

寝室にも、心地よいうるおいを。快適な湿度を提供するエアコン。

DAIKIN うるさら mini

ダイキン工業は、「うるるとさらさらシリーズ」より寝室や子ども部屋におすすめの小容量モデル『うるさらmini』を2019年12月に発売します。
ダイキンの20年間磨き続けた湿度コントロール技術が光る、「うるさらX」の姉妹品です。



●プレミアム冷房

湿度をコントロールする「デジタル制御」と温度をコントロールする「PIT(ピット)制御」を組み合わせ、エアコンが設定温度に達した後も蒸し暑さを感じにくい、快適な冷房運転をお届けします。



◇デジタル制御:ダイキン独自の冷媒流量制御技術を活かして湿度をコントロール。
◇PIT制御:独自のスイングコンプレッサーと高精度なインバーター制御技術(PIT制御)で0.5℃単位での細かい湿度コントロール。

●無給水加湿 (うるる加湿)

室外機に搭載された加湿ユニットが外の空気中の水分をエアコンに取り込み、無給水で冬のお肌・お部屋にうるおいをお届けします。



●さらり除湿(新・ハイブリッド方式)

温度を下げる除湿と寒くなりにくい除湿、室温を下げない除湿などを自動的に切り換え。シーンを選ばず快適除湿を行います。

●水内部クリーン

ダイキン独自の加湿機能を利用してつくった水で、熱交換器の汚れを洗浄。さらにストリーマ照射や送風乾燥・加熱乾燥を行い、エアコン内部をキレイにします。

●ストリーマ空気洗浄

お部屋の空気にもストリーマ。空気清浄運転中も内部のカビを抑制します。

●低外気タフネス暖房(-15℃対応) 高外気タフネス冷房(46℃対応)

厳しい寒さの日でも変わることなく暖房運転を行い、暑い日でも能力が落ちにくい冷房運転が可能。

●無線LAN接続アダプター内蔵

スマートホン・スマートスピーカーで操作が可能。

住まいを快適にする話題の新商品マガジン

“ノウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

(Vol.157)2019年12月1日発行



12

2019 December

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	31				



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第157回

赤エビのビスク

赤エビは安価でありながらエビ味噌がタッブリ取れる甘味と旨味の豊かなエビです。頭と殻をしっかりと炒めてフランベすることで生臭みを取り除き、殻を潰しながらじっくり煮出したスープに野菜の旨味を加えたスープです。取り除いておいたエビの身の他にも帆立や鯛などお刺身用のものを軽く加熱し、レアの状態でお楽しみください。短時間で仕上がりご馳走です。



■材料(3人分)

赤エビ……………12尾 玉ねぎ……………大1/2個 顆粒ブイヨン……………1P
オリーブオイル大さじ1弱 にんにく……………1かけ 生クリーム……………100ml
ブランデー……………適宜 バター……………10g 塩……………適宜
水…ひたひたになるまで トマトペースト…大さじ2 コショウ……………適宜

★予算があればの貝/帆立の貝柱…適宜/鯛(お刺身用)…適宜

■作り方

- ①赤エビは頭と胸を外し、殻を剥き、背ワタが出てきたら取り除く。身は取り置く。
- ②深めの炒め鍋にオリーブオイルを入れ頭と殻を入れ、頭を潰しながら炒める。
- ③香ばしい程に炒められてきたらブランデーを加えてフランベする。
- ④ひたひたまで水を加え、蓋をし弱めの中火でじっくり煮込みスープを濾し取る。
- ⑤別の炒め鍋にバターを溶かし、玉ねぎとにんにくを加えてじっくり色づくまでしっかりと炒める。
- ⑥⑤に濾し取った④のスープを加えトマトペースト・顆粒ブイヨンを加え更に蓋をして全体の味が均一になり一体になるまで煮る。
- ⑦最後に生クリームと貝(エビ・帆立・鯛)を加え煮立ちさせ、最後に塩コショウで味を整える。
- ⑧器に先に貝材を盛り込み、スープは温め直ししっかりと熱々になったスープを貝にかけるようによそっていただく。



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フルな肉料理は、特につくりやすくおいしく評判。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。おほかたで人気の人気。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。

スマホで
ソーゴーへ

