定員	5名
		参加費	3,600円
対象	15歳以上	申込み締切日	①10/8(水) ②15日(水)
		申込み開始日	9/20(土)



タッチアンドトライ

・ノンフライダーギーパイ

・台湾風切り干し大根の卵焼き

グリルのノンフライモードを使いダーギーパイを作ります。温度調節機能を使うので卵焼きも焦げずに楽に調理。時短・簡単調理を手間なく楽しく作りましょう。

10/8 11:00-13:00

対象	一般	定員	4名
		参加費	700円
		申込み締切日	10/7(火)
		申込み開始日	9/20(土)

●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



米粉でつくる秋のクリームシチュー



【料理:Piatto Kitchen まえたよしえ】



材料

- [A] サーモン(一口サイズ)・・・2切れ
しめじ・・・1パック
塩麴・・・大さじ1
水・・・400ml
油・・・適量
牛乳・・・200ml
玉ねぎ(くし形)・・・1/2個
米粉・・・大さじ3
ニンニク(みじん切り)・・・1カケ
塩麴・・・大さじ2
アンチョビ(みじん切り)・・・1匹
胡椒・・・少々
舞茸・・・1パック

つくり方

1



[A]サーモンをひとくちサイズにカットし、塩麴大さじ1をまぶし30分ほどおく。(塩麴にまぶすことでサーモンをしっとり仕上げ、臭みをとる働きをする)

2



鍋に油とニンニクを加え香りが立ってきたらサーモンを皮目から入れ、両面に火を通し引き上げておく。

3



2の鍋に油を足しアンチョビを入れ、香りが立ったら玉ねぎを加え炒める。

4



3にほぐした舞茸しめじを加え、さっと炒める。水・牛乳を入れる。

5



2のサーモンを入れ塩麴、胡椒で味を整え、仕上げに米粉がダマにならないようにスープで溶いたものを鍋に加えてとろみをつける。

6

器に盛って
パセリを散らして完成。

エネトピア展[🍃] 2025

大好評のエネトピア展を今年も山陰各地で開催します！
今年は日によって特価商品が変わる「デイセール」で、ガス機器がさらにおトクに！
また、ご購入者様にはうれしい特典も盛りたくさん！
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。

鳥取地区

10/31^金 - 11/03^月

10:00-17:00(最終日は16:00まで)

会場 エネトピアプラザ
鳥取県鳥取市片原5丁目503

岩美地区

10/31^金 - 11/01^土

9:30-17:00(最終日は16:00まで)

会場 エネトピア岩美
鳥取県岩美郡岩美町浦富1400-1

倉吉地区

11/14^金 - 11/15^月

9:30-17:00(最終日は16:00まで)

会場 エネトピア倉吉
鳥取県倉吉市和田173-1

米子地区

11/07^金 - 11/08^土

10:00-17:00(最終日は16:00まで)

会場 米子産業体育館
鳥取県米子市東福原8-27-1

松江地区

10/31^金 - 11/01^土

9:30-17:00(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

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)

www.enetopia.jp

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.217