

住まいを快適にする話題の **新商品** マガジン "ナウ・ユウ・ノウ"

2018 January

**Now**  
U  
**know**

Vol.134  
2018年1月1日発行

1

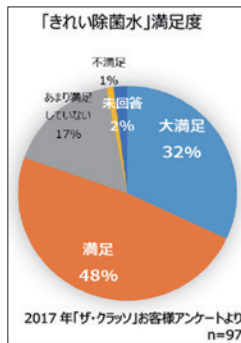
いぬね

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	31			

## システムキッチンがお求めやすい価格で、「きれい除菌水」生成器を標準搭載。

浴室

TOTO  
THE CRASSO(ザ・クラッソ)



### 「おすすめプラン」と「クリスタルプラン」2つのプランを用意

TOTO株式会社は、システムキッチン『ザ・クラッソ』に「おすすめプラン」と「クリスタルプラン」の2プランを設定、より魅力的な仕様とお手頃価格で、2018年2月1日に新発売。

『ザ・クラッソ』は、シンプルで凹凸のないノイズレスなデザインが醸し出す美しさと機能が融合。中でも、満足度が高いTOTOのクリーン技術「きれい除菌水」生成器を、この度標準搭載。「きれい除菌水」生成器でキッチンまわりをきれいに保ちます。

「おすすめプラン」は、「きれい除菌水」生成器の他、人工大理石カウンター・スクエアすべり台シンク(人工大理石)・水ほうき水栓LF・スーパークリーンフード・ガラストップ両面焼きコンロなど、ニーズが高いアイテムを搭載。「クリスタルプラン」は、「おすすめプラン」に加え、クリスタルカウンター・スクエアすべり台シンク(クリスタル)を標準搭載します。

### ◆「おすすめプラン」と「クリスタルプラン」標準搭載

※「クリスタルプラン」標準搭載



Makoの  
今月の  
レシピ  
第134回



## ◇柚子酢の香る手鞠寿司◇

今回のレシピはあくまでも  
ゆず酢飯の提案です。  
具は、お好みのものを適宜準備  
してください。  
手巻寿司用の寿司ネタなどを  
買ってきて使うのも良いでしょう!

### ゆず酢飯の分量

お米	3合	ゆず	2個
だし昆布	10cm角 1枚	ゆずの表皮を剥がして細かく刻んだもの	1個分
砂糖	50g	ゆず果汁	2個分+酢で
塩	5g		

### ゆず酢飯の作り方

- ① ご飯は3合に対して水加減をやや控えめにし(酢飯にするため)、10cm角の昆布を1枚入れて浸水させた後、炊き上げます。
- ② 炊き立ての3合のご飯を飯台に出し、ご飯に割れ目を作り、お砂糖50g弱(ちょっと甘めです)塩小さじ1弱、ゆずの皮丸ごと1個分をできるだけ薄く剥がして細かく刻んだものと、ゆず2個分の絞り汁と酢を合わせて180mlにしたものを、炊き上がった熱いご飯によく合わせ、調味料が入り込んだところでよく仰いで粗熱を飛ばします。
- ③ 後はそれぞれの具をラップに逆さまに置くようにして透けて見せたい葉野菜や薬味など挟み込み、ゆず酢飯を適量入れ茶巾絞りの要領で手巻寿司の形に丸く整えしばらくそのままなじませます。
- ④ 長い時間おきっぱなしになるようなパーティーの場合はラップに包んだまま盛り付けても良いでしょう。
- ⑤ ラップを外して盛り付けた後はそれぞれに味や色が合うように考えながらゴマやイクラ、木の芽などを飾って仕上げます。

載せるものは  
自由に卵焼きやイカや  
タコなども良いでしょう。  
自由な発想であるもの  
を使って楽しんで  
ください。

### ちなみにここでは▶

- ① マグロとカイワレ
  - ② 三つ葉と赤かぶ漬け
  - ③ ポイル海老とイクラ
  - ④ シンの葉と昆布じめの鯛
  - ⑤ きゅうりの漬物とカニカマボコにマヨネーズとごま
  - ⑥ シンの葉にコハダに木の芽
  - ⑦ うなぎと木の芽
- の7種になっております。



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。