

Now
U
know
Vol.144
2018年11月1日発行

2018 November
11



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	

「クリン軟水」でこれまでの生活習慣が変わるかも?!

浴室 ハウステック 軟水シャワー付きバスルーム NEWフェリテ



システムバスルーム
フェリテプラス・フェリテ

ハウステックは「クリン軟水」を使えるバスルーム『NEWフェリテ』を今年6月に発売しました。「クリン軟水」は、カビ・ぬめりの栄養源となる石けんカスを発生しにくく浴室を清潔に保ちます。

また、高い保湿効果によってお肌がしっとりし、髪の毛がサラサラになります。お掃除がラク、肌や髪のお手入れがラクになる「クリン軟水」で新習慣を始めませんか?

●フェリテだけのクリン軟水 3つのヒミツ



ヒミツ1 ヨゴレを抑えて
お掃除簡単・時間節約!

ゴシゴシ洗いにサヨナラ
カルシウムなどの成分が少ないからお風呂を汚すカビやヌメリの原因となる石けんカスができにくく、お掃除カンタンでラクラクです!



ヒミツ2 高い保湿効果で
お肌しっとり、髪サラサラ

シャワーを浴びるだけの簡単美容効果
クリン軟水は石けんカスの発生を抑えるから、お肌のつっぱりや髪のパサつきを軽減。自宅のお風呂でラクラクキレイに!



ヒミツ3 石けんやシャンプーがよく泡立ちます

純石けんとの相性もバッチリ
デリケートな肌に安心な無添加純石けんも、クリン軟水と一緒に使えば扱いやすくストレスフリーに。豊かに泡立ちしっかり洗えます!

Makoの
今月の
レシピ
第144回



さんなん
旬の素材「銀杏」に、
いちじょうやもみじに型抜き
した人参が彩りよく、
季節を感じる一品です。

■材料

- もち米……………3合
- 干し椎茸……………4枚
- 人参……………小1本
- 生姜……………20g
- 銀杏……………適宜
- 市販の焼き豚……………150g
- 酒……………大さじ3
- 砂糖……………大さじ1
- 醤油……………大さじ1
- オイスターソース……………大さじ2

銀杏の翡翠色が食をそせる 秋の吹寄せおこわ



Creative kitchen

■作り方

- ① もち米は丁寧に洗って30分ほど浸水させておく。
- ② 干し椎茸は戻して戻し汁と椎茸に分け、椎茸は絞って粗みじんに刻む。
- ③ 人参は型抜きした以外を粗みじんに刻んでおく。
- ④ 型抜きした人参は出汁で柔らかく煮て取り置く。
- ⑤ 銀杏は殻をむき、薄皮ごと茹で翡翠色になったものに少々塩をして取り置く。
- ⑥ 市販の焼き豚は、さいの目切りにしておく。
- ⑦ 深めのフライパンに水を切ったもち米と④と⑤以外の材料と椎茸の戻し汁と調味料と水400mlを加えて強火で沸騰させ水分がなくなるまでもち米に水分を吸わせる。
- ⑧ ⑦を蒸し器に移し、30分ほど強火で蒸す。途中で2度ほど天地返しをする。
- ⑨ 蒸しあがったおこわは飯台などに広げ、仰いで急激に冷ますとツヤが出る。
- ⑩ ④と⑤を飾って完成。

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。