



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

リフォーム世代を考えた、人にやさしい浴室。

浴室 パナソニック リフォームス (戸建用・マンションリフォーム用)



パナソニックは、好評のバスルーム「リフォームス」をさらに強化すべく、戸建用・マンションリフォーム用ともに新たな機能を拡充しました。

リフォーム世代ともいわれる高齢の方にもやさしい「またぐ・つかむ・座る・使う」などの所作がしやすく、癒しのオプションも豊富な浴室です。

◆スマイル浴槽

浴槽フチがなだらかに5cm低く、またぎやすい。フチは手すりのようにつかみやすい構造に。



◆スゴピカ水栓

ラクに操作できる大きめのハンドルが特徴的で、水アカも残りにくくお掃除もラクラク。標準仕様には。



◆1618サイズを追加

メーターモジュールに対応したことにより、サイズの幅が広がりました。

◆壁柄を5柄追加



◆要望の多い部材を拡充



Makoの
今月の
レシピ
第142回



いよいよ秋の気配を感じると美味しくなります。今回はちょっぴりこってり味のおかず味噌に仕上げます。温かい炊きたての新米ご飯に合わせても、冷奴や焼いた鶏や豚にもよく合います。残暑の厳しい時はしっかり冷やしてぶっかけ麺の具にも喜ばれます。沢山作って常備菜としての保存も可能です。

なすの山椒味噌

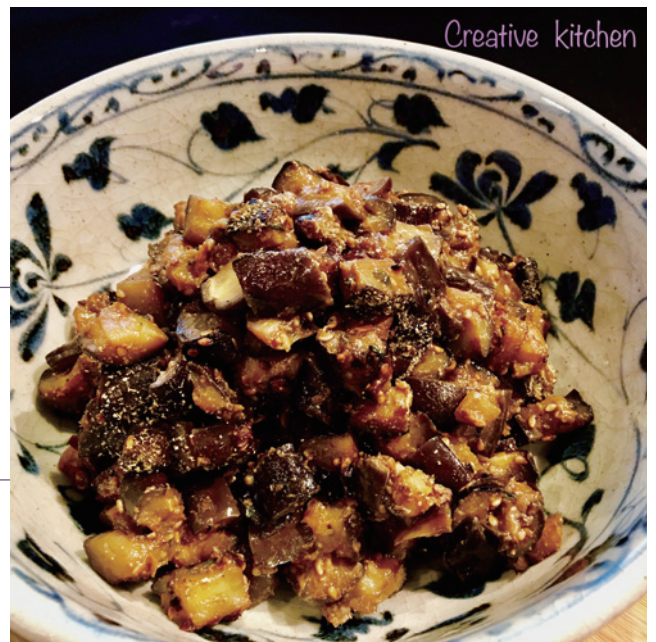
Nasu No Sansho Miso

■材料

なす	5本	赤味噌	60g
ゴマ油	大さじ2	醤油	大さじ2
唐辛子	2本	みりん	大さじ2
砂糖	大さじ2	粉山椒	大さじ1強

■作り方

- ① なすは1.5cm角にカットし、唐辛子は種を抜き小口切りにする。
- ② 深めの炒め鍋にゴマ油・唐辛子を加え弱火でじっくり辛みを出す。
- ③ 強火にして①を加えしんなりするまで炒める。
- ④ 中火に落として調味料を全て加え、水分を飛ばしながら艶が出るまで炒める。
- ⑤ 器に盛り付け更にお好みで粉山椒をふりかけて召し上がって下さい。



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、特に作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。