

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

# enetopian

5

May 2025

おいしさを

かまど炊きの

食卓に

ガス炊飯器で



# 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。



# おいしさの秘密は直火にあり

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。釜の底から強い火力で広く加熱し、対流を起こしてお米を攪拌することで、かまどのようなおどり炊きとなります。お米一粒一粒まで熱が伝わり、炊きムラがないふっくらとしたご飯が炊きあがります。



かまどの炊飯過程



はじめ  
チョロチョロ



なかパツパ



ジュウジュウ  
吹いたら火を引いて



赤子泣いても  
ふた取るな

直火匠の炊飯過程



弱火でお米に  
水分を浸透



強火で  
加熱して炊く



火を弱め、  
うまみを引き出す



蒸らして、おいしさを  
閉じ込める



## 短時間でおいしいごはん

高火力で一気に炊き上げるので、炊飯時間が短くなるのもメリットのひとつ。短時間で一気に加熱することで、お米の甘みや旨みを逃さず炊き上げます。また、電気を使わずガスの使用時間も短いため、時間と光熱費の節約にも。



## LINE UP

### Rinnai

RR-055MTT(MB)

・5.5合 ・タイマー  
・ジャー機能付き

直火匠



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!! 三口も認めるおいしさ。

メーカー希望小売価格 **111,870円**(税込)

### Paloma

PR-M09TR

・5合 ・ジャー機能付き  
・タイマー ・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 **96,690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。



## 家計の見直し術

近年電気代が高騰し、どうしたら節約できるかお悩みの方も多いと思います。そこで、春の新生活に合わせて、電気料金プランを見直してみるのはいかがでしょうか。

「エネトピアでんき」なら、ライフスタイルに合わせたプランを選びと、ずっとおトクになる割引で、電気代が削減できるかもしれません。

無料診断も受け付けておりますので、電気代が気になる方は、エネトピアでんきにお問い合わせください。



## 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

plan 1	plan 2	plan 3	plan 4	plan 5
エネトピアでんき ベーシック ライフ	エネトピアでんき スタンダード ライフ	エネトピアでんき プレミアム ライフ	エネトピアでんき セレクト ライフ	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	月々割
330 <small>(税込)</small> 円/月おトク	165 <small>(税込)</small> 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



Hana sweets

## ふわふわグレースドーナツ

巷で話題のイースト生地のふわふわドーナツを作りましょう♪揚げたてにグレイズソースをたっぷり。プレゼントやお土産にも。

5/9 金 10:00-13:00

講師	石田 優花	定員	4名
		参加費	3,500円
対象	15歳以上	申込み締切日	5/2(金)
		申込み開始日	4/15(火)



ー(ひといち)パン

## 豆乳コーンマヨパン

柔らかい豆乳生地を可愛く成形し、コーンマヨをのせた、大人も子供も大好きなパンです。発酵時間にマヨネーズも手作り!

①5/23金 / ②30金 10:00-13:00

講師	石田 優花	定員	5名	参加費	3,500円
		申込み締切日	①5/17(土) ②5/24(土)		
対象	15歳以上	申込み開始日	5/1(木)		



タッチアンドトライ

## 春野菜のケーキサレ

・パスタ入りミネストローネ

グリルを使って緑色の春野菜を使いケーキサレを作ります。時短・簡単調理を手間なく楽しく作りましょう。

5/14水/15木 11:00-13:00

対象	一般	定員	4名
		参加費	700円
		申込み締切日	5/10(土)
		申込み開始日	4/25(金)



親子でタッチアンドトライ

## 母の日キーマカレー

・ちぎり野菜の卵スープ

親子で最新のガスコンロをさわってみよう。グリルで簡単マトキーマカレーを作ってカレーをデコレーションしよう。

5/10土 11:00-13:00

対象	小学生の親子	定員	4組
		参加費	親子で1,500円
		申込み締切日	5/7(水)
		申込み開始日	4/19(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

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



# 新茶と鰹の 米粉フリッター

【料理：上級食育アドバイザー 佐々木よしみ】



## 材料(2名分)

鰻・・・中サイズ10匹

卵・・・1個

米粉・・・大さじ4(吸水率を見て調整)

新茶葉・・・小さじ1～2(お好みで)

水・・・大さじ1～2(吸水率を見て調整)

チーズ(お好みで)

米油(揚げ油)・・・適量

付け塩(岩塩、新茶葉を混ぜたもの)

マヨネーズ(七味を混ぜたもの)

## つくり方

1



鰻は3枚におろし皮をひき、大きいものは食べやすいサイズに切る。

2



ボウルに卵を溶き、米粉、水、新茶葉(お好みでチーズ)を合わせて衣を作る。

3



2のボウルに1をよくからませる。

4



温度設定を180度にセットした油でカラッと揚げる。

# 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](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 