



## システムキッチンを刷新、新ブランド「レシピア」誕生!

システムキッチン

ノーリツ システムキッチン

recipia plus

NEW



コンセプトは「スムーズでスマートなキッチン」。スムーズな無駄のない動きで、下ごしらえから後片づけまでができるよう、調理時の動線を意識し、時間と手間を省きやすい設計にしました。デザイン面でも、流行のシンプルモダンを取り入れ、リビング空間と調和するスマートな外観にこだわりました。

ベースキャビネット内の引き出しの手前から20cmのスペースに、使用頻度の高い、多くの調理用具が収納できる「早わざポケット」を設置。収納物に合わせて仕切りをアレンジできます。アッパーキャビネットに格納可能な可動式の「アイレベルラック」を採用。使うときにだけ目の高さまでラックを降ろせます。

また、専用の水切りプレートを使用することで、シンク上にまな板などを置き、調理スペースを広げることができます。

### 【調理に便利な機能が満載】



「早わざポケット」(レシピアプラス仕様)    ベースキャビネット内引き出し    「アイレベルラック」(オプション)    「水切りプレート」(右)(レシピアプラス仕様)

掃除の負担を減らすため、汚れ防止機能を満載しました。高速回転するディスクにより、内部に油をほとんど侵入させないレンジフード「まわってキレイフード」を新規採用。また、人工大理石製のワークトップとシンクは、継ぎ目のない一体型なので、汚れが付きにくく掃除しやすい設計です。ベースキャビネットの引き出し底面も、ハードコート仕上げになっています。さらに、排水カゴの表面にも汚れが付きにくい特殊加工を行いました。

### 【汚れ防止機能でかんたんお掃除】



「まわってキレイフード」(オプション)    「スクエアシンク」(レシピアプラス仕様)    一体型人工大理石製「ワークトップシンク」  
「スクエアシンク」(レシピアプラス仕様)    一体型人工大理石製「ワークトップシンク」

多賀正子の  
今月のごちそうさま  
レシピ第103回



身体にも嬉しいスッキリ爽やかな甘夏のゼリーはコアントローを加えて風味を豊かに仕上げています。

## “甘夏のゼリー”

### 材料 (4人分)

- 甘夏……………大きめのもの2個
- 炭酸水…甘夏の絞り汁1個分+炭酸水で500mlになる様にします。
- コアントロー……………大さじ2
- 砂糖……………大さじ2
- ミント……………適量(飾り用)
- 粉ゼラチン…10g(5g分包×2袋)

### 作り方

- ① 甘夏1つは皮を剥き身を割りほぐし、もう1つは果汁をしっかり絞る。
- ② ①で絞った果汁の一部(100ml程度)を耐熱容器に取り出し粉ゼラチンを振込み、レンジ加熱1分で粉ゼラチンを綺麗に溶かし、砂糖を加えてよく溶かし混ぜる。
- ③ ②に残りの果汁と炭酸水をゆっくり加えて(泡を余り立てない様に静かに作業します)全体で液体が500mlになる様に作る。
- ④ ③にコアントロー大さじ2を加えて混ぜる。
- ⑤ 4つのガラスの容器を準備し、果肉を分け入れ、④を注ぎ入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ ⑤が固まったらミントを飾って出来上がり。

