

NEW

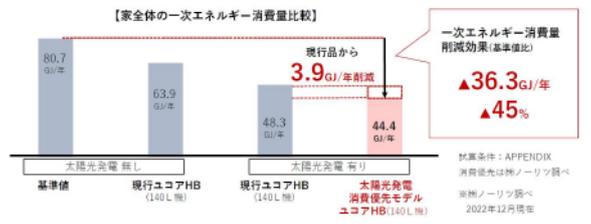
太陽光発電を取り入れた給湯システムで光熱費対策を

株式会社ノーリツ 2023.04.03 新発売

戸建用ハイブリッド給湯システム『ユコアHYBRID』 太陽光発電消費優先モデル

湯まわり設備メーカーのノーリツは、戸建用ハイブリッド給湯システム『ユコアHYBRID』シリーズに、太陽光発電消費優先モデルのラインアップを追加します。従来品は太陽光発電の自家消費を優先するモード（消費優先モード）を選択する必要がありましたが、こちらのモデルでは消費優先モードを標準設定とし、発電電力を最大限有効活用してお湯を作ることで、1次エネルギー消費量を約45%削減。

『ユコアHYBRID』は、空気熱でお湯をわかすヒートポンプ給湯機と、瞬間式でお湯をつくる高効率ガス給湯器（エコジョーズ）の長所が融合した、省エネ・環境性に優れた給湯・暖房システムです。エネルギー価格の高騰で家計の光熱費負担が増え、省エネルギー住宅への注目が高まるなか、またカーボンニュートラル社会の実現に向け、ZEHの普及が促進されることが予想されるなか、当製品は家全体の一次エネルギー消費量削減に大きく貢献します。



住まいを快適にする話題の新商品マガジン



(Vol.196) 2023年3月1日発行



| | Su | Mo | Tu | We | Th | Fr | Sa |
|------|----|----|----|----|----|----|----|
| 2023 | | | | 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.196 うるいのピリッとたらこ和え

『うるい』はここ数年、スーパーマーケットでも扱いが広がってきているので、皆さんに知っていただきたい春の山菜としてご紹介します。今回は、山形県産の『雪うるい』という商品を使っていますが、シャキシャキとした食感と美しい色合いとその姿が春の到来を感じさせてくれる素敵な食材です。



材料(2~3人分)

- うるい 2~3本
- たらこ 50g
- サラダオイル 小さじ2
- わさび 適宜
- 薄口醤油 少々
- 木の芽 適宜

作り方

- うるいは、美しい先端部分を飾り様に切り出し取り置き、根は切り落とし軸の部分は2~3cmにカットし冷水で綺麗に洗い、丁寧に水気を切る。
- たらこは薄皮から外し、わさびとサラダオイルと薄口醤油と合わせてよく混ぜる。
- うるいの軸と、②のソースを和える。
- 器に、うるいの先端を敷き、その上に③を盛り付け木の芽を飾る。



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。おほかで明るくい人柄が人気。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。

