

Now
U
know
Vol.113
2016年4月1日発行

2016 April
4

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

“水のチカラで、ずっと輝く”世界初※の衛生陶器『アクアセラミック』誕生

トイレ 株式会社 LIXIL
主要住宅トイレシリーズ
キレイが100年続く新技術



株式会社LIXILは、「汚物」や「水アカ」による汚れというトイレ最大の悩みを解決し、キレイが100年続く衛生陶器『アクアセラミック』を開発。「汚物」と「水アカ」の汚れを同時に防ぐという新たな性能と、「キズ汚れ」「細菌汚れ」という従来の性能を合わせ持つことでトイレの4つの汚れすべてに応えることができる世界初※の衛生陶器です。(※2016年2月23日現在)今年の4月より主要住宅トイレシリーズに展開していきます。

**100年
クリーン**
水のチカラで、ずっと輝く
**AQUA
CERAMIC**

●アクアセラミックの特長

1. 汚物汚れを水のチカラで浮かして流す
表面が水になじみやすい“超親水性”で、陶器表面に付着した汚れの下へ水が入り込み汚れを浮か上がらせてます。



2. 「便器の黒ずみ」の悩みを解消
表面が水酸基(OH-)露出しない構造設計。よって、水アカが固着せず起因した「便器の黒ずみ」などの水アカ汚れがなくなります。



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ第113回



“桜えびと筍のエスニックライス”

春の素材、桜えびと筍を合わせて何時もと違った簡単で彩り豊かな混ぜご飯に仕上げてみました。パパッと作れるので、お昼ごはんや忙しい日に喜ばれます。
香菜を添え、ガーリックパウダーやこしょうを強く効かせると一層エスニックな仕上がりになりますよ!



材料 (2人分)

- 炊きあがったごはん(固め)… 1合半
 - 筍の水煮(硬い所のみ)… 100g
 - 桜えび… 15g
 - 白炒りごま… 大さじ3
 - 卵… 2個
 - サラダオイル… 大さじ1強
 - 香菜… 適宜
- A
- 麵つゆ… 大さじ2
 - 砂糖… 小さじ1
 - 酒… 大さじ1
- B
- 鶏ガラスープの素… 小さじ1
 - ガーリックパウダー… 小さじ1
 - 塩… 適宜
 - こしょう… 適宜

作り方

- ① 筍は7mmのキューブ状にカットし、小鍋にAと共に入れ、水分がなくなるまで炒り付けて味を染み込ませる。
- ② 桜えびとゴマは香ばしさが立つまで乾煎りする。
- ③ 卵は溶きほぐし、サラダオイルを熱したフライパンで炒り卵にする。
- ④ ごはんに①②③とBを加えて味見をしながら全体を混ぜて味を整える。
- ⑤ 盛り付けて香菜を添える。

Mako 料理研究家◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさイチ」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったパワフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おおらかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理で大手なし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。