

Salute

サルーテ通信増刊号
2014
October

暮らしを彩るスマートライフ情報誌



[Cover & Interview]
鳥取グル巡り Vol.4

pâtisserie & café
drop

[リフォーム特集]
建築士FILE
[鳥取ガスINFORMATION]
TOTTORI GAS TIMES
[TOTTORIGAS HOT NAVI]
今が鳥取ガスグループへ変更のチャンス!
Eco challenge
キャンペーン

鳥取県全域で営業をしています!

 **鳥取ガスグループ**
www.tottorigas.co.jp  ガススマート!


ガイナレ鳥取を応援しています!

Salute
サルーテ通信増刊号
2014 October

Salute 2014 10月号(2014年10月1日発行) 編集・発行:鳥取ガスグループ www.tottorigas.co.jp
お問い合わせ先:鳥取ガスグループ・ショールーム・salute TEL:0857-30-2020

www.salute-withgas.jp



今注目の飲食店を
グッと巡ろう

鳥取グル巡り Vol.4
pâtisserie & café
drop

近年新しいショップが続けてオープンし、若者の注目を集めている川端銀座通り。そんな通りの中心的存在として人気なのが「pâtisserie & café drop」。今や鳥取を代表するパティスリーとなった同店のオーナーパティシエ本間一さんが思い描く未来とは。お店のこと、街のことを話してもらった。

〒680-0036 鳥取市川端1-118 Tel & Fax:0857-29-1506
営業時間:11:00-21:00 定休日:水曜日
E-mail:info@cafedrop.com
http://www.cafedrop.com
※駐車場3台あり



一人の時間を大切に

鳥取市川端銀座通り、川端銀座通りと川端銀座通りが交差する「川端銀座通り」の一角に、パティスリー＆カフェ「drop」がオープンした。オーナーパティシエの本間一さんが、このお店を営む理由を話した。

「川端銀座通り」は、川端銀座通りと川端銀座通りが交差する「川端銀座通り」の一角に、パティスリー＆カフェ「drop」がオープンした。オーナーパティシエの本間一さんが、このお店を営む理由を話した。



「川端銀座通り」は、川端銀座通りと川端銀座通りが交差する「川端銀座通り」の一角に、パティスリー＆カフェ「drop」がオープンした。オーナーパティシエの本間一さんが、このお店を営む理由を話した。



「川端銀座通り」は、川端銀座通りと川端銀座通りが交差する「川端銀座通り」の一角に、パティスリー＆カフェ「drop」がオープンした。オーナーパティシエの本間一さんが、このお店を営む理由を話した。

「川端銀座通り」は、川端銀座通りと川端銀座通りが交差する「川端銀座通り」の一角に、パティスリー＆カフェ「drop」がオープンした。オーナーパティシエの本間一さんが、このお店を営む理由を話した。

「川端銀座通り」は、川端銀座通りと川端銀座通りが交差する「川端銀座通り」の一角に、パティスリー＆カフェ「drop」がオープンした。オーナーパティシエの本間一さんが、このお店を営む理由を話した。

「川端銀座通り」は、川端銀座通りと川端銀座通りが交差する「川端銀座通り」の一角に、パティスリー＆カフェ「drop」がオープンした。オーナーパティシエの本間一さんが、このお店を営む理由を話した。

お店の味をご自宅で
original recipe
pâtisserie & café **drop**

キナコポーロ



- 材料
- バター……………110g
 - (出来れば発酵バター)
 - グラニュー糖……………50g
 - 卵……………2個
 - 卵黄……………1個
 - アーモンドプードル……………35g
 - キナコ……………30g
 - 白ゴマ……………16g
 - 強力粉……………125g
 - 粉砂糖……………適量

- 1 卵黄からくしたバターに、グラニュー糖、塩を加えて、すり混ぜる
- 2 卵黄を加えて、さらに混ぜる
- 3 アーモンドプードル、キナコ、白ゴマを加えて、均一になるように混ぜる
- 4 強力粉を加えて、ゆるく混ぜる(混ぜすぎないこと)
- 5 ラップに包み、平にして、冷蔵庫でしばらく寝かす(カクシやすくするため)
- 6 3分程度にカットして、まるめる
- 7 160℃のオーブンで、約15分、焼成する(軽く押さえて、へこまなければ、OK)
- 8 冷めたら、粉砂糖をのけて、出来上がり

Smart Gas Lease → 対象機器の一例

ガスコンロ(卓上タイプ)

Paloma PA-S1WCV/R GRAND CHEF
 ▶ハイバーガラスコート ▶水漏れ防止
 ▶6年契約 月々1,180円税込

Rinnai RT561AUX18-WP LASIE
 ▶パールのクリアトップ ▶水漏れ防止 ▶オートガス止
 ▶6年契約 月々1,180円税込

NORITZ NLV2265T-C850 ビジリファイト
 ▶ガラスコート ▶水漏れ防止 ▶オートガス止
 ▶6年契約 月々1,180円税込

NORITZ NLV2269AS05G Glass Top
 ▶ガラスコート ▶水漏れ防止 ▶オートガス止
 ▶6年契約 月々1,580円税込

ガスコンロ(ビルトインタイプ)

