

NEW

おうち時間をより快適に。4年ぶりにフルモデルチェンジ



マットで上質な質感の新品「ノーブルグレー」の施工例
リビングのソファに在るかのようなくつろぎの空間に

LIXIL (INAX) 2020.11.2 新発売 タンクレストイレ SATIS G タイプ

トイレ空間の居心地の良さを追求し続けている株式会社LIXIL。在宅時間が増えたことで、トイレに対する意識がさらに高まってきている社会情勢に応え、SATIS Gタイプを細部に至るまで刷新しました。

- トイレ本体を幅広形状にし、椅子のような座り心地に「ワイドスクエア便座」
- どのような空間でも調和しやすい業界初の新品「ノーブルグレー」
- 壁にすっきり納まるシンプルなデザイン「リモコン」
- ノズル除菌など清潔・清掃性の進化、好評なお手入れ機能は引き続き搭載

今までは清潔感を感じる色として白(ピュアホワイト)が主流でしたが、白い陶器の光沢が冷たい印象になりがちに。そこで木やタイル、金属といった様々な色・素材に馴染むノーブルレーベルシリーズ(3色展開)によって、上質で幅広いテイストの空間を実現します。



〈ワイドスクエア便座〉

便器鉢内は
ピュアホワイト



シックで落ち着いた「ノーブルブラック」
やわらかく上品な「ノーブルトープ」

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.168〉2020年11月1日発行



11

2020 November

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168回

アップルローズパイ

パイとタルトと一緒に食べているようなちょっと贅沢なローズパイ。シナモンとラム酒の香りがたっぷり漂います。お好みでアイスクリームを添えても!

■材料 (底直径18cmのパイ皿1台分)

- 冷凍パイシート …… 20cm×2枚
- A 砕いた市販のバタークッキー 6枚
アーモンドブードル …… 30g
溶かしバター …… 30g
ドライレーズン …… 30g
りんご (皮むき) …… 3~4個
卵 (全卵) …… 2個
三温糖 …… 100g
- B 生クリーム …… 200ml
シナモンパウダー …… 大さじ1
ラム酒 …… 20ml
あんずジャム …… 大さじ3

■作り方

- ① パイ皿に底に合わせてオープンシートをカットして敷く。
- ② 冷凍パイシートは扱いやすく解凍し、パイ皿全体に厚めに敷き込む。
- ③ ②にAをよく混ぜたものを広げ、圧をかけてしっかりなじませる。
- ④ オープンを200℃で予熱し始める。
- ⑤ りんごは縦二つに切り、ヘタを取り出し、それぞれ横薄切りにし、パイ皿の外側から一枚ずつ半分が重なるようにしながら中央に向かってぎっしり並べ、全体を大輪のバラのように入れ込む。
- ⑥ Bの材料を上から順番にボウルに一つずつ入れてはしっかり解きほぐしながら混ぜてなじませ、⑤のりんごの隙間にゆっくりゆっくり沈んでいくように流し込む。
- ⑦ 180℃のオープンで40分焼き一旦取り出し、全体にホイルを被せ、170℃に落として更に1時間焼く。Bの卵液が固まり動かなくなるまでしっかり焼く。
- ⑧ 粗熱が飛んだら、全体にあんずジャムを塗って艶良く仕上げる。



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パワフルな肉料理は、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。おほかた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

