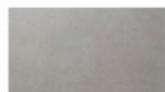


NEW

自分仕様のシステムバスで極上のリラックスタイム



スターリアブラック



スターリアグレー



ベトラアイボリー

TOTO 2022.10.17 新発売

システムバスルーム「SYNLA(シンラ)」 専用新アイテム

新しい生活様式でおうち時間が長くなる中、お風呂でリフレッシュ・リラックスしたいと思う人が増えています。上質で心休まる穏やかな時間を過ごすための先進機能を搭載した人気のシステムバスルーム「SYNLA」に、落ち着いた空間を演出する『ブラックアイテム』が新登場。

天井やダウンライト、浴室換気暖房乾燥機「三乾王」、暖房換気扇や浴室オーディオにブラックカラーを追加、壁柄も3色揃えし、浴室空間のコーディネート幅を広げます。そして、その日の気分に合わせて明るさと色を変えることが出来る「調光調色システム」に新たに『瞑想ゆらぎモード』を搭載し、『瞑想モード』を進化させゆったりとしたくつろぎを提供、また、TOTOのクリーン技術「床ワイパー洗浄（きれい除菌水）」には、使用後に水で軽く流し、次に入浴する人への心配りが出来る機能『床スッキリ』が新たに追加されました。



調光調色システム



新機能「床スッキリ」

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.191) 2022年10月1日発行

2022

10



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 30	24 31	25	26	27	28	29

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.191

「大家族ごはん」の1品をカレー味で!

海鮮焼き&焼きみそカレー飯



材料

スルメイカ	2杯
無頭えび	12尾
炊き立てのごはん	4合
細ねぎ(小口切り)	1袋
酒	大さじ2
バター	30g
イカワタ	2杯分
みそ	50g
カレー粉	大さじ1
しょうゆ	大さじ1~2
黒コショウ	適宜

作り方

- イカからワタを抜き、すみを外してAを混ぜておく。
- イカは脚と胴を分けて、脚は2本ずつ、胴には横に切れ込みを入れておく(5本くらい、上部のみ)。えびは背を割ってワタを取り、洗って水気を切る。
- フライパンを強火で熱し、イカとえびを硬くなりすぎない程度に焼いて、一旦取り出し、食べ易く切る。
※全体に軽く塩を振っておく。
- ③のフライパンを洗わずにそのままバターを入れ①を熱し、ごはんを加えて炒め合わせる。フライパンにスペースを作り、しょうゆを焦がし入れ、コショウを全体に振り込む。細ねぎを加えて混ぜたら完成。

POINT

細ねぎはパクチーやパセリでも美味しいです!



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。おほかから明るい人柄が人気。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

