



Vol.106
2015年9月1日発行

2015 September



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			

お掃除ラクラクのフチレストイレへ簡単リフォーム。

トイレ

LIXIL アメージュZ
リトイレ(フチレス)

リフォーム用トイレが
追加発売!!



「アメージュZ(フチレス)」は、特にお掃除しにくい部分の1つとして挙げられる「便器のふち裏部分」をなくした「フチレス形状」のトイレ。そして、今回「アメージュZリトイレ(フチレス)」は便器交換の際に配慮しなければならない異なる排水位置について幅広く対応することで、ほとんどのトイレからの交換が可能になりました。これにより大規模な工事をする

ことなく1日で交換が完了するため、お客様・施工業者様共々の負担が軽く済みます。

ほかにも洗浄水を鉢内のすみずみまで行き渡らせる「フチレスまる洗い洗浄」や外側の清掃性も向上させたシャープなフォルム、においの元となる菌を除菌し、においの発生を抑える「鉢内除菌」など、長く快適にトイレを使用できる工夫が施されています。

全周フチがないから、カンタンお掃除!



汚れをしっかりと洗い流す強力洗浄!



水たまりが広いから汚れが付きにくい!



便座につぎ目がないから汚れが入らずカンタンお掃除!



多賀正子の
今月のごちそうさま
レシピ
第106回



秋の気配が感じられる様になると、ちょっとコッテリした味が恋しくなって来ますね。う〜んと手を掛けたシチューの様な深い味わいが赤味噌を使う事で生まれますよ! この季節ならではの完熟トマトが赤味噌と良く馴染んで美味しいソースを作れます。ご飯にもパンにも合う味に仕上がります。

材料 (2人分)

- スペアリブ..... 4本
- 醤油..... 小さじ 1
- オリーブオイル... 大さじ 1
- 顆粒ブイオン..... 小さじ 1
- 玉ねぎ..... 1個
- コショウ..... 適宜
- ニンニク..... 2 掛け
- 赤味噌..... 大さじ 1 と 1/2
- 赤ワイン..... 200ml
- みりん..... 大さじ 1
- トマトペースト... 大さじ 1
- ソース..... 大さじ 1

写真左横に添えているのは
ワイルドライスです!



“スペアリブの赤味噌シチュー”



作り方

- ① 玉ねぎは薄切りに、ニンニクは潰して荒く刻む。
- ② 鍋にオリーブオイルとニンニクを加えて火に掛け、温まって香りが立ち始めて来たところで玉ねぎを加え、餡色になるまで炒める。
- ③ ②にスペアリブを並べ、完全に被るまで水とワインを加え、トマトペースト・ソース・醤油・顆粒ブイオン・コショウを加えて沸騰させ、弱火に落してコトコト1時間程柔らかくなるまで煮る。
- ④ スペアリブが柔らかくなったら味噌を溶き込みトロミが出て来るまで煮詰める。
- ⑤ 仕上げにみりんを加えて艶を出し、更に塩コショウで味を整える。お好みでじゃがいもやワイルドライスを添えていただく。