



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			

## 業界初\*のコンロオートメニュー搭載&専用アプリが誕生!!

※2016年6月現在

**コンロ** リンナイ  
ガスビルトインコンロ  
DELICIA(デリシア)



ガスビルトインコンロ「DELICIA(デリシア)」は、2007年の発売以来、スタイリッシュなデザイン、高度な調理性、優れた清掃性を追求した調理機器として好評。発売以後もヒートオフ構造やスモークオフ機能、ココットタッチオープンなど、先進の機能を搭載して進化。今回の新「DELICIA」は、皆様からのご意見・ご要望に合わせ、日々の料理を簡単に楽しんでもらうかたちにモデルチェンジ。コンロオートメニュー&専用アプリ誕生!、そして操作パネルも一新し、高級感と清掃性もアップしました。

業界初!5種類の定番メニューが自動調理出来る  
「コンロオートメニュー」登場!

下ごしらえした材料を入れて、モードを選ぶだけで火力を自動調節し調理します。5種類の定番メニューが自動調理出来ます。

■フライパン料理 ※ハンバーグは裏返しが必要。 ■鍋料理



レシピ提案と火加減おまかせの調理サポート機能搭載  
「デリシア専用アプリ」誕生!

食のアイデアとDELICIAの優れた調理機能が融合!デリシア専用のスマホアプリが登場しました。スマホアプリは簡単なログイン画面にシーン別のレシピ検索やレシピのワンポイントアドバイスなど、簡単に料理を楽しめる仕様で設計。また、オート調理機能と連動しているため、火力も自動で調節。アプリにも残時間が表示されます。



DELICIA APP



DELICIA



調理工程

残時間表示

Makoの  
今月のごちそうさま  
レシピ第117回



### “カプレーゼ”

これから出回る完熟トマトで是非作っていただきたい、モッツアレラチーズとバジルを合わせた簡単なサラダ。簡単だからこそお皿をしっかりと冷やして召し上がっていただきたい一皿です!

#### 材料(2人分)

- 完熟トマト..... 1個
- モッツアレラチーズ..... 50g
- バジルの葉..... お好みで適宜
- オリーブオイル..... 適宜

#### 作り方

- ① お皿を冷蔵庫でしっかり冷やす。
- ② 完熟トマトのへたをとって縦半分にかットしてから1センチほどの輪切りにする。
- ③ モッツアレラチーズをスライスしたトマトと交互になるように挟み込み、お好みでたっぷりのバジルを添える。
- ④ 塩を適宜とオリーブオイルをたっぷりまわしかけていただく。

