

NEW

いつでもどこでも“お湯”が使える家庭用給湯機

リンナイ株式会社 2022.12.22 新発売

業界初※1 即湯ユニット※2内蔵ガス給湯暖房用熱源機



■捨て水の削減

■お湯待ち時間の短縮



リンナイ株式会社は、業界初となる即湯ユニット内蔵ガス給湯暖房用熱源機を発売。従来はオプションで別途即湯ユニット※3の設置が必要でしたが、即湯ユニットを内蔵したガス給湯暖房用熱源機で、家中どこでもすぐお湯が出ます。これにより、「お湯が出るまでの時間がかかる」「お湯になるまでの水がもったいない」などユーザーの困りごとを解消し、新しいお湯の文化を創造します。

即湯ユニットのタイマー運転※4を設定しておくことで、家中でどこでもすぐにお湯が出ます。お湯になるまでの“捨て水”の削減や、冬場のお湯になるまでの時間を短縮でき、朝の洗顔のお湯待ち、シャワーを浴びる前のお湯待ちを解消します。またガス給湯暖房用熱源機に内蔵しても本体サイズは変わりません。外観もスッキリし、新たに即湯ユニットを設置する手間も省け施工性も向上します。

※1 家庭用国内ガス給湯器において業界初。2022年9月現在。当社調べ。

※2 ガス熱源機で温められたお湯を専用ポンプで循環させ、いつでも温かいお湯がでます。

※3 給湯配管内のお湯を循環させながら電気ヒータで保温し、いつでも温かいお湯がでます。

※4 1日8時間まで設定が可能です。

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.193〉2022年12月1日発行

2022

12

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

NO.193

ボルシチ

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ

寒い冬の日にはビーツの色鮮やかな美しいピンク色が身体も心もほっこり温めてくれます。たっぷりの野菜と肉の旨みを詰め込んだ栄養も豊富なスープボルシチ。クリスマスのディナーに如何ですか？

✓ 材料(4人分)

牛バラ&すね肉	400g
水	1.5L
キャベツ	300g
にんじん	1/2本
じゃがいも	2個
バター	20g
にんにく	3かけ
玉ねぎ	1個
ビーツ	150g
トマトペースト	大さじ3
ローリエ	2〜3枚
サワークリーム	適宜
塩・コショウ	適宜

✓ 作り方

- 鍋に牛肉を大きめに切って入れ、500mlの水を注ぎ中火にかける。煮立ったらアクを取り、ローリエを加え弱火で40分ほど肉が柔らかくなるまで煮る。(ここは圧力鍋を使っても可・加圧15分)
- ①の肉を取り出して割いて鍋に戻し入れ、水1リットルを加える。
- キャベツは細切り、じゃがいもは皮をむいて2〜3cm角に、たまねぎは繊維に沿って7〜8mmの厚さに切る。にんじんは細切り、ビーツは手袋をして皮を剥いて細切りにする。
- ②の鍋にキャベツとじゃがいもを加え、蓋をして15分ほど煮る。
- ④を煮ている間に、深めのフライパンにバター20gを中火で熱し、たまねぎに焼き色がつくまで炒め、更ににんじんとビーツを加えて深く炒める。
- ⑤にトマトペーストを加えてよく混ぜながら炒める。
- ②の鍋に⑥を加えて混ぜ、蓋をして30分ぐらい煮たら塩胡椒で味を整える。
- お皿に盛り付けてサワークリームを添える。



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バウフルな肉料理は、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。おからか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