

NEW

面倒なお風呂掃除もラクラクなスマートな暮らし



サザナPタイプ 1616サイズ (1坪サイズ)

戸建て向けシステムバスルーム『sazana(サザナ)』

システムバスルームに先進機能を搭載して進化し続けるTOTO株式会社。2020年9月に発売した“つながる快適セット”は、スマートフォンから専用アプリを操作することで、いつでもどこでも入浴準備ができ、毎日のバスタイムを便利で快適にする機能です。浴槽のお掃除から浴室・洗面所の事前暖房、お湯はりまで、スマートフォンで遠隔操作ができます。さらに8月にはバージョンアップし、スマートスピーカーによる音声操作も可能となり、お風呂から始まるスマートな暮らしが実現します。新しい機能「床ワイパー洗浄(きれい除菌水)」は、水道水をワイパーのように散布、仕上げにTOTOのクリーン技術“きれい除菌水”を吹き付けて、床まわりのきれいを長持ちさせてくれます。



浴槽内すみずみまで自動洗浄

専用アプリ「おふる」をお手持ちのスマートフォンやスマートスピーカーと連携して操作できます。



※画像はイメージです。

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.176) 2021年7月1日発行



7
2021 July

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	31



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第176回

焼きなすとパプリカのボリュームサラダ

夏になるとおいしい茄子がたくさんで回りますね。今回は彩りの美しいパプリカと一緒に、しっかり焼いて皮を剥いた香ばしいナスとパプリカに生ハムを添え、オリーブオイルでちょっとおしゃれにいただきます。キリリと冷えた白ワインを添えたら、暑い夏の夜も楽しい食卓になること間違いなしです。

■材料 (2人分)

なす	4本	ゆで卵(好みの硬さに茹でておく)	2個
赤パプリカ	1個	スナップエンドウ	12本
アスパラガス	4本	塩・こしょう	適宜
生ハム	6枚	エキストラバージンオリーブオイル	適宜

■作り方

- ①ナスとパプリカは魚焼き網などに乗せて周りが真っ黒になるまでじっくり火入れし焦がす。(魚焼きグリルでも良い)
- ②①が熱いうちに皮をきれいに剥がし、パプリカは食べやすく裂き、中の種を外してあら熱を取っておく。
- ③アスパラガスは3から4cm長さに切り、少量のオリーブオイルを敷いたフライパンでじっくりと転がしながら焼き、軽く塩胡椒をする。
- ④ナスは丸ごと大胆に、裂いたパプリカとアスパラガスと一
- ⑤④に生ハムを添え、好みの硬さにゆでた卵を2つに割って添え、全体に塩、胡椒とエキストラバージンオリーブオイルをかけていただく。



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。おほかた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。

スマホで
ソーゴーへ

