



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		

ゆらぎ、肌ざわり、音…つい長湯をしたくなる心地よさ。

浴室

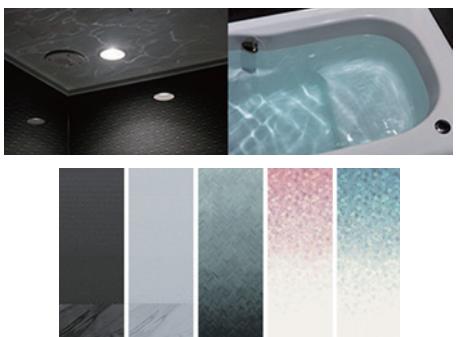
トクラス バスルーム 「YUNO(ユーノ)」



トクラス株式会社は、“長湯品質”をコンセプトに、「光のゆらぎ」「肌ざわりの良いバスタブ」「音」で、“ついつい長湯したくなる居心地のよさ”を追求したトクラスバスルーム『YUNO』を発売。

■空間にゆらぎをつくる「みなもライト」

光の拡散を抑えた照明「みなもライト」が水面を照らし、柔らかな光のゆらぎを天井にも映し出します。



壁には光の陰影で奥行や広がりを感じる、風景をモチーフにしたグラデーションや色の濃淡を採用。

バスルーム『YUNO』は、情報過多な現代において「まるで風景を愉しむ温泉のように」日常の喧騒から離れて味わう心地よさを、日々の入浴で感じていただける様な浴室となっています。

■入り心地のいいバスタブ「エクラン」

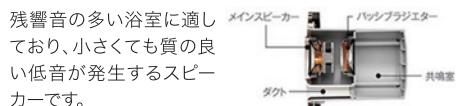
しっとり滑らかな肌ざわりで、体を預けた時に心地いい形状です。プロッコタイプとエルゴタイプの2種類あります。



■浴室スピーカー「サウンドシャワーe」

残響音の多い浴室に適しており、小さくても質の良い低音が発生するスピーカーです。

■平滑性が高い浴室壁「コートウォール」



今月のごちそうさま
Makoのレシピ
第138回



お刺身用のサーモンの美しい色と旨味を生かし、初夏らしくハーブの香りを添えていただきましょう。ディルとローズマリーと一緒に使って香り高く！

“サーモンのハーブソテー”

材料(2人分)

刺身用サーモン…300g(1人150g)	ディル…3枝
塩…小さじ1/2	ローズマリー…2枝
コショウ…適宜	マヨネーズ…大さじ3
小麦粉…適宜	レモン…1/2個
オリーブオイル…大さじ1	ピンクペッパー…適宜
ニンニク…3かけ	イタリアンパセリ…適宜

作り方

- ① ディルを刻み2/3をマヨネーズに混ぜ込んでおく。
- ② ローズマリーは枝から外す。ニンニクは皮をむき、薄切りにしておく。
- ③ サーモンは表面の水分をしっかり拭き取り塩・コショウをふり、残りのディルとローズマリーを表面につけ、両面に茶漉しなどを使い小麦粉を薄く振っておく。
- ④ オリーブオイルとニンニクをフライパンに入れ、火をつけてゆっくり時間をかけながら香りをオイルに移し、一旦取り出す。
- ⑤ ④のフライパンにサーモンを入れ(表面になる面から焼く)香ばしく2分程焼き、裏返して更に2分程焼く。(＊刺身用なので中がアレでもOK!)
- ⑥ 焼きあがったサーモンを皿に移し、①のディルマヨネーズを添え、ガーリックやレモンを添えていただく。

