



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

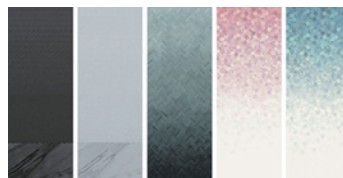
トクラス
バスルーム
「YUNO(ユーノ)」



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きや広がりを感じる、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。

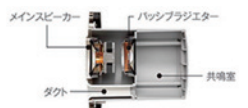
■入り心地のいいバスタブ「エクラン」

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。プロコタイプとエルゴタイプの2種類あり。



■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」

Makoの
今月の
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す。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。(※刺身用なので中がレアでも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。



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、特に作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)『大皿料理でおもてなし上手』(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。