

Now

U_{ユウ}

know

Vol.043

2010年6月1日発行

2010 June

6

S	M	T	W	T	F	S
		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			

“おいしい水のある暮らし”をサポート

浄水器

Takagi 蛇口一体型浄水器 蛇口からいつでも 安心でおいしい水

私たちが生きていくために必要な水をもっとキレイに・もっと便利に・もっと快適にしたい。そんな思いから、蛇口一体型浄水器「みず工房」がうまれました。

「みず工房」は一見、普通の蛇口と変わりませんが、高性能機能がつまっています。殺菌セラミックが内蔵されているので、浄水器内の雑菌増殖を抑制し、カートリッジの腐敗を抑えます。毎分4リットル

流量の浄水を使えば野菜やお米を洗う時も、ピタミ



ンの分解を軽減できます。鉛除去性能がついているので、古い水道管を使う家庭でも安心して使用できます。自動クリーニングの機能もあり、いつでも美味しい水が飲めます。浄水カートリッジ交換も浄水器ヘッドを外して入れ替えるだけなので、とてもラクに交換可能。また、源水・浄水の切替やストレート・シャワーの切替が簡単にでき、浄水でシャワーが使えるのは業界初のことなのです！

もちろん、購入後のサポート体制も万全です。「みず工房カスタマークラブ」メンバーは登録料・年会費は無料。入会すればカートリッジ代金のみで、5年毎の浄水器本体を無償交換できます。万が一、蛇口本体にトラブルがおき

ても10年間無料修理してくれるのでとっても安心。浄水カートリッジ交換の10～19回目はカートリッジ代が100円引き、20回目以降は更に100円引きなのでおサイフにも優しいですね。通話無料の24時間電話受付も利用できる

ので、突然のトラブルが起きても安心です。



ミネラルウォーターを買い続けるよりもお得な水が、蛇口がいつでも安心して利用できる経済的な「みず工房」。体の60%を占める水分を、毎日きれいに美味しくとるためにも、浄水器のある生活を検討してみたいはいかがでしょうか。



多賀正子の今月のごちそうさま レシピ 第43回

“スペアリブの梅酒煮”

この季節になるとお家で梅酒を漬けるという方もいらっしゃるのではないのでしょうか。新しい梅酒を漬けるために、瓶に残った梅酒を名残惜しんで飲んだり、琥珀色に染まった年代物の梅酒を保存している方も是非お試しください。梅酒の甘味と品の良い酸味が豚肉の旨味をグ〜んと引き立てます。調味料としての思いがけぬ梅酒パワーを感じていただける事と思います。

材料 (4人分)

- スペアリブ…8本
- 生姜…ひと掛け
- 粒こしょう…漬したもの 10粒
- 梅酒…100cc
- 醤油…50cc
- みりん…大きじ2

作り方

- ① 鍋にお湯を沸かし、スペアリブを沈め表面が白くなるまで下ゆです。
- ② ①の肉をサッと水洗いして鍋に入れ、スペアリブが完全に浸かる程度の水を加える。
- ③ ②の鍋に皮ごとスライスした生姜と梅酒を加え火にかけ沸騰させたら弱火にし、落としぶたをしてゆっくり肉が柔らかくなるまで30分程煮る。この時水がなくなる様子に注意し、必要であれば水を補いながら煮る。
- ④ スペアリブの骨が飛び出して肉に竹串がスーッと入る様に柔らかくなったなら、醤油を加えて強火にし、一気に煮汁を詰めながら味を絡める。
- ⑤ 汁気が少なくなって来たら仕上げにみりんを加えて一煮立ちさせ、煮汁にトロミが付いて艶が出てきたら出来上がり。

