住まいを快適にする話題の新商品マガジン“ナウ・ユウ・ノウ”

Now U know

Vol.102
2015年5月1日発行

2015 May

5

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

施主様、施工会社様の視点から生まれたシステムバスルーム。

浴室

LIXIL システムバスルーム「Remore(リモア)」

戸建住宅リフォーム専用

昨今のリフォーム需要の拡大や、住宅設備機器の高性能化、高機能化などにより、“お風呂のリフォーム”は、壊れたから取り換えるという“修繕目的”から、お風呂をひとつの空間としてとらえ、“より快適でくつろげる空間”にするという価値観に変化してきています。

また、在来浴槽からのリフォームの場合、現地の状況がわからず施工上の問題が生じることがあります。

「リモア」は、そんなリフォーム特有の施主様の価値観を考え、施工会社様の課題を解決することをコンセプトに誕生した戸建住宅リフォーム専用のシステムバスルームです。

最新の優れた清掃機能や浴槽、浴室全体を暖かく快適にする最新機能が標準で搭載されています。また施工面では、240～590mmまでの高さに対応する「ボルト脚」や、配管接続を容易にする「排水管キット」、現場でドア位置を変更できる「フィラー付折り戸」をご用意し、リフォームでの現場対応力を高め、現場での困りごとを抑えます。

これからも“あなたの毎日をリフォームするバスルーム”を、LIXILは提案していきます。

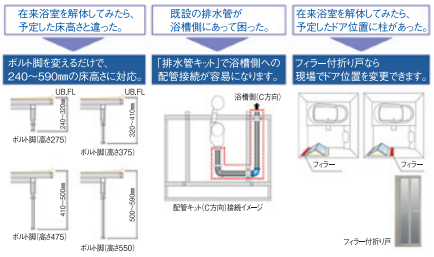
【3つのポイントを標準搭載】

●丸みをおびた優しいデザイン
●美しいキレイ浴槽

●キレイ浴槽
●くるりんポイ排水口
●キレイサーモフロア

●天井・壁・床まるごと保温
●サーモバスS

【リフォーム専用ならではのリモアの構造】



多賀正子の今月のごちそうさまレシピ 第102回

5月に旬を迎えるあさりを使ったワイン蒸。鱈はこの季節、鯛に入れ替えて作っていただくのも良いですね。具をいただいた後に、フライパンに残った汁気に牛乳を加え、ご飯を入れてリゾット風に仕上げ、パルメザンチーズを振って召し上がってみて下さい。美味しい鍋物のメの様なリゾットが出来上がりますよ。

“鱈とあさりのワイン蒸”

材料（6人分）

- ●鱈……3切れ
- ●あさり……500g
- ●ニンニク……2かけ
- ●玉ねぎ……1／2個
- ●しめじ……1パック
- ●セロリ……1本
- ●ベーコン……3枚
- ●オリーブオイル…大さじ2
- ●白ワイン……300cc
- ●塩……適宜
- ●コショウ……適宜

作り方

1. あさりは濃い塩水に漬けて砂を吐かせておく。(最低でも30分)
2. 鱈の切り身を2等分にし、それぞれに軽く塩コショウをする。オリーブオイルで皮目だけをこんがりと焼き一旦取り出し、フライパンをサッとすすぐ。
3. 潰して荒く刻んだニンニクと、薄切りの玉ねぎと、1㎝幅にカットしたベーコンと小房に分けたしめじと、斜めの薄切りにしたセロリの軸部分を強火で新しいオリーブオイルと一緒に炒め、軽く塩コショウをする。
4. ③に砂抜きしたあさりを一気に入れて、②の鱈を並べ、全体に白ワインを回し掛け蓋を締める。(強火で1分ぐらい)
5. あさりの口が完全に開いたら完成。セロリの葉を飾ってオリーブオイルを回しかける。
6. フライパンごと食卓に運び、具を食べ終えたら残った汁気にお好みで牛乳とご飯を入れて混ぜてリゾットを作る。お好みでパルメザンチーズとオリーブオイルを振りかけて食べる。

多賀正子◆家庭料理研究家、NHK「きょうの料理」講師、日本食育学会会員。アイディアー杯の家庭料理教室『Creative Kitchen』を主宰。誰もが忙しい世の中であっても「みんなで楽しくご飯を食べる事」や、旬や歳事を大切にした独自のアイディアに溢れた料理を発信していきたいと考えています。