

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

8

August 2024

レンジフードは
快適になる



レンジフードは 快適になる



調理中モクモクしてくる、音が気になって仕方がない、

蓄積された油污れは見てみないフリ。

今お使いのレンジフードに思い当たるところはないですか？

快適に使える期間は、とっくに過ぎているかもしれません。

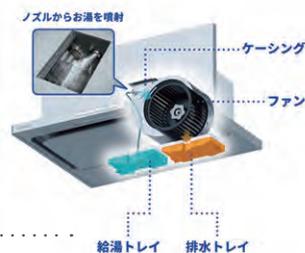
デザイン性・機能性・お手入れ性がぐんとアップした

レンジフードに取替えて、スッキリ快適なキッチン環境を手に入れませんか。

今年の夏はレンジフードで、 もっとキレイで、もっと快適なキッチンへ。

自動洗浄で、10年間ファンのお掃除不要

給湯トレイをセットし洗浄ボタンを押すと、お湯を噴射してファンを自動で回転洗浄し、レンジフード内部とファンのお掃除を不要にします。自動洗浄後は排水トレイを洗うだけなので、お手入れにかかる時間を削減。



フィルターがなく 油汚れもラクラクお手入れ

ノンフィルタータイプなら、面倒なフィルター掃除の手間がかかりません。さらにオイルガード塗装を施しているので、油汚れがラクに落とせます。



整流板が油煙を しっかりキャッチ

吸引効率を高める整流板が、油煙をキャッチしてすばやく排出します。



気になる騒音も軽減

静音設計だから運転音が抑えられ、テレビの音やリビングからの会話も聞き取りやすくなります。



連動タイプなら ムダがなく経済的

コンロを点火すると自動で運転を開始する連動タイプは、スイッチ操作の必要がなく、つけ忘れや消し忘れの心配もありません。



キッチンを快適にするレンジフード

Rinnai

TAG-REC-AP751SV



自動洗浄タイプ
10年間ファンのお掃除不要

メーカー希望小売価格

277,200円(税込)

NORITZ

NFG7S24MSV



ノンフィルタータイプ
静音設計で音も静か

メーカー希望小売価格

270,710円(税込)

Paloma

WNBSK758HDXMSI



ノンフィルタータイプ
業界初の3年保証付きレンジ

メーカー希望小売価格

212,080円(税込)



選べるプランで

ずっとおトクな電気サービス

enetopia でんき

ライフスタイルに合わせて選べるプラン

01 エネトピアでんき ベーシック ライフ	02 エネトピアでんき スタンダード ライフ	03 エネトピアでんき プレミアム ライフ	04 エネトピアでんき セレクト ライフ	05 エネトピアでんき 電化セレクト ライフ
---------------------------------------	--	---------------------------------------	--------------------------------------	--

月々がおトクになる割引プラン

スタート割

330^(税込)円/月おトク

月々割

165^(税込)円/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

今月の料理教室情報

01 夏の特別企画

鳥取市市民まちづくり提案事業

-熱中症予防対策教室-



8月2日(金) 10:00~13:00

- ・梅とじゃこの混ぜご飯
- ・マグロとアボガドのサラダ
- ・豚肉と夏野菜の塩麹グリル
- ・スイカと甘酒のシャーベット

講師 石田優花

参加費 無料 定員 4名 対象 一般

申込み締切日 7月26日(金)

申込み開始日 7月12日(金)

※お申込みは抽選とし、後日当選者の方にご連絡させていただきます。

02 ー(ひといち)パン



マンゴーヨーグルト

爽やかなヨーグルトクリームとマンゴーで夏にピッタリなパンを作ります。見た目もとっても可愛いパンです。

8月29日(水)・30日(木)・31日(土)
10:00~13:00

講師 石田優花

参加費 3,500円 定員 5名 対象 15歳以上

申込み締切日 8月23日(金)

申込み開始日 8月3日(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

03 タッチアンドトライ



夏野菜の無水カレー ミニトマトのカプレーゼ

グリル専用鍋を使って、ほったらかし無水カレーを作ります。簡単調理で手間なく楽しく作りましょう。

8月21日(水)・22日(木)・24日(土)
11:00~13:00

参加費 600円

定員 4名 対象 一般

申込み締切日 8月17日(土)

申込み開始日 8月1日(木)

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





今月のレシピ【料理：まえたよしえ】 茄子の豚肉サンド

材料(4人分)

- 茄子(小)・・・4本
- 大葉・・・4枚
- *豚肉・・・150g
- *塩麩・・・大さじ1.5
- *粗びきこしょう・・・適量
- 塩・・・適量
- えのき・・・50g
- オリーブオイル・・・適量
- ニンニク・・・1かけ

[A]

- 醤油・・・大さじ2
- 酢・・・大さじ2
- レモン汁・・・小さじ2
- とろけるチーズ(お好みで)

つくり方

- 1 豚肉は食べやすい大きさにカットし、塩麩、粗びきこしょうをもみ込んでおく。(30分程おく)
- 2 茄子全体にフォークや爪楊枝で穴をあけ、包丁で縦に切り込みを入れる。この時包丁を貫通させないように注意する。
- 3 茄子の切り込みにハケを使ってオリーブオイルを塗り、大葉、えのき、豚肉の順に具材を挟む。切り込みに爪楊枝を刺しておくとも具材が飛び出なくて良い。
- 4 ハケを使って3の表面にオリーブオイルを塗り、塩を軽く全体にふる。
- 5 グリルに4を並べ、蓋をし焼くモードで15～16分焼いていく。
- 6 全体に火が通ったら、お好みでとろけるチーズをかけ、蓋をし1～2分余熱でトロツとさせる。
- 7 小鍋にオリーブオイル、ニンニクを入れ、香りが立ってきたら[A]を加えて火を止めてソースを作る。



重要なお知らせ

検針票Web照会サービス ご利用申し込みのお願い

2024年5月末に一部書面(※1)でのお知らせを
廃止しました。検針票Web照会サービスのご
ご利用により、検針票(ガス)や口座振替領収証
をインターネット上でご確認いただけます。

※1都市ガスもしくは簡易ガスをご契約のお客さまは検針票と口座振替領収証、それ以外のサービスをご契約のお客さまは口座振替領収証の書面交付を廃止いたしました。

・インターネット環境をお持ちでないお客さまはお申し込みいただくことで書面交付の廃止以降も従来通り書面を交付させていただきます。その際はお問い合わせ窓口までご連絡いただけますようお願いいたします。

・すでに検針票Web照会サービスまたは書面交付の申し込みをされている場合、お手続きの必要はございません。(インターネット環境をお持ちでなく書面交付も不要のお客さまは、申し込みの必要はございません)

enetopia 

検針票Web照会サービス

右記QRコードより
ご利用申し込みができます



※スマートフォンをお持ちでないお客さまは下記URLからお申し込みいただけます

詳しくは

エネトピア 検索 https://www.enetopia.jp/?page_id=12472

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 