

NEW

インテリアのような洗面で自分らしさを表現



トクラス株式会社 2024.11.05 新発売

ライフドレッサー「Noare(ノアレ)」

トクラス株式会社は従来の洗面化粧台から、空間や用途の枠を超え、自分らしい日常を創造する新世代の水まわり「ライフドレッサー」の第一弾として、「Noare(ノアレ)」を発売します。近年、暮らしの多様化が進むなかで、洗面化粧台は洗面脱衣室だけではなく、住宅の様々な空間へ置かれるようになりました。また、洗顔や身支度だけではなく、リラクゼーションや美容など一人の時間を楽しんだり、来客が使用したりと、用途が多岐に広がっています。

同製品では、新たに開発をした塗装ボウル8色を含む「マルチユースベッセル」ボウルを採用。トクラス独自の塗装技術を用いた「TENOR(テノール)」と「リュッケファープ」のボウルは、微細な凹凸の風合いや、グレイッシュなくすみカラーが魅力です。小物の仮置き・飾り棚に使える「デザインセルフ」や、扉と同色に揃えることもできるので、まとまり感のあるスタイルを実現。他にも、カウンターとボウルが一体となったシャープな佇まいの「スクエアボウル」や、天然木の風合いを活かした框扉「クラフトオーク」などを揃え、叶えたいインテリアスタイルを実現します。

プランは、浮遊感のあるデザインが美しいフロートタイプや、椅子に座りゆったりとした時間を過ごせる片側オープンプランなどを用意。また、リフォームで間取りを変えられない場合にも奥行20センチの間隙を収納スペースにできる「コンパクトキャビネット」など、空間を効率よく使えるアイテムを揃えています。内部のマグネットパネルに乾き切らない洗面や浴室アイテムをすっきりとしまえるなど、間取りをそのままに暮らしを変えることが可能に。



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.216) 2024年11月1日発行

2024	Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
11						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

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.216

シャクシャクアップルゼリーヨーグルトソース

固いりんごと柔らかいゼリーのコントラストを楽しみながら、濃厚なギリシャヨーグルトと蜂蜜の甘さで楽しんでください。シナモンシュガーもおすすめです。



材料(6人分)

- りんご(硬めのもの) 大1個
- アップルジュース100% クリアタイプ1L
- 粉ゼラチン 3袋
- 生レモン果汁 1/2個分
- ラム酒 大さじ1
- ギリシャヨーグルト 300g
- 蜂蜜 適宜
- シナモンシュガー 適宜
- サブレ 人数分
- ミント 適宜

作り方

- りんごは綺麗な皮は残し7~8mm角にカットし、一旦薄い塩水に溇らせ、グラスに等分して入れておく。
- 大きめの耐熱ボウルにジュース150mlを入れ、粉ゼラチンを振り込みながら混ぜて、レンジで40~50秒加熱して綺麗に溶かし、残りのジュースを加え、レモン果汁とラム酒を加え①に等分して注ぎ入れる。
- 固まったゼリーにギリシャヨーグルトを乗せ、蜂蜜とシナモンシュガーを掛け、サブレ・ミントを飾る。



(製菓用品専門店で購入可能)

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

