

NEW

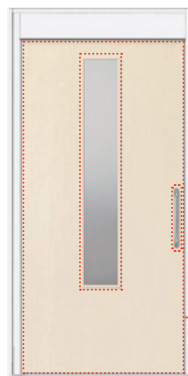
医療・介護施設の抗ウイルス・抗菌化へお褒めします!!



気くばりUDドア ウイルテクトタイプイメージ

アイカ U.D.コンフォート 気くばりUDドア ウイルテクトタイプ

アイカ工業株式会社は、抗ウイルス加工品としてSIAAに登録されているメラミン化粧板抗ウイルスタイプ「ウイルテクト」を扉の表面材及び木口材に使用した医療・介護施設向け建具「U.D.コンフォート 気くばりUDドア ウイルテクトタイプ」を発売しました。こちらの製品がラインナップに加わることで、表面材や壁面材、カウンター材、建具までを抗ウイルス仕様で揃えることが可能、清潔感の維持に貢献できます。



<製品の特長として>

- 抗ウイルス・抗菌仕様のメラミン化粧板ウイルテクトを表面材と木口材に使用。ウイルテクトは抗ウイルス性能・抗菌性能においてSIAA（抗菌製品技術協議会）の基準に適合。
- 耐熱・耐水・耐薬品性に優れている。
 - 傷が付きにくく、汚れが拭き取りやすい。
 - 扉の厚みはベーシックタイプやメラミンタイプと同じなので、枠の納まりはそのままに、扉だけを抗ウイルスタイプに変更が可能。

※引手、錠、額縁・建具枠などは、抗ウイルス仕様ではありません。
※木口にメラミン化粧板を使用しているため、従来の仕様より木口が角張った仕上がりになっているためご注意ください。



<ラインナップ>



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.162〉2020年5月1日発行



5

2020 May

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 31	25	26	27	28	29	30



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第162回



バスクチーズケーキ

今回は、冷やしていただく濃厚な
バスクチーズケーキをおとどけいたします。

■材料 (直径20cmのケーキ型)

- クリームチーズ……………350g
- 生クリーム……………200ml
- グラニュー糖……………120g
- 小麦粉……………10g
- 卵(全卵)……………4個

■作り方

- ①20センチの型の中に大きく切ったオープンペーパーを敷き込んで縁は立ち上がるようにして落ちつかせておく。
- ②オーブンを250度に設定して予熱する。
- ③クリームチーズを常温又は軽くレンジ加熱して、ゴムベラで十分に和らげる。
- ④③にグラニュー糖を加えてきれいに練り混ぜる。解きほぐしておいた卵4個と生クリームも次々に加えて丁寧に混ぜる。
- ⑤2本に小麦粉をふるい入れ全体にさっくりと混ぜる。
- ⑥①の方の中に混ぜ上がった生地を流し込み、オーブンを220度に落として約25分間焼く。
- ⑦粗熱がとれたら一晩冷蔵庫でしっかり冷やし切り分けていただく。



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ツルな肉料理は、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

