

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

取付け簡単。静音タイプのロールスクリーン。

ロールスクリーン
ニチベイ
ソフィー サイレント電動式
無線式(RF)リモコンで
ラクラク操作!

Point 1. 本体に制御部・受信部を内蔵したコンパクト設計。電源を差し込むだけで手動ロールスクリーンと同じように簡単に取付け可能です。



Point 2. 無線式(RF)リモコン採用で、スッキリとしたフォルムを実現。またリモコンと本体の通信距離は約20mで、離れた場所から快適に操作することができます。



Point 3. 静音性に優れた、DCギヤードモーターを採用。動作音35dB(ささやき声よりやや大きい程度)と抜群の静音性を実現。

Point 4. 消費電力は10W以下、待機電力も1W以下の省エネ設計です。

Point 5. 最大製作幅(W)2.7m、最大製作高さ(H)4.5m、最大製作面積9㎡と大開口の窓も対応。店舗等の連窓にも設置できます。

Point 6. 中間リミットの設定により、スクリーン停止位置を任意に設定可能。

Point 7. オプション対応で電源線のジョイントも対応します。(最大5台まで)

多賀正子の
今月のごちそうさま
レシピ第99回



“レバーの酒粕煮”

長い時間煮ると硬く締まってしまうがちなレバーを酒粕入りのタレで柔らかくトロリと煮上げます。



材料 (作りやすい分量)

- 鶏レバー…400g
- 酒粕ソフトタイプ…100g
- 醤油…大さじ2~3
- 生姜薄切り…30g
- 砂糖…大さじ1
- みりん…大さじ1
- 水…100cc
- 長ネギの青い部分の小口切り…1/4本

作り方

- ① Aの調味料を鍋に入れてよく練り伸ばし、トロリとなるまで煮詰める。
- ② ①に一口大にカットしたレバーを入れて更に煮詰める。
- ③ レバーに火が通ったら器に盛りつけ、小口切りのネギをたっぷり乗せる。