

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

2022

9

September



ガス炊飯器のおいしさの秘密

おいしさの
秘密は
直火にあり



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。

Rinnai 直火匠
RR-055MTT (MB)
・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!! 一口も認めるおいしさ。

メーカー希望小売価格 **101,640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 **82,170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 **50,600円** (税込)

Rinnai
RR-050VQ (VV)
5合 / ジャー機能付き



メーカー希望小売価格 **35,640円** (税込)

Paloma
PR-09EF
5合 / 炊飯専用



メーカー希望小売価格 **26,400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。



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。
1,000℃を超える高温で釜全体を一気に加熱し炊くので、
かまどのような、甘い・ふっくらしたごはんを炊くことができます。



智頭の恵みがたっぷり 自家製天然酵母のビール

大人の夏を盛り上げてくれる飲み物、ビール。近年は各地の風土や特産物を使ったクラフトビール（地ビール）が注目を浴びている。

1994年の酒税法改正でビールの年間最低製造数量が大きく引き下げられ、全国各地に少量生産の地ビールが誕生した。一時下火になるも2000年代に入りビールの国際大



鳥取産オリジナルブランド米の星取舞を使った鳥取商工会議所青年部とのコラボ商品「星取ビール」。地域ブランドとして活用が進む

夏といえばコレ！ クラフトビール

県東部で注目の醸造所、直営店で料理で乾杯！

◎編集／鳥取情報文化研究所 文・撮影／飯田若菜 撮影／田中幸子



会で日本のクラフトビールが入賞したことで注目が高まり、15年頃から醸造所が増え、今や全国で約550ヶ所あり、まちおこし活動や地場産業の振興としても期待されている。

智頭町で天然酵母パンを作る「タルマーリー」は、ビール酵母をパンづくりに活用する目的もあって2015年からビール醸造を開始した。「うちはいろいろと変わっているんです」と話すのは、夫の渡邊裕さんとともに経営する麻里子さん。その土地にある野生の天然酵母を用いて発酵に2カ月、熟成に半年を費やす長期醸造で、自家培養を繰り返して同じ酵母を使い続けている。タルマーリーのビールは、鳥取の新鮮な食材に寄り添って、食事に合うものを目指している。常時提供す



4月にオープンした智頭店は、食事に宿泊もできます。智頭町那岐の本店で提供するジビエバーガーもビールとの相性抜群です。

写真右：セッションエール。くせがなく軽やか。
写真下：中央の茶褐色のビールがラディカルサワーエール。果物や日本酒を思わせる香り。

渡邊 麻里子さん

るのは4種類ほど。そのうち「セッションエール」はホップが控えめで3・5%と低アルコール。やわらかな口当たりも印象的。「ラディカルサワーエール」は日本酒の伝統的な

「生酛作り」の製法を用い、強めの酸味が魚介料理と相性がいい。「良い菌とその発酵にはきれいな環境が必要です。素材も自然栽培でなるべく地産のものがベスト。私たち

パンランチセット、ビール(250ml)
ランチセットは日替り1870円、ビールは各800円

タルマーリー 智頭店

☎0858-71-0139

住八頭郡智頭町智頭
594番 12:00～18:00
(LO16:00) 昼火・水曜



のビールとパン作りを、環境保全や持続可能なまちづくり、観光振興にも繋げたいと思います」（麻里子さん）。

「本願衆」が地域活性化を目的に立ち上げた「(株)AKARI BREWERY ING」は2018年、地元特産の生姜を使った「ジンジャーブラウンエール」でデビューした。同社は地元鹿野町の桜の木から酸味を醸す「ラカンセア酵母」を抽出し、地元や県

産の農産物も積極的に使って特徴のあるビールを生み出している。これまでに醸造したビールは約50種類、代表の鹿児嶋敦さんにこの夏オススメのビールを教えてください。

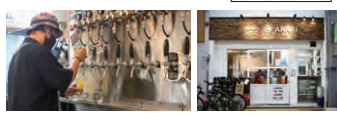
「ラカンセア酵母を使った「ホワイトエール」は小麦と地元産の柚子を使い、酸味もあってサワー感覚の一杯です。ビールが苦手な人にも『これなら美味しく飲める』と言われました。味わってみてください。」

鳥取駅前にある直営店「ビアボンズアカリ」では、自社や国内外のビール10種ほどを、常時入れ替えながら提供している。料理は平日はビールと相性がいい揚げ物、週末には地の魚介を中心に多彩なメニューも楽しめる。また、今年6月には鹿野町内に生産工程が見える見学窓やバー、販売店を備えた新工場もオープン。「生産量も増えて、全国出荷を目指した。飲んで県外の人たちが工場にも来てくれたら」と鹿児嶋さんは観光拠点としても期待する。

クラフトビールの魅力は、醸造所がこだわった、素材を活かした多様な味わい。直営の飲食店でビールと相性の良いオススメ料理と合わせれば、鳥取の夏らしい美味しい思い出ができること請け合いです。