Rinnai RH17R-V Mytone
 ▶ガラストップ ▶水漏れ防止
 ▶75cm 8年契約 月々1,380円税込

NORITZ NLV2269AS05G i-SELECT
 ▶ガラストップ ▶水漏れ防止 ▶オートガス止
 ▶75cm 8年契約 月々1,480円税込

Paloma PD-N57WV-75CV/D/HF/V SELECTION SERIES
 クリアパールブラック / クリアパールダークグレー / クリアパールホワイト / クリアパールピンク / ショークォンパー / エレガントブラック
 ▶ハイバーガラスコート ▶水漏れ防止
 ▶75cm 8年契約 月々1,280円税込

Rinnai RH571W1702A8-STW LISSE
 ▶ガラストップ ▶水漏れ防止 ▶オートガス止
 ▶75cm 8年契約 月々1,780円税込

Paloma PD-900WV-75CV crea
 ▶ハイバーガラスコート ▶水漏れ防止 ▶オートガス止
 ▶75cm 8年契約 月々2,180円税込

Rinnai RH571W18022R3-STW DELICIA
 ▶水漏れ防止 ▶オートガス止 ▶ワイヤーガス
 ▶75cm 8年契約 月々2,280円税込

多彩な機能で、料理をもっと楽しく快適に

Paloma PD-N57WV-60CV/D/HF/V月々1,230円

給湯器

Paloma PH-E24EWHL エコネ給湯器 ECOお湯
 ▶台所リモコン付
 ▶24時間契約 月々1,980円税込

NORITZ NRV2269AS05G
 ▶マルチリモコン付
 ▶24時間契約 月々2,730円税込

NORITZ NRV2269AS05G
 ▶マルチリモコン付
 ▶24時間契約 月々2,980円税込

Rinnai RVC2401AW21
 ▶マルチリモコン付
 ▶24時間契約 月々3,230円税込

Rinnai RVC2401AW21
 ▶マルチリモコン付
 ▶24時間契約 月々3,480円税込

Rinnai RGR-REC-AP7525V
 ▶ファンコート ▶レンジ対応(ヒューム動) ▶ガラス蓋取付タイプ ▶ビルトイン専用タイプ ▶スタンド専用タイプ
 ▶60cm 8年契約 月々1,980円税込

レンジフード

NORITZ NRV2269AS05G
 ▶スリムノンファンタイプ(ビルトインタイプ)
 ▶60cm 8年契約 月々1,580円税込

Rinnai RGR-REC-AP7525V
 ▶ファンコート ▶レンジ対応(ヒューム動) ▶ガラス蓋取付タイプ ▶ビルトイン専用タイプ ▶スタンド専用タイプ
 ▶75cm 8年契約 月々1,980円税込

浴室乾燥機

Rinnai RSH-W14C
 ▶洗剤入れ ▶乾燥力アップ ▶6年契約 月々1,190円税込

Rinnai RSH-C16A1F
 ▶洗剤入れ ▶乾燥力アップ ▶6年契約 月々1,380円税込

NORITZ RSH-W14C
 ▶洗剤入れ ▶乾燥力アップ ▶6年契約 月々2,380円税込

Rinnai RSH17W
 ▶乾燥専用乾燥機 ▶6年契約 月々1,430円税込

Smart Gas Lease → **ECO Challenge**
 エコチャレンジキャンペーン

簡単申込

お祈りに応じながらプレゼント期間中!

2014年10月1日(水)~11月30日(日)

現在、鳥取ガスグループ以外のLPガスをご利用のお客さまが、キャンペーン期間内に「鳥取ガスグループのLPガス」へお申し込みをされた方限定で実施。かんたんオンラインショップをプレゼント!(※)お申し込みフォームからのアクセスをお待ちしております

パソコンの方は「ショールームサルーテ ホームページ」からスマートガスの方またはQRコードからご応募ください
 「ショールームサルーテ」検索

※お申し込みフォームにはお名前、お電話番号、お住居住所、お電話番号、お申し込みのLPガス種別、お申し込みのLPガス会社名、お申し込みのLPガス会社へのアクセスをお待ちしております

スマートガスを利用して鳥取ガスグループの「都市ガス」「LPガス」にご変更いただくこととともにおトク!

給湯設備を下取り! お困り事に即日対応! さらに今なら! キャンペーン対象

鳥取ガスグループの「都市ガス」「LPガス」へのご変更時に、スマートガスを(給湯器)をご契約いただいたお客さまに限り、既存給湯設備を下取りいたします!

下取り制度を活用するとこんな事が!

- ガスコンロも最新機種に交換!
- お風呂のバチフォーム資金に!
- 古くなったガス配管を改善!

