

NEW

心ときめく美しさ、使いやすくキレイ長持ち



TOTO 2020.9.1 新発売 システムキッチン THE CRASSO(ザ・クラッソ)

TOTO株式会社は、システムキッチン「ザ・クラッソ」を4年ぶりにフルモデルチェンジして発売します。デザインと機能の融合をさらに進化させ、お客様の声とトレンドを取り入れて、「美しく、使いやすく、きれい」なキッチンを実現。クリスタルカウンター、きれい除菌水、タッチスイッチ水ほうき水栓、スクエアすべり台シンク、フロアキャビネット、ゼロフィルターフードecoなど、ひとつ上の満足を求める方にこそお届けしたいキッチンです。

- カウンターと扉の間隙間をなくしたノイズレスデザイン
- 無駄なく動けて使いやすい「たっぷりラクラク収納」
- 傾斜をつけて水や汚れをたまりにくくした新型排水口
- 多彩なカラーと上質な素材



●写真のセット
フラット対面型(アイランド) 2740mm
扉カラー：ペルラホワイト
カウンターカラー：クリスタルペールグリーン

← カウンターの新柄「葉の音(ね)」
そよ風に揺らく葉柄をポリウム感に変化をつけて表現。

扉カラーはトレンドの低彩度カラーなど新色16色を加えた全60色を展開。同じトーンで揃えた同系色コーディネートやお好みのカラー・素材をアクセントにしたセレクトコーディネートが可能。



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.166) 2020年9月1日発行



9

2020 September

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166回

9月も残暑で今年は暑い日が続く予報が出ているようですので、火を使わず喉ごし良くスリと食べられるような帆立貝のカルパッチョをご紹介します。

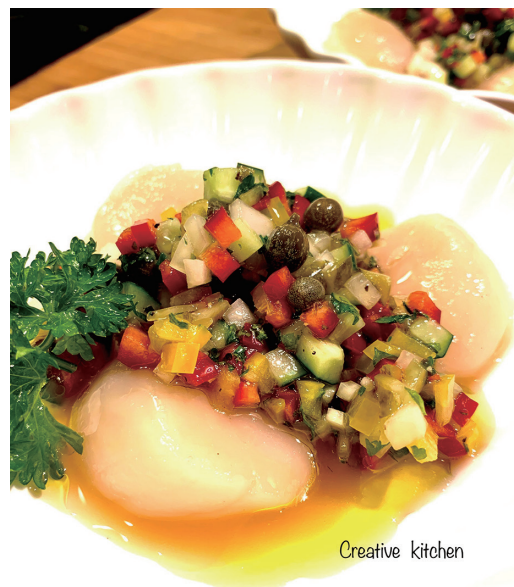
ホタテのカラフルカルパッチョ

■材料 (4人分)

帆立貝	12粒	ケイパー	20粒位
きゅうり	1/4本	パセリ	少々
ピクルス	中1本	塩	適宜
玉ねぎ	20g	レモン汁	1/2個分
赤パプリカ	20g	オリーブオイル	お好みで適宜
黄パプリカ	20g	胡椒	適宜

■作り方

- 1 帆立貝は器に入れて器ごとしっかり冷やしておく。
- 2 きゅうり、ピクルス、パプリカ、玉ねぎ、パセリは刻んでボウルに入れる。
- 3 ②にケイパーとレモン汁を加え調味料を加え混ぜて冷やしておく。
- 4 いただく直前に①と③とオリーブオイルをまわしかけていただく。



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。おほかから明るい人柄が人気。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

