



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

進化しつづける、ウォシュレット一体形便器。

トイレ

TOTO
ネオレストNX

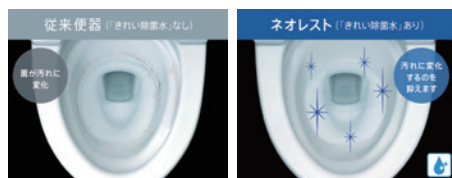


TOTOはこの夏、トイレ「ネオレストNX」を発売しました。「未来は、ここから始まる」をコンセプトに、ウォシュレット一体形便器としての未来形がここにありま。陶器の質感を生かし、優美な曲線を描く佇まいは、極上のおもてなしを提供

してくれるのではないのでしょうか。ディテールにこだわったデザインは空間を演出し、『きれい除菌水』や『セフィオンテクト』などの新たな"汚れない"機能も追加され、さらなる便利さ・使いやすさも追求されています。

きれい除菌水

使うたびにネオレストが自動で除菌。掃除が大変な黒ずみ汚れを抑えます。



セフィオンテクト

菌すら入り込めないナノレベルの便器表面が、汚れをツルツと落としてお掃除ラクラク。



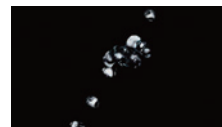
●フチなし形状



●トルネード洗浄



●エアインワンダーウェブ洗浄



●各種オート機能



Makoの
今月の
レシピ
第130回



ビーフステーキ メープル 照り焼きソース

この料理のポイントは甘味に砂糖やみりんを使わず、メープルシロップを使って甘味や艶を作り出すところです。メープルシロップがない場合は、蜂蜜で代用しても構いません。優しい甘味の照り焼きソースをぜひご賞味下さい。

材料 (作りやすい分量)

牛ステーキ肉……………400g
塩……………適宜
粗挽き黒胡椒……………たっぷり

(仕上げ)

ピンクペッパー……………適宜
パセリのみじん切り……………適宜

(メイプル照り焼きソースの分量)

水または酒……………100ml
メープルシロップ……………大さじ3
めんつゆ3倍濃縮……………大さじ3
おろしニンニク……………大さじ1
おろしわさび……………大さじ1

作り方

- 1 ステーキ肉はあらかじめ冷蔵庫から出して常温に戻しておく。4.5センチ角にカットする。大きいままでも良い。
- 2 ステーキ肉に軽めに塩をして、粗挽き黒胡椒をたっぷりし、煙が上がるほど熱したフライパンにオリーブオイルをながし、両面にしっかりと焦げ目をつけながら焼き、一旦バットなどに取り出し、火も一旦止める。
- 3 フライパンに水または酒を加えてゴムベラなどで旨味をかきとり、めんつゆとメープルシロップ、おろしニンニクを加えて火をつけしっかりと煮詰めていく。
- 4 ところみがついて泡がたたなくなり、線が書けるほどに煮詰まってきたら火を止める。わさびを溶き込んで馴染ませる。
- 5 あらかじめ焼き上げておいた牛肉をお皿に盛り付け、出来上がった熱々のソースをかけてパセリのみじん切りとピンクペッパーを飾る。