代表取締役社長
鹿児嶋 敦さん
お店のビールは頻りに
入れ替えています。
ぜひお越しください！
工場でもお待ちしています！



Beer Bonds AKARI

☎0857-23-7000

住鳥取市栄町759番 18:00
～24:00 休日曜(イベント
開催日は除く)



ビール Small500円、Regular600円、Pint900円
写真左上：手前はホワイトエール。柚子の香りが爽やかにサッパリした風味。奥の星取ビールはフルーティーながらも酵母を感じるしっかりとした味わい。自社商品は瓶ビールの在庫がある場合も。同右上：タラやアジのフィッシュ&チップス900円。レモンをかけた熱々の魚フライがビールにピッタリ。同右中：生姜が香るジンジャーブラウンエール。同右下：店内には常時10種程度が揃う。

column 田 伯耆のクラフトビール 家飲みレポート

レポーター／鳥取情報文化研究所・植田英樹代表

中西部・伯耆にある2つの醸造所のビール、スタダイトブと酒米・酒粕を使った4種類の美味しさに迫ってみました。

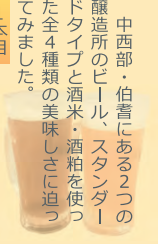
1本目
大山GGビールピルスナー
大山山麓にある日本酒蔵元が立ち上げた醸造所で低温長時間熟成。スッキリとした飲み口ながら口からモルトの香りが口に広がる。ウナギと好相性で、蒲焼の旨みを引き立ちました。

2本目
倉吉ビール ベールエール
倉吉白壁土蔵群にある醸造所謹製。コクと甘い風味が印象的でした。生ハムなどの塩味の肴で楽しみたいですね。

3本目
八郷・酒粕ブリュ
クリミイさを堪能でき、どちらでもアルコール度数は7%と高めなので、ライトな吟醸酒感覚といえそう。刺身と合わせてどうぞ。

相性がいい酒肴を探すのもクラフトビールの楽しみ。さあ、もう一杯に乾杯！

山陰の醸造所14社68杯を紹介した本「山陰クラフトビール2」(今井出版)で好みを見つけてみよう。



01 | こどもの食所



秋の食材を
楽しもう
・秋野菜の天ぷら
・かぼちゃの白玉団子

9月3日(土) 10:00~13:00

講師 上級食育アドバイザー よしみ
参加費 3,000円 定員 6名 対象 年中~小学6年生
申込み締切日 8月27日(土) 申込み開始日 8月17日(水)

03 | おうちおやつ



いちじくの
コンポートと
パウンド
ケーキ

9月2日(金) 10:30~13:00

講師 上級食育アドバイザー よしみ 参加費 4,000円
定員 6~8名 対象 一般(お子さま連れOK)
申込み締切日 8月26日(金)

●お申込みは先着順となります ●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日前~当日のキャンセルにはキャンセル料が発生します

02 | げんきごはん



手作り
甜麺醬で
ライス
ガオ風

9月9日(金) 10:00~12:00

講師 Piatto Kitchen まえたよしえ
参加費 3,500円 定員 4名 対象 一般
申込み締切日 9月2日(金)

04 | ー(ひといち)パン



塩バター
ロールと
ジャム

①9月21日(水) ②22日(木) ③23日(金)
④24日(土) 10:00~13:00

講師 石田優花
参加費 3,000円 定員 4名 対象 15歳以上
申込み締切日 9月15日(木) 申込み開始日 9月1日(木)

enetopia
plaza
information

今月の料理教室情報

春を待たず今から
入会させたいけど、
ついていけないか不安

「エネトピアプラザ」
子ども英会話教室の
お知らせ

中学に向けて
読み書きや文法も
わかるようになりたい

英語に楽しく
ふれあいたい、
慣れておきたい

小学校の授業での
英語がわからなくて
困っている



「エネトピアプラザ」
子ども英会話教室
新規コース開講 生徒募集

少人数制で基礎からゆっくり学べるコースを新規開講します。日本人講師が
しっかりサポートするので、英会話教室が初めてというお子さまにオススメのコースです。



<p>会話コース</p> <p>4,950円(税込)</p>	<p>文法コース</p> <p>7,150円(税込)</p>
<p>無料体験実施中</p>	

※対象年齢:5歳~小学6年生 ※開催曜日、レッスン内容など詳細はお問い合わせください。

お問い合わせ先

enetopia plaza salute Kids English ☎0570-04-8833 [受付時間:火~金曜日 13:30~17:00 / 土曜日 9:00~17:00]

🍷 今月のレシピ【料理:よしみ】

きのこといわしの炊き込みご飯

材料(4人分)

