

NEW

レストルームが素敵に変わる、2つのシリーズ。



TOTO

レストルームドレッサー【プレミアムシリーズ・コンフォートシリーズ】

TOTOは、今年2月に素敵な空間提案ができるレストルームドレッサーとして、上質な空間にこだわったセミオーダータイプの『プレミアムシリーズ』と、お好みの空間を手軽に実現するバックタイプの『コンフォートシリーズ』を発売します。

〈プレミアムシリーズ 主な特長〉

- ①10種類のキャビネットと新色を含む8色の扉、9色のカウンターで上質なトイレ空間を実現。奥行150mmのMサイズカウンター、ハーフキャビネットも品揃え。
- ②ダーク系扉には、キャビネット内側にダークグレー色採用。閉めても、開けても家具のように美しい仕上げ。
- ③上質感と存在感をあわせ持つ目皿のある手洗器は深くて広いボウルで手が洗いやすく、お掃除しやすい。
- ④水はねを防ぎながらインテリア性を高めるアクセントパネルを品揃え。

〈コンフォートシリーズ 主な特長〉

- ①デザイン性の高いフローティングキャビネットに、収納力を併せ持ったハーフキャビネットを品揃え。
- ②キャビネットの蹴込みや紙巻器ボックス、ウォールキャビネット側面を扉と同色に仕上げることで一体感を演出。
- ③空間にすっきり納まるデザインの深くて広いボウルは手が洗いやすく、掃除しやすいフランジレス仕様。

★それぞれ暮らしやトレンドスタイルに合ったレストルーム空間を自由にコーディネートできる商品となっています。

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.158)2020年1月1日発行



2020 January

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158回

牡蠣のコーンクリームグラタン



牡蠣がまた美味しい季節を迎えました。今回は市販のコーンクリームに牛乳を混ぜてコーンクリームソースを作ります。炒めた素材とマカロニと一緒に煮込んで具材を仕上げ、ソースと合わせてグラタン皿に入れたら、一鍋で楽チン!あとはチーズをかけて焼き上げます。ホワイトソースを作る手間や小麦粉のダマダマの心配もなく気軽に作れるグラタンですよ~!

■材料 (6人分)

- コーンクリーム缶……………大1缶
- 牛乳……………300ml
- コンソメ顆粒……………1袋 (4.5g)
- A ガーリックパウダー……………小さじ1
- 醤油……………適宜
- マヨネーズ……………大さじ2
- 胡椒……………適宜
- 牡蠣……………18粒
- 玉ねぎ……………大1個
- B マッシュルーム……………1P
- バター……………20g
- 胡椒……………適宜
- 塩……………小さじ1/2
- C ピザ用チーズ……………150g
- パン粉……………大さじ2~3
- オリーブオイル……………適宜
- カイエンペッパー……………適宜
- マカロニ……………150g
- 刻みパセリ……………適宜

■作り方

- ①ボウルにAの材料を全て入れてよく混ぜてコーンクリームソースを作っておく。
- ②玉ねぎは薄切り、マッシュルームは5mmに切る。
- ③やや深めのフライパンにバターを溶かし、牡蠣を焼いて一旦取り出す。
- ④③のフライパンを洗わないまま、たまねぎ、マッシュルームの順に炒め、軽く塩・胡椒をしながら色づく直前ぐらゐまでよく炒める。
- ⑤③に具材全体がかぶる程度の水を加え沸騰させ、隙間にマカロニを加え、柔らかくなるまで蓋をして中火で煮る。この際、途中マカロニが水分を吸うので、水分が足りなければ焦げ付かないように様子を見な

- が適宜の水を加え、柔らかめに茹で上がるタイミングで水分がなくなるのがベスト。余分な水分は強火で飛ばす。
- ⑥④に①のクリームソースを合わせ、グラタン皿やココット型に半量を広げ入れ(その時の器と人数に合わせる)所々に焼いておいた牡蠣を戻し、残り半量を被せるように流し入れる。
- ⑦ピザ用チーズ・パン粉・オリーブオイル・カイエンペッパーをかけて220℃のオーブンでこんがり焦げ目が付くまで焼き上げる。(約7~10分ぐらい)
- ⑧仕上がりにパセリを飾って完成!



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バフフルな肉料理は、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。おらから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

