

Now  
U  
know  
Vol.125  
2017年4月1日発行

2017 April  
**4**

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 30	24	25	26	27	28	29

## 浴室でも臨場感のある画質・音質を体感できます

### 浴室

#### リンナイ 16V型デジタルハイビジョン 浴室テレビ



熱と暮らしを支える総合熱エネルギー機器メーカーのリンナイ株式会社より、地上デジタル放送に加え、BS/110度CSデジタル放送対応チューナーを内蔵し、外観デザイン・操作部を一新した16V型デジタルハイビジョン浴室テレビが発売されます。

鮮やかな発色で、彩り豊かなハイビジョン画質を再現するLEDバックライトの16V型液晶を採用。

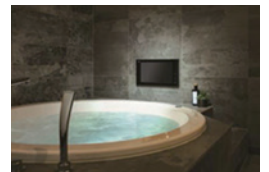
浴槽に入りながらでも、正面と変わらず美しい映像を楽しむことができます。

様々な浴室壁面の素材・質感と馴染みやすく、浴室のタイプにも合わせてお選びいただける、ブラックとホワイトの2色のボディカラーをご用意。また、高い耐水性と防浸性の防水リモコンを備え、浴槽にゆったり入りながらでも快適に操作できます。



- ◆洗練されたデザイン、ブラック・ホワイトの2色。
- ◆触れるだけで操作できるタッチスイッチを採用したフラットデザイン。

- ◆くっきりと色鮮やかで迫力のある映像。
- ◆メリハリのある音を再現、音楽を聴くときにオススメ。



美しい映像と心地よい音。身も心もリラックスできるこの上ないくつろぎのバスタイムを浴室テレビと共に楽しみください。

Makoの  
今月の  
レシピ  
第125回



## “カオマンガイ (タイ風チキンライス)”

簡単に茹でただけの鶏肉を、美味しいワンプレートの料理に仕上げました。元々は上海から渡って来たルーツがあるそうです。(別名:上海チキンライス) ご飯を炊かない場合は、このゆで汁を利用してスープを作っても美味しいですね。お好みで色々なタレを用意して召し上がって下さい。



### 材料 (4人分)

鶏むね肉……………2枚	米(あればタイ米)……………2合
塩……………小さじ1/2	ウェイパー(米を炊く時にスープに溶き込む)……………小さじ1
生姜……………薄切り3枚	キュウリ……………適宜
唐辛子小口切り……………1/3本分	香菜……………適宜
レモングラス……………2~3本	ライム……………適宜
パイマックルー	
(コブミカンの葉) ……2~3枚	

### ◆付けタレ(作りやすい分量)

- スイート：市販のスイートチリソース
- サッパリ：ナムプラー大さじ3+レモン汁1/2個分+砂糖小さじ2+唐辛子の輪切り適宜(お好みで酢を加える)

### 作り方

- 1 鶏肉は余計な脂肪を取り除いておく。
  - 2 鍋に鶏肉を並べ、肉が完全にかぶる程度の水とAを入れ、中火にかける。
  - 3 沸騰したら極弱火にし、落としふたをして約20分かけてゆっくり中まで火を通す。
  - 4 火を消しても鶏肉は浸水させたまま人肌になるまで冷まし、取り出したら乾燥しないように、キッチンペーパー&ラップに包み常温で休ませる。
  - 5 いただく直前に鶏肉をカットし、2種のソースを付けていただく。
- ① 米に鶏を茹でたスープに(冷めたもの)入れて浸水させ、ご飯を炊きあげる。
- ② 炊きあがったご飯と、準備した野菜を添えて彩りよく飾る。茹で鶏と一緒に盛りつけたらお好みで香菜やタレを付けながらいただく。