# ∥ 暮らしの多様なニーズに対応したビルトインコンロ ∥

NEW





Nest [2]

Fami [20]



# 株式会社ノーリツ 2025.03.03新発売

「Nest (ネスト) [2口]」&「Fami (ファミ) [2口]」

株式会社ノーリツは、ガスビルトインコンロの新商品として、「Nest (ネスト)[2 口]」の提供を開始。また、「Fami (ファミ) [2口]」もリニューアル。「Nest」は、優 れたエネルギー消費効率と高い機能性に加えて、現代の暮らしに調和するデザイ ン性も兼ね備えた、中級価格帯のガスビルトインコンロです。ご家庭での調理習慣 も多様化するなかで、シンプルで実用的な2口タイプを新たにラインアップに追加 しました。また、使いやすさとお求めになりやすい価格を両立させた普及価格帯の 「Fami」の2口タイプもリニューアルします。

# ①お手入れのしやすさも兼ね備えたデザイン性

天板には、3口タイプで採用している「つやめきガラストップ」を搭載。ガラス強度が従来品より1.5 倍※1に向上。ガラス面との段差を抑えたフラットなデザインにより、日々のお手入れも簡単に。

#### ②業界No.1※2効率的な熱伝導による省エネ性

炎が鍋にあたる面積を広くし、熱効率を高めた「スマートエコバーナー」を搭載。これにより、省エ ネ基準達成率において、業界No.1※2の107%を実現

#### ③多彩な調理スタイルに応える機能性

バーナー間の距離が広がり、大きな鍋やフライパンも並べて調理がしやすくなりました。また 「Nest[2口]」では、グリル部分にスムーズに引き出せるベアリング付きレールを採用。

Tu

Mo

※1 当社試験条件による試験結果で当社従来品のガラスと比べ1.5倍の強度を確認(ノーリツ調べ)

Su

※2 組込型ガスグリル付コンロ(2口以下)において。2024年12月時点

### 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"





				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	32	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

We

Th

Fr

Sa



# NO'TTT Mako流トンテキ

トンテキは三重県四日市市の名物でガッツリ系の豚ステーキです。分厚いお肉を使って 🔐 作るので、火の通りが良いように大きな切り込みを入れます。その切り込みを入れて加 熱した様が手の形に似ていていることからグローブとも呼ばれているそうです。

# ✓ 材料(6人分)

朋	₹(肩)ロース厚切り	6枚 (2.5cm)		
1	こんにく	6~12粒		
埕	<u> </u>	適宜		
=	1ショウ	適宜		
Ä	<b>h</b>	大さじ3		
	酒	カップ1/4		
	砂糖	大さじ3		
h	醤油	大さじ5		
タレの材料	みりん	大さじ3		
の 材	ウスターソース	大さじ3		
料	おろし玉ねぎ	1/4個分		
	おろしニンニク	小さじ2		
	おろし生姜	20g		

# ✓ 作り方

- 豚肉は4箇所に大きめの切り込みを入れ軽く塩・コショウをし、 にんにくは皮を剥く。
- タレはフライパンに入れてよく混ぜて弱火かけておく。(沸騰し そうなら火を止める)
- フライパンにやや多めの油を入れて傾け、溜まった油にニンニ クを入れじっくり中まで火を通す様にじっくり加熱し、焦げてく るものがあれば一旦取り出す。
- 2のフライパンに先ずは豚肉を立てて脂の部分を焼き、続けて 両面に美味しそうな焦げ目が付くようにこんがりと焼き7割程火 を入れたら火を止める。
- ②のフライパンを煮立たせ、肉とニンニクを移動させタレを煮 詰めながらお肉に絡める。
- ⑥ 盛り付けてタレとにんにくを添える。(ここで9割火が通っている とあとは余熱で完成)



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ビを伝えている。また、4 人(既に全員成人して社会人)の子育で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『禁断のレシビ』(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。



