

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

グリルは
多彩で便利に

9

September 2024





グリルは 多彩で便利に

グリルは魚を焼くだけではありません。

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られます。

対応のアプリを使えば、さらに便利で簡単に。

グリルがあなたの暮らしをもっと豊かにします。



グリルで、料理をもっと美味しく、もっと簡単に

グリルでオープン料理



コンロで焼き目をつけて、グリルのオープン調理をする。グリルでじっくり火を通し、コンロ上で仕上げるなど、コンロ上とグリルを上手に組み合わせて、おいしさアップ。

グリルで簡単・時短・美味しい料理を



焼き網の代わりにプレートでグリル料理。焼き魚はもちろん、トースト、揚げもののあたため直し等、スイッチひとつで自動調理。充実の便利機能でグリル調理が広がります。

アプリを使うとさらに簡単・便利に



毎日の料理に役立つレシピから、機能の活用方法や、家事のサポートまで、便利で楽しい機能が満載のメーカー公式アプリ。あなたの暮らしをもっと豊かにします。

専用容器搭載のガスコンロはこちら

Rinnai

RHS71W31E13RCASTW



メーカー希望小売価格
384,340円(税込)

NORITZ

N3S15PWASKSTESC



メーカー希望小売価格
378,180円(税込)

Paloma

PD-963WT-U75GG



メーカー希望小売価格
371,140円(税込)



随時
更新中

エネトピア公式

Instagram

follow me!!

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

／ こんな投稿をしています ／



料理レシピの紹介やレシピの撮影風景



ガスをご利用いただいている飲食店の紹介



機器情報やお得なセール、キャンペーン情報

その他にもイベント情報やエネトピアからのお知らせ等も配信しています。

今月の料理教室情報

01 Hana sweets 親子



キラキラ ステンドグラスクッキー

親子で可愛いステンドグラスクッキーを作しましょう！

9月22日(日) 10:00~13:00

講師 石田優花 参加費 3,000円
定員 4組 対象 5歳~小学生の親子
申込み締切日 9月17日(火)
申込み開始日 8月31日(土)

03 ー(ひといち)パン



全粒粉の塩パン

全粒粉入りの香ばしい生地からバターがシュワツと広がります。朝食にもぴったりです。

9月24日(火)・27日(金)
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 9月18日(水)
申込み開始日 9月3日(火)

02 げんきごはん



スパイスからつくる ジャパニーズカレー

リクエストにお応えて第2弾！スパイスを合わせて辛くない自家製カレールーを作りましょう。カレーペーストは持ち帰り。

9月7日(土) 10:00~12:00

講師 Piatto Kitchen まえたよしえ
参加費 4,000円 定員 一般 対象 5名
申込み締切日 8月31日(土)
申込み開始日 8月17日(土)

04 タッチアンドトライ



鮭とポテトのクリームパイ包み 焼ききのこのスープ

秋が旬の鮭を使い、ホームパーティーにもぴったりなパイ包みをグリルで作ります。簡単調理で手間なく楽しく作りましょう。

9月11日(水)・12日(木)
11:00~13:00

参加費 600円
定員 4名 対象 一般
申込み締切日 9月7日(土)
申込み開始日 8月20日(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





米粉のガトーインビジブル

今月のレシピ【料理：上級食育アドバイザー 佐々木よしみ】

材料(パウンド型1台)

りんご・・・2個
かぼちゃ・・・1/6個
卵・・・2個
きび砂糖・・・50g
バター・・・50g
牛乳・・・大さじ2

[A] 米粉・・・80g
アーモンドパウダー・・・20g
粉砂糖

作り方

【下準備】牛乳、卵は常温に戻す



1 りんごは皮を剥く。りんごとかぼちゃは両方スライサーもしくは包丁で薄くスライスする。



2 ボウルに卵をときほぐし、きび砂糖、溶かしバター、牛乳、【A】を加えて混ぜる。



3 りんごとかぼちゃを加えてゴムべらで混ぜる。



4 クッキングシートを型に敷き、3を入れる。



5 170度に予熱したオーブンで40分焼く。



6 冷めたら粉砂糖を振り、食べやすい大きさに切る。

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 