

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”

2019 June

Now
ユウ
know

Vol.151
2019年6月1日発行

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 30	24	25	26	27	28	29

クリーンシャワーの浄水の水で、気になる汚れを洗い流します。

キッチン **タカギ**
蛇口一体型浄水器
みず工房クリーンシリーズ

浄水器のタカギが、新しく「みず工房クリーンシリーズ」を発売しました。クリーンシリーズは、現行の蛇口一体型浄水器

「みず工房」に、[お掃除専用]クリーンシャワーを搭載したモデルとなります。広がる&勢いシャワーがキッチン作業を大きく変化させます。



料理の下ごしらえに便利! 浄水でシャワーが使える

蛇口一体型浄水器「みず工房」は水道水の残留塩素をしっかりと除去。たっぷりの流量で、お米をとぐ、野菜を洗うなど浄水を使えば食材のビタミン分解も防ぎます。

浄水が汚れを抑える

勢いのあるクリーンシャワーで洗い流すことで、排水溝のヌメリ予防や三角トレイの網目の隙間、そして食洗機に入れる前の予洗いに効果的です。

浄水/原水の切り替えも ワンプッシュ

蛇口先端のボタンを押すだけで簡単に浄水/原水が切り替わります。大きくて見やすい表示窓もポイントに。



水形は6段階に切り替えます▶

タカギの
蛇口一体型浄水器は
こちらよりアクセス!

Makoの
今月の
レシピ
第151回



トマトとツナの ブルスケッタ

こんがり焼いたパンの表面に、にんにくをすり付け、作っておいたトマトのカクテルをたっぷりと乗せていただきます。
美味しいトマトにアクセントとして玉ねぎとケッパーを加え、ツナの旨味で前菜に!

材料 6人分

- ミニトマト.....1P~2P
- 玉ねぎ.....1/4個
- ツナ缶.....小1缶70g
- ケッパー.....小さじ2
- バゲット.....1本
- エキストラバージン・オリーブオイル.....適宜
- 生にんにく.....1かけ
- パセリまたはバジル.....適宜

作り方

- ミニトマトはへたを取りよく洗って水分をとり、粗く刻む。
- 玉ねぎは粗みじん切りにし、ケッパーも粗く刻む。
- ボウルにツナ缶はオイルごと①と②とオリーブオイルを合わせて少々を混ぜる。
- バゲットをお好みの厚みにカットしてこんがり焼き、表面に生にんにくをすり付ける。
- ④に③を乗せて、パセリかバジルをちぎって散らしていただく。



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。