

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

3

March 2025



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

おいしく仕上げてくれます。

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。



マルチグリルで お料理の幅が広がる！

食材を切って専用容器に入れるだけ。
焼く、煮る、蒸す…、あとはマルチグリルが
絶妙な火加減で調理してくれます。



オープンのように使える
マルチグリル



焼く・煮る以外に、無水料理や、
低温調理も可能。炊きこみご飯
やバエリアが簡単にできる炊飯
モードも搭載した、オープンの一
ように使えるマルチグリル。

忙しい毎日にうれしい
時短調理をサポート



下味をつけて冷凍しておいた
鶏肉や魚は、解凍焼き上げ
モードで。凍ったままセットし、
時間を設定するだけで、自動で
焼き上がります。

お手入れがしやすいから
調理に大活躍



使った後は、取り外してシンク
で洗うだけ。お手入れのしやす
さを追求し油污れも落としやす
い仕様なので、調理のたびに
気軽に使えます。



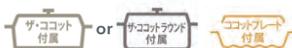
専用アプリは忙しい毎日に嬉しい

スマートフォンにダウンロードし、お使いのコンロとペアリングする
ことで便利に使えるアプリをご用意しています。フリーワードや豊富な
カテゴリーから、お好みのレシピを検索。選んだレシピをコンロに送信
すれば、おまかせで料理が完成。忙しい毎日に余裕が生まれます。

専用容器搭載のガスコンロはこちら

Rinnai

RHS72W38M13RCSTW



メーカー希望小売価格

402,490円(税込)

NORITZ

N3S15PWASKSTESC



メーカー希望小売価格

385,770円(税込)

Paloma

PD-963WT-U75GG



メーカー希望小売価格

378,620円(税込)



Instagram



エネトピア公式Instagram
2024年人気投稿

TOP 3

RANKING



1 2024.11.27

リピーター続出！
「カツカレー」ならこのお店
当社サービス（ガスor電気）を
利用しているお店の紹介。



記事はこちらから

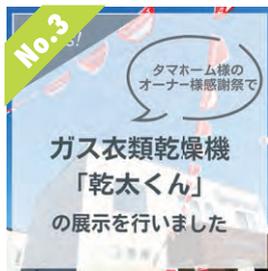


2 2024.10.17

レシピ紹介
「さっぱりカオマンガイ」
のレシピ公開。



記事はこちらから



3 2024.11.15

ハウスメーカーのオーナー様感謝祭にて、ガス衣類乾燥機「乾太くん」の展示を行いました。



記事はこちらから





01 Hana sweets

紅茶のシフォンケーキ

アールグレイ香るふわふわシフォン。おうちでも失敗しないコツやポイントをお伝えします。プレゼントにも最適♪

3月21日(金) 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	3月15日(土)
		申込み開始日	3月1日(土)

02 ー(ひといち)パン

セサミ食パン

黒ゴマ入りでほんのり甘く、何にでもあう食パンです。物価高の今、毎日のパンを手作りしませんか？

3月19日(水) 20日(木) 10:00~13:00

講師	石田優花	定員	5名
		参加費	3,500円
対象	15歳以上	申込み締切日	3月13日(木)
		申込み開始日	2月25日(火)



03 タッチアンドトライ

サバ缶でアクアパッツァ風きのこのリゾット

サバ缶を使って簡単にできるアクアパッツァをグリルで作ります。簡単・時短料理を楽しく作りましょう。

3月12日(水) 14日(金) 15日(土) 11:00~13:00

対象	一般	定員	4名
		参加費	600円
		申込み締切日	3月8日(土)
		申込み開始日	2月20日(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





いちごの グルテンフリーマフィン

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

卵・・・2個
米粉・・・60g
アーモンドプードル・・・30g
米油・・・20g
砂糖・・・70g
ベーキングパウダー・・・5g
いちご・・・200g
ホワイトチョコレート・・・50g

作り方

- 1 オープンを170度に温めておく。いちごの半量を細かくカットしておく。残りはトッピング用に取っておく。
- 2 別のボウルに米粉とアーモンドプードル、ベーキングパウダーを入れて合わせておく。
- 3 ボウルに卵を2個割って、半量の砂糖を入れてハンドミキサーで泡立てる。
- 4 残りの砂糖を加えてしっかり泡立てる。
- 5 米油を加えてさらに混ぜる。
- 6 合わせておいた米粉類を入れて、ゴムベラで混ぜる。
- 7 カットしたイチゴと刻んだホワイトチョコレートを加えて混ぜる。
- 8 型に生地を流し入れ、トッピング用のイチゴをさらにのせて温めておいたオーブンで20分ほど焼く。竹串にとろっとした生地が付かなければ完成。



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 