



S	M	T	W	T	F	S
			6	7	8	9
3	4	5	13	14	15	16
10	11	12	20	21	22	23
17	18	19	26	27	28	29
23/31	25	26	27	28	29	30

キッチンに、先進技術の安心と清潔を

キッチン リンナイ 食器洗い乾燥機
**一步先行く技術と洗浄力
 こだわりの充実の機能**



リンナイが、「重曹洗浄モード」と「プラズマクラスター」技術※1を搭載したビルトインタイプ

の食器洗い乾燥機を発売しました。「プラズマクラスター」技術とは、自然界にあるのと同じ+（プラス）と-（マイナス）のイオンをプラズマ放電により作り出して放出し、浮遊カビ菌等を空中で除去するもの。浮遊カビ菌や付着したニオイも強力に抑制するので、庫内では洗浄

終了後も清潔な状態が続きます。また、料理等にも使われる自然素材の重曹で洗浄する「重曹洗浄」を、リンナイが世界に先駆けて食器洗い乾燥機に搭載しました。重曹が汚れを中和し、自然成分に分解するので、専用洗剤を使わなくても汚れをしっかりと落とします。哺乳瓶や小さなお子様の食器など、安心して洗いたい時は最適です。重曹洗浄後の排水は、環境に無害な成分に分解されるだけでなく、酸性雨の緩和や土壌の堆肥化など環境浄化にも役立ちます。また、約30度の低温で洗浄するのでランニングコストが手洗いの場合の1/2以下となり



経済的！年間約18,600円もお得なので、使うほど家計にやさしい、節約上手な洗浄方法です。さらに、高温スチームの粒子が汚れに潜む細菌ごと浮かせて洗い流す「除菌スチーム洗浄」がダブルに！発生した粒子の細かい高温のスチームは、食器に付いた汚れに速やかに浸透。汚れをふやかして、落とすしやすくします。除菌効果が大幅にアップし、今まで以上に食器を清潔に洗い上げます。

■手洗いと除菌スチーム洗浄の違い

●手洗いの場合

水の粒子が汚れのくぼみに入り込めず、汚れの奥深くに届くことができません。

●除菌スチーム洗浄の場合※2

数nm～数百nmの微細なスチーム粒子が、汚れのくぼみに入り込んで、奥深くまで浸透し、汚れを浮かせて洗い流します。

※1. プラズマクラスターマーク及びプラズマクラスター、Plasmacluster は、シャープ株式会社の商標です。
 ※2. 試験機関：財団法人日本食品分析センター 第308010193-001号
 平成20年1月23日 試験方法：寒天平板培養法 試験結果：99%以上の除菌効果



多賀正子の
 今月の
 レシピ
 第56回

“激辛麻婆豆腐”

調味料を揃えて手順さえ覚えてしまえば、案外簡単に短時間で出来る麻婆豆腐は、とても食べごたえがあって嬉しい一品です。色々な調味料の配合が味の決め手になりますので、それぞれの調味料の味を知ることが大切です。辛さや味付けは、ご家庭ならではの味に整えていただければ良いと思います。まずはレシピ通りに作ってみて、その後、微調整してお家の味を目指して下さい。【花椒】は日本の【山椒】とは全く違った風味を持ちますので、これがないと全く違った仕上がりになってしまいます。本格的な味を目指すには【花椒】を是非使って下さいね。



材料 (6人分)

- 豚挽肉…(脂多めのところ)300g
- 豆腐…3丁(お好みの物で)
- 生姜…30g(★爽やかな風味)
- にんにく…2粒(★コクと旨味)
- 豆チ(あれば)…小さじ1(★酸味と旨味)
- 豆板醤…大さじ2(★辛味と塩味)
- 具入りラー油…大さじ1(★旨味と香り)
- 甜麵醬(テンメンジャン)…大さじ2(★甘味と旨味)
- 赤味噌…大さじ1(★酸味をコク)
- 水…ヒタヒタまで
- ウエイパー(鶏ガラ顆粒可)…小さじ1～2
- オイスターソース…大さじ1
- 醤油…大さじ1～
- 水溶き片栗粉…適宜
- 長ネギ…2/3本
- サラダオイル…少々
- ごま油…大さじ2～3
- 花椒粉(中華の山椒)…お好みで適宜

作り方

- ① 豆腐はしっかりペーパーに包み重石をして水気を切っておく。(一旦お湯を湧かして茹でてもいい。その場合は一口大に切った物を茹でること！)
- ② 中華鍋に少なめのサラダオイルを加え中火で挽肉をしっかりと炒めて完全に火を通し、香ばしさを加え、豚の脂を引き出す。
- ③ ②の火を一旦止め、にんにく・生姜・豆チの微塵切りと豆板醤・甜麵醬・ラー油・赤味噌・花椒を加え、滲み出てきた豚の脂を利用して再び火を付けてよく炒め合わせる。焦げ付くようであれば少しサラダオイルを加える。
- ④ ③に①の豆腐を細の目にカットして入れる。
- ⑤ ④に水とウエイパー・オイスターソースを加え、暫く煮ながら味を見る。醤油を加えて味の微調整をする。
- ⑥ ⑤に水溶き片栗粉を使って好みのトロミを付ける。
- ⑦ 仕上げに粗微塵切りにした長ネギとごま油を加えて全体を優しく混ぜる。
- ⑧ 最後にお好みで更に花椒の粉を散らして風味を加える。

●豆チとは…黒大豆を蒸してから、塩や酵母を加えて発酵させ、陰干ししたもの。日本にもある「大徳寺納豆」や「浜納豆」とよく似ているので代用可。
 ●花椒とは…華北山椒(Zanthoxylum bungeanum) - 英名 Sichuan pepper。中国で「花椒」と称して果皮を香辛料として利用している。