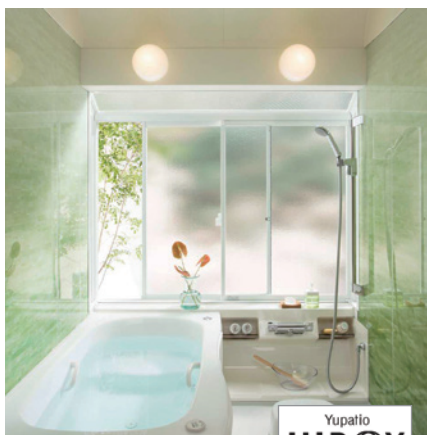




S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## 浴室を空間利用で広く、デザイン豊富でお掃除もラク!!

### 浴室 株式会社ノーリツ 「ユパティオ ヒロイ」 クリーン&デザイン



■出窓タイプ

浴室空間を有効に活用し、浴槽を拡張できる「Yupatio HIROY ユパティオ ヒロイ」では、敷地面積を変えずに専用出窓を設置し浴室空間を広くする「出窓タイプ」と、従来のシステムバスよりひとまわり大きな浴室と浴槽でくつるげる「ワイドタイプ」を準備。そして浴室内の壁は、「Yupatio」で採用した「ワンポイントアートウォール」と「セレクトウォール」から

#### 【おそうじ浴槽】

スイッチ一つで浴槽を洗浄!

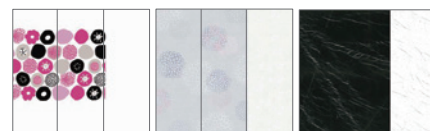


■浴槽自動洗浄機能を標準搭載しています。

選択可能。また、「おそうじ浴槽」はじめ「新クリーン壁」「新クリーン床」「新クリーン排水溝」「新クリーンミラー」「クリーンドア」と“6つのクリーン仕様”も標準搭載。デザイン性と清掃性を両立させました。

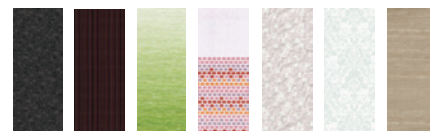
#### 【アートウォール】 自分好みの壁デザインを選択!

##### ●ワンポイントアートウォール



※写真は参考例

##### ●セレクトウォール



■ワンポイントが特長のワンポイントアートウォール、グラデーションや分割柄が選べるセレクトウォールと今までにないデザインも追加しました。

多賀正子の  
今月のごちそうさま  
レシピ 第109回



## “まるごとフライパンの 贅沢魚介蒸し”

年末年始、人が大勢集まる時に、ちょっと美味しい魚介類を買っておけばサッと作れますよ! 彩りの綺麗な野菜も加えればアツという間のご馳走です。あえて多めに入れた白ワインはおいしい魚介類の汁気と一緒に美味しくなるので、メにご飯を入れてリゾットやパスタを入れても楽しめちゃうフライパン1つの欲張りレシピです。一気に沢山出るのでパーティーで是非お役立て下さい!

### 材料 (6人分)

- 鰯または鯛………6切れ
- あさり………500g
- ミニトマト………1パック分
- アスパラガス………6本
- 玉ねぎ………1/2個
- ニンニク………1カケ
- 塩………小さじ1/3
- コショウ………適宜
- オリーブオイル………適宜
- 白ワイン………300ml
- 牛乳………100ml
- 粉チーズ………大さじ2

### 下ごしらえ

- 軽く塩コショウをする
- しっかり砂抜きをして
- ヘタを取る
- 斜めに3等分に切る
- 薄切りにする
- 潰して粗く刻む

### 作り方

- ① 中火にかけたフライパンにオリーブオイル大さじ1を敷き軽く塩コショウをした魚の皮目に焦げ色が着くまでしっかり焼く。
- ② ①のフライパンから一旦魚を取り出し、生臭さを取る為にサッと洗う。
- ③ 再びオリーブオイル大さじ1をフライパンに広げ、刻んだニンニクを香りが出て来るまで中火で炒める。更に玉ねぎの薄切りを加えサッと炒める。
- ④ フライパン全体の温度が上がって来たところに、②の魚を戻し入れ、回りに砂抜きしたあさを広げていれ、ミニトマトやアスパラガスを加えて強火にする。
- ⑤ 全体に白ワインを回し掛け、強火のまま蓋をして蒸し焼きにする。目安はあさりの口が開くまで。
- ⑥ 全体に塩コショウを適宜振り、更に仕上げのオリーブオイル大さじ1を回し掛けていただく。
- ⑦ メに是非ご飯と100ml程の牛乳・大さじ2の粉チーズを加えてリゾットを作ってみて下さい。