ご飯...2カップ
いわし...3尾
まいたけ...1/2パック
しめじ...1/2パック
にんじん...1/2本
[A] 醤油...大さじ2
みりん...大さじ1
酒...大さじ1
だし汁...2カップ弱
(調味料と合わせて
カップ2になるように)
山椒...お好みで
ごま...お好みで
海苔...お好みで

作り方

1 お米を洗い、ザルに上げておく。
2 にんじんは短い千切りに、きのこは割
いて食べやすい大きさにしておく。
3 いわしは3枚に卸し、2~3つに切り分
ける。(いわしの大きさによって食べやす
い大きさに切る)
4 いわしに塩をふり、小麦粉をまぶす。
少し多めのごま油で焼き色をつける。
5 炊飯鍋に水を切ったご飯を入れ、[A]
を合わせて2カップにだし汁を入れ
る。その上に2と焼いたいわしを入れ、炊
飯機能のごはんモードで炊き上げる。
6 炊き上がったらお好みで胡麻と海苔
をかけて出来上がり。



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



今月のレシピ【料理:よしみ】

きのこといわしの炊き込みご飯

材料(4人分)

- ご飯・・・2カップ
- いわし・・・3尾
- まいたけ・・・1/2パック
- しめじ・・・1/2パック
- にんじん・・・1/2本
- 醤油・・・大さじ2
- みりん・・・大さじ1
- 酒・・・大さじ1
- だし汁・・・2カップ弱
- (調味料と合わせてカップ2になるように)
- 山椒・・・お好みで
- ごま・・・お好みで
- 海苔・・・お好みで

つくり方

- 1 お米を洗い、ザルに上げておく。
- 2 にんじんは短い千切りに、きのこは割いて食べやすい大きさにしておく。
- 3 いわしは3枚に卸し、2～3つに切り分ける。(いわしの大きさによって食べやすい大きさに切る)
- 4 いわしに塩をふり、小麦粉をまぶす。少し多めのごま油で焼き色をつける。
- 5 炊飯鍋に水を切ったご飯を入れ、【A】を合わせて2カップにだし汁を入れる。その上に2と焼いたいわしを入れ、炊飯機能のごはんモードで炊き上げる。
- 6 炊き上がったらお好みで胡麻と海苔をかけて出来上がり。



い
わ
し

まいわし、かたくちいわし、うるめいわしなどを総称していわしと呼びますが、実は種類によって旬の時期が異なります。
種類と旬
 まいわしの旬は5～6月に関東沖、8～9月は北海道釧路沖など。刺身や煮付けなどに使われます。うるめいわしは12～2月が旬。脂が少なく濃い旨味を持ち、干物として売られることも多いです。かたくちいわしの最盛期は8月と12月。煮干しやアンチョビの原料となるほか、稚魚はちりめんしらすに。
栄養満点
 DHAやEPAといった食物からの摂取が必要な必須脂肪酸に加え、ビタミンD、カルシウムなどが豊富です。目に輝きがあり、うるこがついているものは新鮮な証拠。太つていれば脂がのって美味といえるのでオススメです。

春を待たず今から入会させたいけど、ついていけるか不安

「エネトピアプラザ」
こども英会話教室のお知らせ

中学に向けて読み書きや文法もわかるようになりたい

英語に楽しくふれあいたい、慣れておきたい

小学校の授業での英語がわからなくて困っている



「エネトピアプラザ」 こども英会話教室 新規コース開講 生徒募集

少人数制で基礎からゆっくり学べるコースを新規開講します。日本人講師がしっかりサポートするので、英会話教室が初めてというお子さまにオススメのコースです。

<p>会話コース</p> <p>4,950円(税込)</p>	<p>文法コース</p> <p>7,150円(税込)</p>
<p>無料体験実施中</p>	

※対象年齢:5歳～小学6年生 ※開催曜日、レッスン内容など詳細はお問い合わせください。

お問い合わせ先
enetopia plaza salute Kids English ☎0570-04-8833 [受付時間:火～金曜日 13:30～17:00 / 土曜日 9:00～17:00]

家中どこでもエネトピア

エネトピアはガスだけでなく、電気やインターネット、宅配水など
様々なサービスのご提供で、みなさまの暮らしを支えます。



生活インフラを支えて100年

enetopia ガス

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・夜は17:00まで)

選べるプランですっとおトクな電気サービス

enetopia でんき

最適プランを3年契約で

48,300円(税込) おトク

※<試算条件>年間電力使用量:6,433kWhにて試算(資源エネルギー庁HPより(世帯あたり電気使用量)(166)),燃料費削減額・再生可能エネルギー発電促進賦課金含まず

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・夜は17:00まで) ※12/21~1/31は除く

ガスとセットでおトクな高速インターネット

enetopia ひかり

エネトピアガスとセットでおトク
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



まずは試したい! 無料お試しセット

1週間
無料で
お試し



アクアクララ山陰 ☎0120-40-8833 平日 9:00~17:00

enetopia