

2016 February

Now
U_ユ
know

Vol.111
2016年2月1日発行

2



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					

くつろぎも、クリーンも、さらに進化。

浴室

TOTO
システムバスルーム「サザナ」
バリエーションも豊富な
やさしい「サザナ」。



SYSTEM BATHROOM
sazana

今回「サザナ」が新しく変わることで、主な
特長をご紹介します。

全身で心地よさを感じる サザナの『サンジュウマルアイテム』

床も、シャワーも、ぬくもりの浴槽も。
入浴タイムはずっと「ほっ!」



浴び心地にマル!
エアシャワー。

ぬくもりにマル!
魔法Uん浴槽。
(JIS高断熱浴槽準拠)

足もとにマル!
お掃除
ラクラク ほっかおは

お掃除が簡単・ラクラク サザナの『クリーンでうれC』

お掃除タイムは、ラクラクなのに、しっかりきれい。



- ① 浴槽表面に、はっ水・はっ油成分を配合。水も皮脂汚れも弾いて、落としやすくします。
- ② 鏡の表面を炭素の膜で特殊処理。水あかのこびり付きを防ぐので、お手入れも簡単。
- ③ 壁や浴槽と離れていて、スポンジを持つ手が入りやすいから、隅までしっかりきれい。
- ④ 親水パワーの効果で汚れ落ちがスムーズに。ブラシで軽くこすれば、汚れスッパリ。

この他にも「サザナ」には魅力的な特長や、カラーバリエーションも多数ございます。

Makoの
今月のごちそうさま
レシピ第111回



“アップルバナナパイ”

バナナの甘味とりんごの酸味が程よく、香ばしく焼き上がったピーナッツにサクサクのパイが絡みシナモン風味がたまらなく美味しいパイです。

材料 (8個分)

- 冷凍パイシート……………10cm×10cmを8枚
- りんご大……………1/2個
- バナナ……………中4本
- ハニーローストピーナッツ……………80~100粒ぐらい
- 卵……………全卵1個
- はちみつ……………適宜(小さじ2程度をそれぞれに)
- シナモンシュガー……………適宜
- 粉糖…湿気でも沈まないタイプの物、なければ普通の粉糖



作り方

- ① 冷凍パイシートがやっと切れる程度に解凍し、10cm×10cmにカットする。
- ② リンゴは皮付きで1/4にカットし、更に横に5mmに切る。
- ③ パイシートの中央にりんごを3~4枚寄せて乗せる。
- ④ パイシートの四隅を持ち上げる様につまみ上げながら測り1.5cmぐらい立ち上げ、それぞれの角を一方方向に折り曲げてギュッとくっつけて箱形に整形する。
★この辺りでオーブンを250℃でしっかり予熱しておく。
- ⑤ 箱形にしたパイシートとりんごの上にバナナの輪切りを10枚(7mmぐらい)ハニーローストピーナッツ(既に甘いもの)をティースプーンで2杯ぐらいを乗せる。その上から全体にシナモンシュガーを振る。
- ⑥ パイシートの測と回りに溶き卵(全卵)をハケで塗り、余った卵は上から垂らす。
- ⑦ オーブンに入れる。200℃に下げて15分焼く。
- ⑧ オーブンから完全に出さず引き出すぐらいでサッサとはちみつを全体に垂らす。
- ⑨ 焦げ具合を見つつ…200℃以下(かなり焦げているようなら180℃)で更に5分焼く。
- ⑩ その後150℃に落して更に15分程焼く。(パイをしっかり形作るため)
- ⑪ 焼き上がったら粉糖を全体に振りかける。お好みでアイスクリームを乗せたり、更にはちみつやシナモンを振りかけて召し上がってください。