



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	31			

インテリア性を高めたシステムバス

バス

クリナップ
yuasis(ユアシス)
一日の終わりに
あなただけの安らぎを

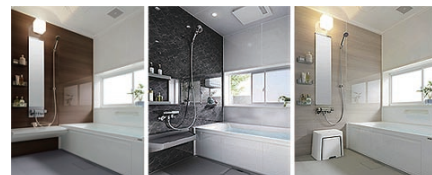
クリナップが、システムバスルーム『hairo(はいろ)』をモデルチェンジした『yuasis(ユアシス)』を発売しました。

『ユアシス』のネーミングは、“湯”と“オアシス”。「豊かな水とひとときのくつろぎをもたらすオアシスのように、家



族みんなが心から癒され、いつも暖かく迎え入れてくれる空間」がコンセプトです。基本機能にこだわった『ユアシス』は、壁、天井、浴槽の保温材を標準装備した「保温性」に加え「清掃性」「安全性」に配慮した商品です。

意匠面では、システムキッチン「ラクエラ」と、洗面化粧台「ファンシオ」の木目柄を同系色で揃えることで、住まいのインテリアに合わせてトータルコーディネートを実現しました。また家具に使われているオーク材をモチーフにして、美しい木の質感を表現しました。ソファやラグマットなどインテリアとして流行のグリーン色が、落ち着いた心地よい憩いのひとときをもたらします。シンプルで洗練された家具のような直線基調のデザインでまとまりのある空間を実現しています。



ロングカウンタータイプ ショートカウンタータイプ フリーテーブルタイプ

また、直線基調のロングカウンターを新アイテムとして加え、フリーテーブルも継承することで、小さなお子様からお年寄りまで、幅広い年代層が快適に使えるシステムバスルームです。ライフスタイル、入浴スタイルにあわせて洗い場側のカウンターをお選びいただけます。さらに LED照明や節水シャワーなど ecoアイテムのオプションも充実しています。『yuasis』で「憩い」の空間とやすらぎのひとときが過ごせそうですね。

多賀正子の
今月のこちそつなま
レシピ第80回



材料 (6人分)

- 豚ロースステーキ用…6枚
- 塩…味見しなら小さじ1/2程度
- コショウ…適宜
- ローズマリー…1本
- オリーブオイル…大さじ2
- 玉ねぎ(細切り)…1/4個
- ニンニク…2カケ

【カラフルソース】

- パプリカ(赤・黄色)(粗微塵切り)…各1/2個
- 新玉ねぎ(粗微塵切り)…1個
- 塩…小さじ1/4
- コショウ…適宜
- 砂糖…小さじ1
- レモン汁…1個分
- オリーブオイル…大さじ1~2

“豚肩ロースのマリネステーキカラフルソース”

ローズマリーやニンニクを利かせたオイルに暫く漬けて、シットリと焼き上げる豚肉のステーキ。色んなお肉に有効なマリネしてから焼き上げる方法です。

またシーフードでも風味が残り、パサパサしにくいのでこの下ごしらえは有効ですね。お肉ならラムやチキンで、シーフードなら海老やサーモン等でもお試し下さい！



作り方

- 1 まな板に肉を並べ、大まかな筋切りをして全体に塩とコショウを振る。
- 2 大きめのジップロックに入れて、叩き潰したニンニクとオリーブオイル、粗く刻んだローズマリーを加えてよくもみこみ、暫く常温で置いておく。
- 3 カラフルソースは野菜を粗微塵切りにし、レモン汁や調味料を混ぜて和えておく。
- 4 肉が完全に常温に戻ったところで温めたフライパンでこんがり焼く。
- 5 焼き上がった肉をお皿に盛りつけ、カラフルソースを添えてローズマリーを飾る。