

NEW

「リゾート感」を満喫できる上質なバスタイムを提案



〈ホームジムスペースの中心にバスルームを配したプラン〉
トレーニングメニューの間のリフレッシュや、ワークアウト後のリラックスなど、自分らしい、私だけの、魅力的なバスルームをカタチに。
バスルーム：BLM1311

パナソニック 2021.2.3 新発売 バスルーム 新Lクラス登場

空間の上質感を高め、身体と心をより良く整えるこだわりのバスルームを追求しているパナソニック株式会社。新商品「リゾートバブル」を標準搭載した新Lクラスでは、リゾート感を満喫できる機能・色柄を追加し、さらに進化しました。

リラックス感を演出する 「リゾートバブル」

勢いよく吹き出す大きなバブルが、首元から肩、腰、ふくらはぎまで心地よく刺激。全てのサイズ・形状の浴槽でリゾートバブルを完備。

多彩なプランが提案可能に 新しい照明・壁柄・機能

演出照明でさらに豊かなくつろぎの空間を実現。高級感あふれる壁柄「スーパープレミアムグレード」や、操作しやすい液晶リモコンも追加。



〈リゾート感あふれるスパをイメージしたプラン〉

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.171)2021年2月1日発行



2

2021 February

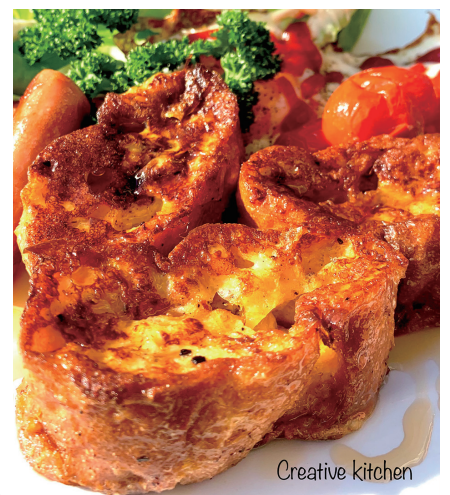
Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29					



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第171回

フレンチトースト

冬になると買ったパンが早々に乾燥してカチカチになってしまったり、食べきれなかったり。でも、パンをご馳走に生まれ変わらせることができるので朝ごはんやおやつにもぴったりですね!



Creative Kitchen

■材料 (2人分)

バゲット 6個
4cmの厚みにカットしたもの
卵 2個
A 牛乳 100ml
バニラオイル又はバニラビーンズ .. 適宜
バター 20g
メイプルシロップ 適宜

■作り方

- 1 バゲットの断面がやっとならぶようなバットか保存容器にAを入れてよく攪拌し、均一に馴染んだところで、バゲットの断面を上下にして並べる。
- 2 しばらくおいたらバゲットを裏返し、容器の隅に溜まっているAを集め、バゲットの上から掛けるようにして染み込ませる作業を数回繰り返し、Aが完全に吸い込まれてなくなるまで(半日から一晩)冷蔵庫で吸わせる。
- 3 冷蔵庫から出した②を、ほんのり暖かくなるまで電子レンジで1分ほど加熱する。
- 4 フライパンを中火で熱しバターを広げ、③の断面を下にしてフライパンに並べ、弱火に落として蓋をし、2分ほどこんがり焼いたら裏返し、中までしっかり火を入れながら、両面香ばしく焼き上げる。
- 5 お好みでメイプルシロップやハチミツを添えていただく。
サラダやソーセージ、目玉焼きなどをワンプレートに盛り付ければ立派な食事にもなりますね。

卵液には甘みを入れず(焦げやすくなるので)メイプルシロップなどをかけて楽しめます。特に冬のパンの保存の悩みを解決できると思います。お酒がお好きな方は卵液に少しラム酒やブランデーを加えても良いですね!



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ワルな肉料理は、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。おからかで明るくい人柄が人気。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

