

住まいを快適にする話題の **新商品** マガジン「ノウ・ユウ・ノウ」

2017 June

Now
ユウ
know

Vol.127
2017年6月1日発行

6

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	

コンパクトなガイドレールタイプとして新登場。

ロール
スクリーン

ニチベイ
高遮光ロールスクリーン
「ソフィー」
小型ガイドレールタイプ

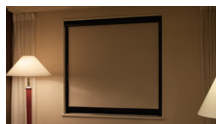


株式会社ニチベイは、高遮光ロールスクリーン「ソフィー」小型ガイドレールタイプを発売。その商品は、先に発売した「ソフィー」の高い遮光性能はそのままに、小さな窓にもすっきり納まるコンパクトタイプ。商品上部のモヘアが上からの光を遮断、さらに両サイドのガイドレール・下部

ボトムレール緩衝材によってロールスクリーンと窓枠との隙間をなくし、窓から射し込む光をしっかりと防ぎます。居心地・快適性が重要視されるホテル客室や、住宅のベッドルーム・プライベートルーム、またプロジェクターを使用するオフィスの会議室などに最適です。

■小型ガイドレールタイプの特長

高い遮光性



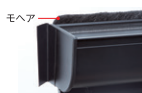
全閉時

コンパクトなヘッド部



開口部が大きくとれる

光漏れを抑制



ヘッド部
上部からの光漏れは背面のモヘアでカット。



ボトムレール
下部はボトムレール緩衝材で光漏れを防ぐ。



ガイドレール
サイドはモヘア内蔵ガイドレールで光をカット。

■省エネデータ

ホテル(シングルルーム)の場合

年間冷暖房負荷 **22%削減**

CO₂排出量 **63kg削減**

住宅(寝室)の場合

年間冷暖房負荷 **20%削減**

CO₂排出量 **26kg削減**

※それぞれロールスクリーンなしとの比較になります。

Makoの
今月の
レシピ
第127回



ミント ミルクティー

この季節にぐんぐん伸びるミントを使って、梅雨の蒸し蒸ししたシーズンに、すっきりと爽やかな気持ちになれる癒しのドリンクをご紹介します。

材料(4人分)

アッサムティーバッグ……………4p
生のミントの葉……………1p 約20g～
飾りのミント……………適宜
牛乳……………150ml×4杯分=600ml
ガムシロップ……………4個

作り方

- 500mlの熱湯に、ティーバッグと飾りのミントを残し、後は全てを入れラップで蓋をし完全に冷めるまで放置する。
- ①をそのまま冷蔵庫でしっかり冷やす。
- グラスに牛乳150ml入れ、静かに氷を落とし込む。
- 氷に沿わせるようにしながら冷えたミントティーを注ぐ。
静かにゆっくり注ぐと二層に分かれる。
- 飾り用のミントを揃え、お好みでガムシロップを加えていただきます。



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。