

# enetopian

明日の暮らしを豊かにする情報誌 [エネトピアン]

7

2026 July  
Vol.226

キャンペーン

無料お試し

ガス衣類乾燥機



1週間

# ガス衣類乾燥機 無料お試しキャンペーン

SNSで大人気! ガス衣類乾燥機がご自宅で使える!

2026年7月31日まで

＝先着順＝



# ガス衣類乾燥機は こんな方にオススメです!

type  
01

二世帯住宅や  
小さなお子さんがいる家庭



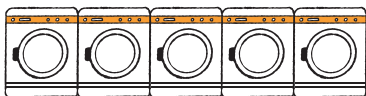
type  
02

ガス衣類乾燥機の導入に  
お悩みの方



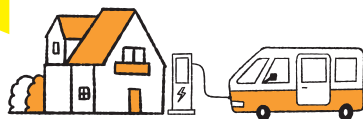
type  
03

頻繁にコインランドリーを  
お使いの方



type  
04

もちろんオール電化住宅に  
お住まいの方



ガス衣類乾燥機「1週間無料お試しキャンペーン」

## ご利用までの流れ

お申込み



電話もしくはWEBから  
お申込みください

設置



弊社担当者と機器設置の  
日程を調整いただきます

ご利用開始



ガスのパワフル乾燥を  
存分にご堪能ください

※設置から1週間後に機器の回収に伺います。※お申込みには諸条件がございます。※設置状況によってはお取付できない場合がございます。

本キャンペーン限りの特別価格

# LINE UP



Rinnai 乾太くん

9kg RDT-93

希望小売価格(税込) 246,400円

160,100円(税込)



Rinnai 乾太くん

6kg RDT-63

希望小売価格(税込) 211,200円

137,200円(税込)

エネトピアからの大切なお知らせ



# 書面によるお知らせ等の 有料化について

弊社ではペーパーレス化を更に推進していくためにも

**2026年7月発行分から一部の書面(検針票、請求書等)を有料**

とさせていただきますこといたしました。

今後のご確認は、弊社が提供する

「**検針票Web照会サービス(無料)**」をご利用ください。

ガスご使用量のお知らせ  
(検針票)

および

口座振替領収証

税込165円/通

請求書

および

納品書(適格請求書)

税込220円/通

払込取扱票(振込票)

税込330円/通

有料化にとめない書面発行の停止をご希望の方は  
以下よりお手続きください。

「**検針票Web照会サービス**」をご利用されていないお客さま

「**検針票Web照会サービス**」への登録を以って、  
書面発行を停止させていただきます。右記QR  
コードよりご利用申し込みができます。今後のご  
確認は、本サービスをご利用ください。

「**検針票Web照会サービス**」のお申し込み▶



口座振替、クレジットカード  
払い(家庭用途のみ)で  
のお支払いをお勧めいた  
します。

※お支払いの変更手続きには、2カ月程  
度かかる場合があります。変更をご希  
望のお客さまは、お早めにお手続きく  
ださいようお願い申し上げます。

「**検針票Web照会サービス**」をすでにご利用中のお客さま

- 書面でのお知らせが**届いていない**方は、書面発  
行はすでに停止しています。お手続きは不要です。
- 書面でもお知らせが**届いている**方は、今後、書面  
発行の停止をご希望の場合は右記QRコードよ  
りお手続きください。

書面発行を停止したい方▶



クレジットカード払い・  
口座振替申込書のお取り寄せ



ー (ひとついち) パン

## 夏野菜の カレーパン

カレーフィリングの上に夏野菜をのせて焼きます。暑い夏にぴったりなお食事パンです。

7/24(金)/25(土)  
10:00-13:00

講師 | 石田 優花 | 対象 | 15歳以上

定員 | 5名

参加費 | 3,800円

申込み締切日 | 7/18(金)

申込み開始日 | 7/1(水)



タッチアンドトライ

## サバの イタリアンマリネ

+ 枝豆の冷製ポタージュ

サバをグリルのノンフライモードで焼き、さっぱりとした洋風マリネに漬け込みます。時短・簡単調理を手間なく楽しく作りましょう。

7/18(土)/22(水)  
11:00-13:00

申込方法 | 抽選 | 対象 | 15歳以上

定員 | 4名

参加費 | 900円

申込み締切日 | 7/11(土)

申込み開始日 | 6/25(木)

●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



夏の香りを楽しむ

# アジの かき揚げ

【料理:Piatto Kitchen まえたよしえ】



## 材料

アジのたたきorアジの刺身・・・100g  
玉ねぎ(くし形)・・・1/2個  
人参(千切り)・・・1/3本  
オクラ・・・4～5本  
大葉・・・10枚  
ミョウガ・・・2本

米粉・・・大さじ1  
油・・・適量  
卵・・・1個  
冷水・・・100cc  
米粉・・・100g  
塩・・・ひとつまみ

## 【天つゆ】

味醂・・・大さじ2  
醤油・・・大さじ2  
水・・・100cc  
花かつお・・・10g

## つくり方

1



玉ねぎ、人参、大葉、ミョウガを切る。オクラは塩をふり、まな板の上で板ずりし、食べやすくカットする。

2



刺身のアジを使用する場合は、食べやすく叩いておく。たたきはそのまま使用する。ボウルに**1**とアジを混ぜ、米粉大さじ1をふり、全体を合わせる。

3



別のボウルに卵を割り入れ、箸でよく混ぜ、冷水と塩を加え混ぜる。更に米粉を加え混ぜ、衣の生地をつくる。**2**のボウルに**3**を加え衣を全体にまぶす。

4



フライパンに油を注ぎ、180度の温度に加熱。**3**をスプーンではさみ、ゆっくり落とし入れる。具材が離れやすいので、箸でつつきすぎないようにする。両面がキツネ色に揚がったら取りだす。

5



小鍋にみりんを入れ弱火で一煮立ちさせ、更に30秒ほど加熱しアルコールをとばす。醤油、水を加え、一煮立ちさせ1分程度加熱し火を止める。

6



**5**に花かつおを加え、3～5分おく。ボウルにザルを重ね、キッチンペーパーでこし、天つゆの完成。

鳥取ガス株式会社  
鳥取ガス産業株式会社

## 情報誌「エネトピアン」 廃刊のお知らせ

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。  
平素は、弊社サービスをご利用いただき、厚く御礼申し上げます。

さて、弊社が発行してまいりました情報誌「エネトピアン」は、**2026年7月号**  
**をもちまして廃刊**することといたしましたのでご案内申し上げます。

本誌は、2007年に「Salute with GAS 通信」として創刊されて以来、地域の皆さまの暮らしに寄り添う情報媒体として歩んできました。インターネットやスマートフォンが普及する中で、2024年6月には紙媒体からWEB配信へと形を変え、より多くの皆様にお届けできるよう努めてまいりました。しかしながら、急激に変わる時代の変化とともに「エネトピアン」の在り方を見直した結果、一定の役割を終えたと考え廃刊する運びとなりました。創刊から長きにわたり、多くの皆さまに温かいご支援、ご愛読いただきましたこと、心より御礼申し上げます。

今後とも変わらぬお引き立てを賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

敬具