

「お風呂のお湯はり」はスマートスピーカーに話しかけて。



ノーリツ Google Home と LINE Clova に対応!

ノーリツは2019年8月2日よりGoogleが提供しているスマートスピーカー「Google Home」などGoogleアシスタント搭載のデバイスおよび、LINEが提供しているスマートスピーカー「Clova Desk」や「Clova Friends」などAIアシスタントClova搭載のデバイスに対応。無線LAN対応給湯器リモコンとスマートスピーカー、スマートフォン等が無線LANを介して通信することで、音声による浴槽へのお湯はりや床暖房のON・OFFなどの操作が可能です。



無線LAN対応給湯器リモコン「RC-G001EWシリーズ」、「RC-G057PEW」

●スマートスピーカーにお声かけしていただくと…

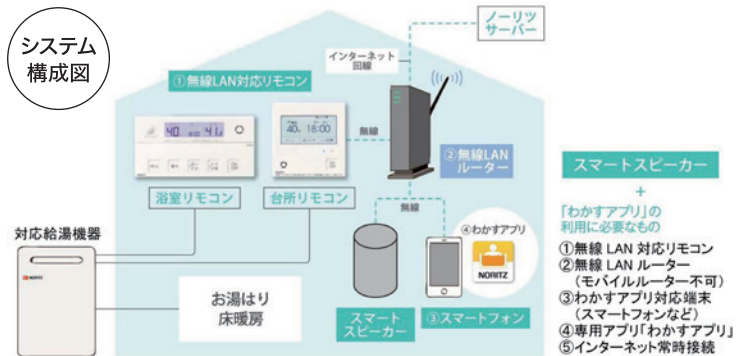


お湯はりやおそうじ浴槽、そして床暖房のON・OFFが可能。



※おそうじ浴槽はGoogleアシスタントのみ対応

システム構成図



住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

〈Vol.154〉2019年9月1日発行



9

2019 September

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
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					



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第154回

香味ごはんのステーキ丼

～照り焼きわさびソース～

■材料 (6人分)

ステーキ肉……………6枚	大葉……………20枚
塩……………適宜	オリーブオイル……………大さじ1
こしょう……………適宜	おろしにんにく……………太めに5cm
炊きあがったごはん……………3合	わさびチューブ……………1/2本分
ドレッシングビネガー……………100ml	A 砂糖……………大さじ2
みょうが……………3本	めんつゆ3倍濃縮……………大さじ3
三つ葉……………1P	みりん……………大さじ2
	ピンクペッパー……………適宜

■作り方

- ①あらかじめステーキ肉を常温に戻しておく。
- ②炊きあがったごはん、ドレッシングビネガーを混ぜ込み、粗熱が取れたら、粗みに刻んだみょうが・三つ葉・大葉を混ぜておく。
- ③ステーキ肉に軽めの塩と強めのコショウをし、フライパンにオリーブオイルを熱し、まずは片面をしっかり焼き焦げ色をつける。
- ④裏返したら、好みのところまで火を入れて一旦パットなどに取り出す。

夏バテには欠かせない牛肉! 今回はシンプルに焼き上げたステーキをカットして薬味たっぷりの酸味のあるごはんの上にのっけました。
にんにくとわさびの効いたピリリと刺激的な照り焼きソースは食欲出ますよ～!



Creative kitchen

- ⑤取り出した④を休ませ肉汁を落ち着かせる。(5分程)
- ⑥フライパンに少量の水を入れてフライパンについた旨味を全部ゴムベラなどで寄せ集め、Aをどんどん加えて沸騰させ、とろみと艶が出てくるまで煮詰める。
- ⑦ステーキを食べやすくカットし、器に②のご飯を盛りその上に肉を載せ、⑥のタレをまわしかけてピンクペッパーを飾る。

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」「あさいち」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バフナルな肉料理は、特に作りやすくておいしいと評判。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。おからで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血料理でオモてなし上手』(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。

スマホで
ソーゴーへ

