

NEW

エネルギー効率×使い勝手の良さを持ち合わせた給湯システム

ハイブリッド給湯システム
ユコア HYBRID S



無線LAN対応リモコン



ノーリツ

ハイブリッドふろ給湯システム「ユコア HYBRID S」

株式会社ノーリツは、ガスエネルギーと空気熱を利用する、ハイブリッド給湯システム「ユコア HYBRID S」を今年4月より販売いたします。効率よくお湯をつくり、そして使い勝手の良さをプラスした次世代のための給湯システムです。電気のヒートポンプユニットで高効率な給湯を実現し、ガスの給湯器を搭載して快適な給湯性能を実現しています。

<主な特長として>

- 本体価格を抑え、省エネ住宅のイニシャルコスト低減に貢献。
- おふろの見まもりや遠隔操作ができる無線LAN対応リモコン。
- 給湯・保温一次エネルギー消費量は基準給湯器の約35%減。
- 必要なお湯の量と温度を予測して貯湯する「スマート制御」を搭載。
- ランニングコストを従来給湯器比で約58%削減。
- 冷媒は、地球温暖化係数が極めて低い自然冷媒R290を採用。
- ヒートポンプユニットの100Vコンセント対応など、設置性と施工性に配慮。

HYBRID S のメリット1 光熱費削減!

★電気代やガス代を減らしたい…そんな節約したご家庭をサポート。

- ムダがないからお財布にも嬉しい! 従来の給湯器(LPガス)より年間約72,000円削減!(メーカー調べ)
- 太陽光発電による発電中の電気を優先的に活用するので、かしこく電気を使えます。

HYBRID S のメリット2 安全&安心!

★備えあれば憂いなし…あなたの大切な家族へ安全・安心をご提供。

- 災害時など電気・ガスどちらかが止まっても安心してお湯を使うことが可能。さらに断水してもタンクのお湯を非常用にお使いできます。
- 台所リモコンやアプリで入浴者の状況がわかるので、安心してご入浴できます。

HYBRID S のメリット3 家事がラク!

★日々お忙しい方へ…奥様の家事がラクになって時間にゆとりが生まれます。

- スマートフォンのアプリでラクラクお湯はり。家に着くころにはあたたかいお風呂が待っています。
- スマートスピーカーを使えば、家事で忙しい時も離れたところからでもラクにリモコン操作ができ流ので手の離せない時など便利です。

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.161)2020年4月1日発行



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161回



Mako流たらこスパゲティ

30年作り続けている私の定番「たらこスパゲティ」。バターや生クリームを使わず、冷蔵庫にあるものですぐに取りかかれますね。ソースに牛乳を加えて、軽くレンジ加熱する所がポイントです。

■材料

- スパゲティ……………250g
- ◎たらこソース
- たらこ……………100g
- おろしにんにく……………小さじ2
- 麵つゆ……………大さじ1
- コショウ……………小さじ1/4
- マヨネーズ……………大さじ2
- 牛乳……………200ml

■作り方

- ①大きめの耐熱ボウルに(最後にスパゲティを入れて和える作業をするので)たらこソースの材料をほぐして加え、グルグル混ぜておく。
- ②スパゲティを表示通りに茹ではじめる。
- ③茹でている間に①のソースを軽くレンジに掛け(600Wで1分半程度)、ほんのりと温めておく。
- ④茹で上がったパスタの汁気をしっかり切り、熱々の内にボウルに入れて混ぜる。
- ⑤お皿に盛りつけて出来上がり。



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ワフルな肉料理は、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。

スマホで
ソーゴーへ

