

普及価格帯の「シャンピーヌ」を一部リニューアル。

洗面化粧台 ノーリツ 洗面化粧台シャンピーヌ



湯まわり設備メーカーの(株)ノーリツは、洗面化粧台「シャンピーヌ」を一部リニューアルします。「シャンピーヌ」は普及価格帯商品で、大容量サイズながらスタイリッシュで美しく高級感のたぐい陶器製ボウルが特長の洗面化粧台。今回のリニューアルでは、消費電力を抑えたLED照明ミラーキャビネットをオプションで採用。

2020年に義務化される改正省エネ基準に対応。また、扉デザインでは入れ替え扉の2色をリニューアル。"はっきりとした木目、が特長の「ノルディックオーク」、「プリティッシュオーク」を採用しました。今回のリニューアルによって、省エネ&デザイン性を向上、より快適な洗面室をご提案します。

■ミラーキャビネットにLED照明仕様



■5色の扉デザインをラインナップ



標準仕様
ホワイト

入れ替え扉(+10,000円・税抜)



ノルディックオーク
(新色)



プリティッシュオーク
(新色)



クロスホワイト



モイロピンク

洗面化粧台 シャンピーヌ の特長



ワイドなフラットスペースがあるスクエア形状の陶器ボウル



ミラー左右のコンセンロ



フラットな仮置き場

Makoの
今月の
レシピ
第126回



焼きバナナのデザート



たっぷりのバターでこんがりトロリと焼き上げたバナナにラム酒の風味を添えパンと一緒に煮絡めます。熱々にマスカルポーネを添えてどうぞ。

材料 (6人分)

バナナ	6本	マスカルポーネ又はアイスクリーム	
バター	30g		お好みで適宜
グラニュー糖	100g	冷凍ラズベリー	30粒
ラム酒	100ml	シナモン	お好みで適宜
バゲット	1本	ミント	あれば適宜
レモン汁	1個分		

作り方

- 1 バゲットは一口大にカットしておく。バナナは皮を剥き、レモン汁は絞っておく。
- 2 フライパンにバターを溶かし中火でバナナをこんがり焼き色をつけながら焼く。
- 3 バナナを裏返したら全体にグラニュー糖を振り込んでラム酒をかける。ラム酒に火が入るので気をつけてフランベする。
- 4 レモン汁を絞り込む。
- 5 バゲットを入れて水分を吸わせながらカリカリしてくるまで加熱する。
- 6 器に盛り付けてマスカルポーネとラズベリーを乗せる。
- 7 お好みでシナモンやミントを添える。

