



2014 November

II

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
23/30	24	25	26	27	28	29

バスタブ発売から50周年。記念モデルを発売。

バス トクラス アニバーサリーモデル 天然の大理石に包まれているような心地よさ

トクラスは、10月1日にバスタブ発売から50周年を記念して、「トクラスバスルーム ストーリー 50th アニバーサリーモデル」を発売いたしました。

トクラスのバスルームの歴史は、1964年に、樹脂成形の技術を活かして、最初のFRP製バスタブが生まれたところから始まります。木製の風呂は、材料が不足しがちで、衛生的にも問題があり腐りやすいといった課題がありました。FRP浴槽はそうした欠点を補い、更に保温性の良さや肌ざわりのよさを兼ね備える商品でした。1984年には美しさと耐久性を兼ね備えた人造大理石バスタブ「エクラン」



を発売。素材開発の長い歴史の中で培ってきた高品質なものづくりへのこだわりにより、快適で心地よいバスルームを作り続けています。

今回新たに、大理石(アラベスカート)を再現したバスタブ「エクランクオリア S アラベスカート」を開発。このバスタブを標準搭載したアニバーサリーモデルを発売いたしました。

素材となる人造大理石から自社開発をしています。長年使う物だからこそ品質の高さにこだわり、独自の厳しい規格を設けることで、経年劣化が少なく肌触りのよいバスタブを実現してきました。

今回は、全ての工程で熟練技術者が手をかけて一台一台丁寧に作り上げることで、大理石のきらめく結晶や自然な流れ模様を限りなく再現しています。まるで天然の大理石に包まれているような心地よさがそこにはあります。また、高断熱浴槽や、空間を美しく演出する「LEDバスルームフライト」、音楽を楽しめる浴室音響システム「サウンドシャワー」などを標準搭載しています。



多賀正子の
今月の「おちせつさま」
レシピ第96回



“カリカリ餃子”

餃子はその焼き加減が「命」！
せっかくの美味しい皮を生かすも殺すも私達の焼き方次第なのであります。という訳で、今回はこのカリカリの焼き方をマスターしていただきたくお届け致します。



作り方

- ①餃子の具を全てボウルに入れよく混ぜる。 ②餃子の皮で具を包む。
- ③自分の食べる好きな味のタレを作っておく。 ④小麦粉水を作っておく。(水で良い)
- ⑤フライパンを強火で熱しつつ油をたっぷり敷く。
- ⑥餃子の底を左右に振りつつ油をつけながら並べていく。
- ⑦餃子の裏側に焦げ色が付いて焼き固まって来た事を確認する。
- ⑧小麦粉水を手にもち、改めて沈殿しているものをグルグル攪拌して混ぜる。
- ⑨片手に蓋を持って、反対の手で小麦粉水を全体に流し入れ直ぐに蓋を閉める。
- ⑩強めの中火に落とし、蒸し焼き状態で餃子の具の中までしっかり火を通す。
- ⑪フライパンの中の水気が少なくなって来たなら蓋を開ける。
- ⑫フライパンを左右に振り、焼きムラが出来ないように餃子を少しずつ回転させる。
- ⑬殆ど汁気がなくなって来た所で、胡麻油を谷間に流し込み、一気に強火にして底を焼き固めるように焼き上げる。
- ⑭このとき段々羽が自然に剥がれはじめるが、焦げていそうで剥がれてこない場合は横からフライ返しを滑り込ませるようにして、餃子を少し持ち上げ、フライパンを更に左右に振りながら全体円盤型にくっついている餃子をグルグル回しながらカリカリにやきあげていく。
- ⑮フライパンより少し小さいお皿を中にはめ込み、一旦傾けて余分な油を流しグルリと返してお皿に乗ける。 ⑯熱々の内にタレをつけていただく。

材料 (約100個分)

- | | |
|------------------|------------------|
| 【餃子の具】 | 【皮】 |
| ●豚挽肉(脂のある所)…350g | ●餃子の皮…100枚 |
| ●ニラの微塵切り…2束分 | 【途中で流し込む小麦粉水1回分】 |
| ●キャベツの微塵切り…1/4個 | ●小麦粉…約大さじ1と1/2 |
| ●長ネギの微塵切り…1本分 | ●水…約180cc |
| ●ニンニクの微塵切り…2掛け分 | 【付けダレ】 |
| ●生姜の微塵切り…30g | ●醤油・ラー油・酢 etc |
| ●塩…小さじ2/3 | …お好みを合わせて！ |
| ●黒こしょう…たっぷり | 【焼き油】 |
| ●醤油…大さじ2 | ●サラダオイル…大さじ2 |
| ●胡麻油…大さじ2 | 【仕上げ油】 |
| ●中華スープの素…小さじ1 | ●胡麻油…大さじ1弱 |