

さらに進化した、2つのタイプ「アラウーノ」&「トフレ」。



NEW

Panasonic 全自動おそうじトイレ アラウーノS141

パナソニックは、シンプルさが魅力の全自動おそうじトイレ「アラウーノ」を新発売。省エネ性能が向上し、スティックリモコンも新登場しました。



●スティックリモコン
ホワイトとブラック



NEW

Panasonic V専用トフレ 「SNシリーズ」

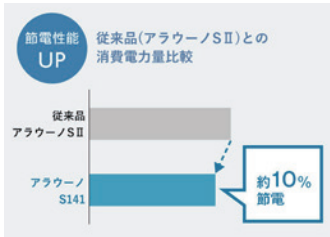
V専用トフレのラインナップを強化、「SNシリーズ」が2種増えて、NewアラウーノVの便座が計5種となりました。



※NewアラウーノV手洗いなしの便器に取り付ける場合は、V専用リモコン(別売)が必要。



●洗浄性能はそのままに、節水性能がアップしました。



●節電能力も進化。消費電力をさらにカットします。



●V脱臭機能付きのシンプルモデル「SN4」。便座に座ると脱臭を自動開始。



●基本機能のお手頃モデル「SN5」。ステンレスノズルは継ぎ目なしで汚れにくい。



●ワンタッチで取り外しができ、スキマ掃除もラクラク。

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”

Now
U
know

(Vol.156)2019年11月1日発行



11

2019 November

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
					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



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第156回

〈焼き物〉秋鮭のポン酢焼き漬け

秋に出回る生鮭をこんがり焼いた後、タレに漬け込んでいただきます。このタレに変化をつければ、魚だけでなく肉や野菜でも色々なパリエーションができます。2〜3日なら保存も可能、お弁当のおかずにも喜ばれます。

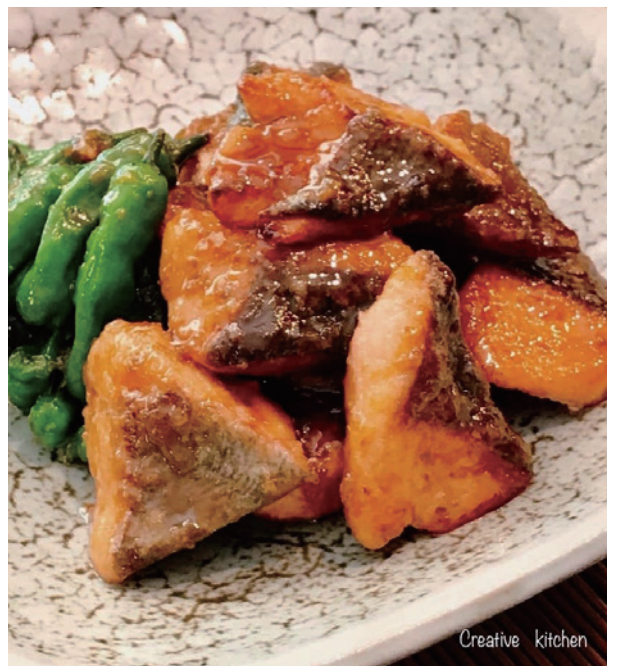
■材料 (4人分)

秋鮭(無塩)……6切れ500g弱
塩……………小さじ1/3
酒……………大さじ1〜2
片栗粉(小麦粉でも可)大さじ4
サラダオイル…大さじ1と1/2

「ポン酢」……………大さじ4
A 砂糖……………大さじ1
| 柚子胡椒……………小さじ1
ししとう……………18本

■作り方

- ①鮭はドリップを良くふきとってから一口大にカットし、パットに広げ、塩と酒を合わせたものを回しかけ下味を入れ臭みをとっておく。(5分程度)
- ②もう一つのパットにAを合わせ入れ良く混ぜておく。
- ③①の水分を良く拭き取り、全体に片栗粉を薄くまぶし、ししとうは穴を開けておく。
- ④フライパンにサラダオイルを少量入れ、まずししとうをこんがり焼き、焼けたものから②に浸し込む。続けてサラダオイルを加え、鮭を両面こんがり焼き上げたものを漬け込む。
- ⑤味が馴染んだら出来上がり。



Creative kitchen

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バフワルな肉料理は、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。おほかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血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。

スマホで
ソーゴーへ

