

2017 February

Now
U
know

Vol.123
2017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				

国土交通大臣認定 耐熱強化ガラス採用の防火窓

窓

YKK AP
防火窓G シリーズ



- 網なしガラスで眺望が大幅に向上。
- 「クリアネット網戸」で更に眺望性を向上。
- 最大約15%軽量化した、軽くて扱いやすい防火窓です。

YKK AP株式会社は、国土交通大臣認定防火設備の「防火窓Gシリーズ」に、耐熱強化ガラスを採用した、『耐熱強化複層ガラス仕様』を新たに追加しました。

防火設備の「防火窓」といえば網入りガラスの使用が一般的。そのため、透明ガラスの「網」が視界を妨げ、眺望性が悪いのが課題でした。

●網の有る無しでは視界の良さは歴然



耐熱強化複層ガラス(透明)

網入り複層ガラス(透明)

それを防火機能を有し、かつ、「網」のない耐熱強化複層ガラス(Low-E)を採用した「防火窓」を開発、国土交通大臣認定を取得しました。これにより、都市部に多く分布する防火/準防火地域の住宅においても窓からのクリアな視界を提供することが可能となりました。

■使用頻度が多い窓種をラインナップ

	引違い窓 (窓タイプ)	引違い窓 (ガラスタイプ)	片上げ下げ窓
アルミ樹脂複合窓	○	○	○
アルミ樹脂	○	○	○

	FIX窓	吊り下げ窓 (オベレータ/ランドル仕様)	すべり出し窓 (オベレータ/ランドル仕様)
アルミ樹脂複合窓	○	○	○
アルミ樹脂	○	○	○

Makoの
今月の
レシピ
第123回
ごちそうさま



“チキンレバーペースト”



新鮮なレバーで作れば市販品より **グツ** と美味しい自家製レバーペーストが簡単に、たくさん出来ます。是非お試し下さい!!

材料 (2人分)

- 鶏レバー……………200g
- オリーブオイル……………大さじ1
- 「●玉ねぎみじん切り
- 白ワイン……………100ml
- A ……………1/4個分
- バター……………40g
- 「●にんにくあらみじん 1かけ分 (常温に出しておく)
- ブランデー……………大さじ1
- B ……………1枚
- 塩……………適宜
- セロリの葉……………1枝分
- こしょう……………適宜

作り方

- 1 フライパンにオリーブオイルを中火であたため、Aを加えてよく炒める。しんなりするまで。
- 2 ①に下ごしらえの済んだレバー*を入れて表面は色が変わるまでしっかり炒め、塩・こしょうをする。
- 3 ②に白ワインとBを加え、時々混ぜながら水分がほぼ飛ぶまで中火で加熱し火を止める。
- 4 ③の粗熱が取れたらローリエとセロリの葉を取り出しフードプロセッサーにかける。
- 5 ④にバターを数回に分けて入れ、混ぜる。仕上げにブランデーを入れ更に混ぜる。完全に混ぜたら完成!

※鶏レバーはあらかじめ白い筋を取り水気を拭いておきましょう!



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」「あさイチ」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。