

2012 February

Now
U_{ユウ}
know

Vol.063
2012年2月1日発行

2

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			

毎日使う製品だからこそ、こだわりたい品質

キッチン

ヤマハリビングテック
TOCLAS
堅牢性や利便性などを
徹底的に追求

ヤマハリビングテックは、商品ブランドを統合し「TOCLAS(トクラス)」ブランドを始めました。住宅設備作りの技術とノウハウを活かし「毎日使う製品だからこそ、こだわりたい品質」を新たなコンセプトに、商品開発の方向性を再定義。長期間の使用に耐える堅牢性、使いやすさや手入れ性、暮らしを楽しむ性能など、お客様視点に立ち、住宅設備機器として備えたい価値を具体的に顧客に提唱し実現しました。その第一弾商品として、「Toclas Kitchen Berry」「Toclas Kitchen DOLCE X」を2012年2月に発売します。

特徴は、業界最多の日本の伝統色を表現

した114色の塗装扉。110余年に及ぶピアノの塗装で培った技術を活かし、自然な風合いの美しさを表現した「手塗りグレード」の塗装扉4シリーズを取り揃えました。インテリアと合わせやすく、お客様の美意識を表現できるラインナップになりました。

顧客の使用実態を調査し、カウンターと壁のコーキング部分の汚れに対する不満が多いことに着目。独自の人造大理石のシームレス接合技術を応用し、「ハイバックカウンター」で、さらなる清掃性の向上を追求しました。

「C(サイクロン)フード(4月発売予定)」

は、案内板の特殊形状により、油煙に渦巻きを発生させて油煙をもらさず捕集。案内板についた小型のフィルターで油煙を吸い込み、油煙がフィルターを通過する際に油を回収するフロントキャッチ方式なので、内部には汚れが入りにくい設計です。

家族の暮らしの根幹を成す「食」の舞台となるキッチン。「Toclas Kitchen」で「心から楽しいと思える」自分らしいキッチンにしませんか。



■ Toclas Kitchen Berry



■ Toclas Kitchen DOLCE X

多賀正子の
今月のごちそうさま
レシピ 第63回



“ 焼き餅入り きりたんぼ鍋 ”

秋田名物の「きりたんぼ」は炊きあがったご飯を潰し棒を覆う様に筒状につけて、表面を焼いたものを棒から抜き、お鍋に入れていただくものです。もちろん市販のものがあればそれを使っていただき、無ければ焼き餅で代用していただければ、香ばしい風味が加わり、尚一層きりたんぼ鍋が美味しくいただけますよ。

材料 (3~4人)

- 骨付き鶏もも肉…大3本
- きりたんぼ…3本
- お餅…8個
- ごぼう…1/2本
- 焼き豆腐…1丁
- 舞茸…2パック
- セリ…1束
- 九条ネギ…適量
- 出汁…2リットル
- 酒…大さじ2
- 醤油…大さじ3
- 麵つゆ…大さじ2
- 鶏ガラスープの素…小さじ2

作り方

- 1 土鍋にたっぷりの鰹出汁を取る。
- 2 骨付きの鶏もも肉は関節を外し、1本を大きく3つに切り分ける。
- 3 ①に②を入れて、ゆっくり煮てアクを丁寧にとったら、調味料を入れて味をみる。
- 4 ごぼうは綺麗に洗い縦4つに割りにして、鍋に入れ柔らかくなるまで煮る。
- 5 いただく直前に焼き豆腐と舞茸、セリ、きりたんぼや焼き餅、青味等を添えて汁ごといただく。