NEW

非接触ニーズに対応した水栓を品揃え

《ハンドシャワーでサッときれいに》
サッと引き出してハンドシャワーでシンク内を手早く洗うことができます。

●大きな鍋やフライパンもしっかり洗えるL型形状。
●浄水器もタッチレスで使用できます。水栓の吐水センサーから離れているので、確実に浄水に切替えができます。
●ミクロソフトシャワーの採用により水はねを軽減できます。

TOTO　2022.2.1 新発売

タッチレス水ほうき水栓LF／タッチレス「きれい除菌水」生成器

「自宅で過ごす時間」や「家族で過ごす時間」の増加に伴い、特に自宅の水まわりでは衛生面や快適性への意識が高まっています。

■タッチレス水ほうき水栓LF

従来品でも好評の大きな鍋やフライパンも洗いやすいＬ型形状はそのままに、水栓本体の側面にセンサーを設置しました。手に洗剤が付いた状態でもサッと手をかざすと水を出し止めできるので水栓も汚れにくくなります。

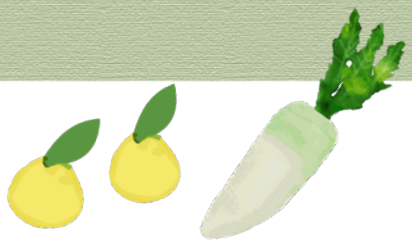
■タッチレス「きれい除菌水」生成器

従来品の機能はそのままに、センサースイッチが搭載された水栓です。水栓に触らずに「きれい除菌水」を使用できるので、網かごやまな板・包丁、ふきんなどのお手入れがさらにラクになります。

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”
Now U know
〈Vol.183〉2022年2月1日発行

2022
2

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					



Makoの今月のごちそうさまレシピ

NO.183

大根の鶏そぼろ餡ゆず風味

寒い時期はとろとろの餡が冷めにくく、身体が芯から温まるような料理が嬉しいですね。たっぷりの大根にたっぷりの餡を絡めて召し上がって下さい。

材料（4人分）

	大根	1/2本
	生姜	1かけ
	鶏ひき肉	１５０g
A	白だし	大さじ２強
A	醤油	小さじ２
A	みりん	小さじ２
A	酒	大さじ３
	片栗粉	大さじ３強
	水	同上
	ゆずの皮	適宜
	塩	適宜

作り方

❶大根は皮をむき２.５cm幅のいちょう切りにし、電子レンジで７～８分加熱する。

❷鍋にみじん切りにした生姜と鶏ひき肉を入れ、Aを加えてよく混ぜたら火をつける。炒り付けながらひき肉に火を通し、１２００mlの水を加えて沸騰させ、アクを丁寧に取っておく。

❸レンジ加熱した大根を汁ごと❷に加え、トロトロに柔らかくなるまで煮て、味を見て足りなければ塩で調整する。

❹水溶き片栗粉を加えてしっかり加熱し、とろみが戻らないようにする。

❺盛り付けてゆずの皮をたっぷり盛り付ける。

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。

スマホでソーゴーへ