

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
24/31	25	26	27	28	29	30

使いやすさ、美しさ、気持ちよさにこだわったバスルーム

バス **TOTO**
サザナ
標準搭載内容を充実し
プレミアムグレードも追加

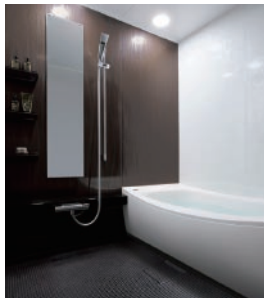
TOTOは、戸建向けシステムバスルーム『サザナ』とマンションリモデルバスルーム『ひろがるWF ほっカラリ床シリーズ』の標準搭載内容をさらに充実させました。新商品の「ほっカラリ床」の「タイル調」とLEDランプを標準搭載(サザナNタイプを除く)に加え、壁柄には「プレミアムグレード」を品揃えし、よりバリエーション豊かにお好みのバスルームが選べるようになりました。

『サザナ』『ひろがる WFほっカラリ床シリーズ』は、使いやすさと美しさを追求し、「気持ちよさ」にこだわったバスルームです。

「ほっカラリ床」は、やわらかくて心地



マンションリモデルバスルーム『ひろがるWFほっカラリ床シリーズ』



よい、カラリと乾く機能性と豊かな風合いが魅力の床です。本物のタイルさながらの質感を追求し、ワンランク上の上質感で、ツヤのある「タイル調」を新たに追加、標準搭載として品揃えしました。

また、浴室のイメージを決める大切な要素でもある壁パネルに、「プレミアムグレード」の壁パネルを新たに追加しました。より上質な空間を演出できます。表面に施した繊細な凸凹やパール的光沢に

よって、壁に立体感と奥行き、豊かな表情が生まれます。情緒豊かにシーンを彩る、こだわりの「プレミアムグレード」はオプションとして選べます。



戸建向けシステムバスルーム『サザナ』



[レッド] [ダークブラウン] [ライトベージュ] [オレンジ] [ホワイト]

多賀正子の
今月の「おうちそうざま」
レシピ第93回



“ラタトゥイユ”

暑くなる季節、ゴトゴト煮物は辛いけど・・・冷たい物で身体を冷やしてばかり居るとバランスを崩してしまいがち。やっぱり野菜はどんな時もしっかり食べておきたいですね。そんな時に沢山作って熱々でも冷たくしても美味しく召し上がっていただけるラタトゥイユは重宝します。

煮詰ったらお肉や魚料理そしてパスタソースとしてもお使いいただけますね。



材料 (作り易い分量)

- ナス…3本
- ズッキーニ…1本
- パプリカ赤…1個
- パプリカ黄…1個
- 玉ねぎ…1個
- セロリ…1本
- ピーマン…2個
- ニンニク…3カケ
- 人参…中2本
- パセリ…適宜
- カットトマト缶…400g1缶
- ☆炒めオリーブオイル…大さじ4
- ドライバジル…大さじ1
- ドライオレガノ…大さじ1
- ローリエ…2枚
- 鷹の爪(種を抜いて)…2本
- 塩…小さじ1~2
- コショウ…適宜
- ☆追いオリーブオイル…大さじ2

作り方

- ① ニンニクは潰し、粗く刻みそれ以外の野菜は全て1.5cm角にカットする。
- ② 深い鍋に、①のニンニクと鷹の爪、切った野菜と炒め用のオリーブオイルを入れて全体をよく混ぜたら強火に掛けしっかり炒める。
- ③ 野菜が艶々して美味しくなって来たら、軽く塩コショウをし、トマト缶を汁ごとに加え、更に水を缶の1/2程度加えてドライのバジルとオレガノ、ローリエを加えて弱火にし、蓋を閉めて5分程蒸し煮状態にする。
- ④ 5分たったら蓋をしたまま火を止める。
- ⑤ 一旦粗熱を取り、再び温めなおし、食べる直前に塩コショウと追いオリーブオイルを加え味を整える。
- ⑥ 盛りつけてみじん切りのパセリを振る。