



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				

トイレ空間を「自分らしく」配色コーディネート。

トイレ

パナソニック
トイレ「新型アラウーノ」



全自動おそうじトイレ「新型アラウーノ」
紅殻色(べんがらいろ)



パナソニックは、全自動おそうじトイレ「アラウーノ」の発売10周年を記念して、「新型アラウーノ」のトップカバーに、トイレ空間を自分らしくコーディネートできるバリエーション豊かな10色を受注開始します。初代「アラウーノ」は、2006年12月に陶器ではない「有機ガラス系新素材」で、汚れがつきにくい

トイレとして誕生。2015年10月には、発売開始9年で累計販売台数100万台を達成。今回「アラウーノ」の発売10周年を記念して、「新型アラウーノ」にバリエーション豊かな10色をラインアップ。カラーは、人気の高い「Japanese」「Stylish」「Casual」の3つのテイストからお好みに合わせて選定できます。

●インテリアに合わせてやすい、バリエーション豊かな10色 (本体価格+10,000円でお好みの色が選べます)



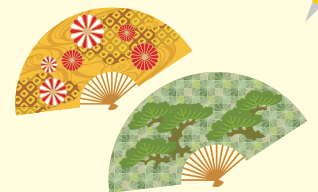
落ち着いた風合いが印象的な3カラー。モダンにもなじむ日本の伝統色。
際立った素材感で上質な空間をサポートする4カラー。クールで洗練されたインテリアに。
優しい色合いの“大人カワイイ”3カラー。遊び心のあるコーディネートに。

Makoの
今月のごちそうさま
レシピ第122回



“生姜たっぷり水餃子”

おせちに飽きた頃に生姜のたっぷり効いた水餃子はいかがですか？ 身体が芯から温まりポカポカしてきますよ。



材料 (2人分)

- | | |
|------------------------|-------------------|
| ● 豚ひき肉……………150g | ● 塩……………ふたつまみ |
| ● 白菜のみじん切り……………大きな葉1枚分 | ● 白コショウ……………適宜 |
| ● 万能ネギの小口切り…10本 | ● オイスターソース…小さじ2 |
| ● 長ネギのみじん切り10cm分 | ● ごま油……………大さじ1 |
| ● おろし生姜(皮ごと)…20g | ● サラダオイル……………大さじ1 |
| ● 餃子の皮(大判)……………20枚 | ● ポン酢……………適宜 |

作り方

- 1 白菜はみじん切りに、万能ネギは小口切に、生姜は綺麗に洗って皮ごとすり下ろす。
 - 2 ボウルにAの全てとBの調味料を全て入れてしっかり粘りが出るまで練り混ぜる。
 - 3 皮に具を20等分して包む。
 - 4 グラグラ沸騰した鍋にサラダオイルを加えて餃子を茹でる。
 - 5 餃子が水面に浮き上がってきて皮がぶっくり膨らんだら取り出す。
 - 6 冷めないように温めておいた大鉢に盛り付けてポン酢でいただく。
- お好みで焼肉のタレなどで召し上がってもおいしいですよ！

Mako 料理研究家◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさいち」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったパワフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おおらかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。