NEW

ウルトラファインバブル搭載の蛇口一体型浄水器

株式会社タカギ　2024.11.01 新発売

蛇口一体型浄水器「クローレバブル」

ウルトラファインバブル生成機構を搭載する蛇口一体型浄水器「クローレバブル」は、同社の蛇口一体型浄水器で初めてウルトラファインバブル生成機構を搭載した製品。洗浄力の向上により毎日の食器洗いやシンク掃除等をサポート。ウルトラファインバブルは超極小の直径1μm未満の気泡で、泡の表面に汚れを引き付ける特有の作用により様々な分野の「洗浄」に活用されています。

■新開発「ウルトラファインバブル生成機構」

ウルトラファインバブル生成機構には8つの穴があり、各穴に流れる水流の流心をずらすことで旋回流が発生します。

■毎日の洗い仕事をサポートする洗浄力

ウルトラファインバブルを含んだ洗浄力の高いシャワー水形が、食器の油汚れ・排水溝のヌメリ・シンク周りの汚れなど、キッチンでの困りごとをサポート。シャワー水形はシャワー径が細く、洗い流す力が強いためスポンジで洗うのに少し戸惑う油汚れも力強く落とします。また、手で触れたくない排水溝の掃除にも、洗浄力の高いシャワー水形が効果を発揮します。

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.217〉2024年12月1日発行

2024 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				

Makoの 今月のごちそうさまレシピ

NO.217

ポルチーニのクリームソース

ステーキを焼く場合はどんな部位であっても常温に戻るまで室温で休ませておきます。
中心部が室温になったら、焼き始めてOK。余熱を勘耐えて焼き過ぎに注意！

材料(4人分)

クリームソース	乾燥ポルチーニ＋水	20g＋150ml
	玉ねぎ	1/2個
	ニンニク	1/2カケ
	バター	15g
	顆粒コンソメ	小さじ1/2
	牛乳	150ml
	牛乳溶きコーンスターチ	50ml＋小さじ1強
	塩	適宜
	胡椒	適宜
	刻みパセリ	適宜
	ピンクペッパー	適宜
ステーキ	ヒレステーキ肉	1枚
	塩	適宜
	おろしニンニク	少々
	胡椒	適宜
	オリーブオイル	小さじ1強
	ブランデー	小さじ1

作り方

ポルチーニのクリームソース

1. ポルチーニは150 mlぐらいの水で柔らかくなるまで戻し、水分を絞って（戻し汁を捨てない！）ポルチーニと戻し汁を分け、ポルチーニは粗くハサミで刻んでおく。
2. 鍋にバターを溶かし、長さを半分にした薄切りの玉ねぎと粗く刻んだニンニクを透明になるまで炒め、ポルチーニを加えてさらに炒めて全体にバターが馴染むまで炒める。
3. ポルチーニのもどし汁はザラザラしたものが混入しないように濾しながら鍋に加え、牛乳と顆粒ブイヨンを入れて混ぜたら中火で時々混ぜながら2分程全体が馴染むよう加熱して火を止める。
4. いただく直前に牛乳溶きコーンスターチで好みのとろみをつけたら塩胡椒で味を整える。
5. クリームソースをお肉にかけたら、仕上げに刻みパセリとピンクペッパーを盛り付ける。

ヒレステーキ

1. お肉を常温まで戻しておく。ポルチーニのクリームソースを仕上げておく。
2. 焼く直前に塩・胡椒・おろしニンニクをして熱したフライパンにオリーブオイルを敷きまずは片面を中火でしっかり焼き固める。（今回はバター無しで）
3. 表の面に良い焦げ色が付いたら裏返し、一呼吸待ってブランデーでフランベする。
   火災報知器のあるお宅ではすぐに蓋をしてください。
4. 今回はヒレなのでやや浅めの火入れ、ミディアムレアに焼き上げます。
5. 上から熱々のポルチーニのクリームソースをかけて仕上げる。

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