簡単なガス機器の故障から、代替機器を仮設置する必要のある大がかりな修理まで、鳥取でもトップレベルの高い技術力でお客さまに対応いたします。

ガス機器の故障はすぐにご連絡ください!

即日対応を原則にスピードでLPガスを問わずメンテナン!

都市ガス・LPガスを問わず対応いたします!

メーカーを問わず対応いたします!

対象商品中にご契約のお客さま全員に、ご契約のリース料金の3か月相当額をキャッシュバック!

対象商品をまとめてご契約のお客さま全員に、ご契約のリース料金の5%相当額をキャッシュバック!

※詳しくはお問合せください。

鳥取ガスグループ以外のLPガスをご利用のお客さまが「都市ガス」へ変更される場合

Step1 まずはお電話にお申し込みください。

Step2 「ご契約」「現地調査」キャンペーンお申し込みのご説明や、お住まい周辺の都市ガス事業者の状況などについて現地調査を行います。

Step3 「お見積り」現地調査の下取り金額や、工事費用のお見積りをご提出させていただきます。

Step4 「ご契約」ご契約内容をご確認いただき、工事費用のお見積りをご契約していただきます。

Step5 「工事」ご契約内容に準じてLPガス機器の取付や配管工事を行います。

Step6 「お返し」給湯器の下取り、給湯器の3か月相当額をお客さまのご指定の金融機関口座へお返しいたします。

以下の全てに該当するお客さまは、「スマートガスを」をご利用いただけます。

① 鳥取ガスグループの都市ガスLPガスをご利用のお客さま ② 有償で「機種1台以上、毎月の(元金)以上の」お支払い ③ 現在、お住まいの住宅に設置されるお客さま(時期) ④ 事業用の用途として機器を使用されるお客さま ⑤ 20歳以上70歳以下(但し、完済後75歳未満)のお客さま ⑥ リース会社の審査結果を満たされたお客さま

※受付条件および審査があります。審査によりスマートガスのご契約ができない場合がございます。また、審査の上で保証人をお申し込みする必要があります。

都市ガス、LPガスに関するご相談は今すぐこちら

鳥取ガスグループコールセンター 平日・休日問わず 9:00~19:00

0120-50-8844

※電話番号をおかけのうえ、おかけいただけますようお願いいたします。

鳥取ガスグループホームページからもお問合せいただけます ▶ www.tottorigas.co.jp 鳥取ガスグループ

あくとりスプーン 読者プレゼント

抽選で5名さまにプレゼント!
 フクをすくい取れスープだけ残せる
 網のあくとり目は目が細かくて曇りづらい。お玉と大切にスープまで入ってしまふ…。そんな不満を解消し徹底的に使いやすいにこだわりました。

NHK 9月2日放送 「ましかど情報室」紹介グッズ

応募キーワード スタート割キャンペーン

【応募締切】2014年10月31日(金)当日受付まで有効

ハガキでご応募の方 WEBからご応募の方

①応募キーワード、②お名前、③年齢、④性別、⑤職業、⑥郵便番号、⑦ご住所、⑧電話番号、⑨ご利用のガス会社、⑩最も興味のあるページ、⑪ご意見/感想などご記入のうえ、下記URLに「スタート割」先まで郵便ハガキでご応募ください。

パソコンの方は「ショールームサルーテ ホームページ」から、スマートフォンの場合は「QRコード」から、右のQRコードから、ご応募ください。

「ショールームサルーテ」検索

〒680-0932 鳥取県鳥取市五反田町6番地 「サルーテ通信増刊号企画」係

※アンケートにご記入いただいたお客様の個人情報、鳥取ガス株式会社、鳥取ガス産業株式会社のプライバシーポリシーに準じ、管理いたします。

さつまいものデリ風サラダ

竹中真理子 料理研究家
 ココナッツオイル / チョコレート / ココナッツパウダー

材料(2人分)

- さつまいも 400g
- クリームチーズ 50g
- 粒マスタード 大さじ1
- 牛乳 大さじ5
- 塩 少々
- 黒こしょう 少々
- レモン汁 大さじ1
- ウインナー 5本
- チーズのウインナー、レズン、塩、黒こしょう、レモン汁を加えて味をととのえる。
- 空焼きして細かく砕いたくるみ、パセリを散らす。
- パセリ(みじん切り) 適量

作り方

- さつまいもは適当な大きさに切って、蒸し器で蒸す。やわらかく蒸せたら、皮をむいてつぶす。(大きさはお好みで)
- 熱いうちにクリームチーズ、粒マスタードを混ぜ、牛乳を加えて固さを調節する。(分量の牛乳を加えてみて、固ければ増やす)
- ウインナーをさつまいもで、なめ切りする。
- ②のウインナー、レズン、塩、黒こしょう、レモン汁を加えて味をととのえる。
- 空焼きして細かく砕いたくるみ、パセリを散らす。