

NEW

# コンパクトでも大容量なビルトイン食洗機



パナソニック株式会社 2025.02 新発売

## ビルトイン食器洗い乾燥機「NP-45EF1W」

パナソニック株式会社は、食器や調理器具をまとめて洗える、大容量でコンパクトな幅45cmのビルトイン食器洗い乾燥機、フロントオープンタイプ「NP-45EF1W」を発売します<sup>(※1)</sup>。本製品はパナソニックビルトイン食器洗い乾燥機の出荷台数において9割以上<sup>(※2)</sup>を占める幅45cmタイプ。家庭内で使用する様々な形状の食器だけでなく、マイボトルや弁当箱、小物類まで収納できるスライド式3段カゴにより、約9人分<sup>(※3)</sup>の食器や調理器具を洗うことができます。ストリーム除菌洗浄で洗うと同時に除菌ができ、さらにヒーター乾燥とナノイーX送風により、洗浄後の食器を清潔に保管します。さらに、プルオープンタイプ食器洗い乾燥機と同様の電源電圧100V仕様とすることでシステムキッチンリフォーム時の設置もしやすくなりました。

特長① 約9人分の食器や調理器具をまとめて洗える大容量

特長② ヒーター乾燥・ナノイーX送風機能搭載

特長③ 洗浄中にフィルターを洗浄する「自動洗浄システム<sup>(特許出願中)</sup>」を搭載。

※1 この商品はお取り扱い先を限定しております。商品単体での販売はございません。

※2 パナソニック2023年度出荷実績 フロントオープンタイプ(60cm)・プルオープンタイプ(60cm)・プルオープンタイプ(45cm)の割合

※3 日本電機工業会自主基準による。

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  
know

(Vol.219) 2025年2月1日発行

2025



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	

Makoの  
今月の  
ごちそうさま  
レシピ



NO.219

## ポークミートボールのミルクシチュー

ハーブやスパイスのたっぷり入った味わい深いミートボールが身体も心も芯から温めるようなミルクシチュー。コッテリしていそうで案外さっぱりと量を沢山いただけるお味に仕上げました。



### 材料(4人分)

豚挽肉	5kg	玉ねぎ	1/2個
塩	小さじ1	キャベツ	1/2個
砂糖	小さじ1	マッシュルーム	1P
胡椒	適宜	エリンギ	1P
おろしニンニク	適宜	牛乳	500ml
ローズマリー	1枝	米粉	大さじ2
パセリ	1枝	イタリアンパセリ	適宜
ナツメグ	適宜	ブイヨンキューブ	1個
タイム	適宜	ローリエ	2枚
小麦粉	大さじ1	醤油	大さじ1
バター	20g		

### 作り方

- 大き目の鍋にバターを入れ、大ぶりにカットしたきのこ類をサクッと炒める。
- 大きめにカットしたキャベツと串切りにした玉ねぎを加えて軽く炒めてボリュームがダウンしたら全体に熱が入った時にやっと全体がヒタヒタに水分がかぶる程度の水とブイヨンキューブとローリエを加えて沸騰させたら中火で野菜が柔らかくなるまでしっかり煮る。
- ②を煮ている間にミートボールを捏ねる。豚ひき肉に調味料・刻んだハーブ・スパイスを加え、小麦粉も加えてよく捏ねたら、野菜がクタッとした鍋中を一旦混ぜ、ミートボールを整形し上に並べ入れていく。
- しばらく煮てミートボールがしっかり固まって安定したら、牛乳に米粉を解き込み、一気に鍋に加えて加熱しつつゆっくり鍋を混ぜながらとろみをつける。
- 味見をして醤油・塩胡椒で整え、盛り付けてイタリアンパセリを飾る。



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

