



S	M	T	W	T	F	S
				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	

劇的節水便器「GG」がトイレの常識を変えました

トイレ

TOTO “GG”
環境や家計にやさしい
住まいはトイレ空間から

世界的な規模で水不足が深刻な問題として取り上げられている今、その対策のひとつとして、トイレにおける洗浄水量を制限する動きが世界規模で広がっています。



トイレ空間の快適さと環境をとことん考えるTOTOが、この度さらなる高機能トイレ「GG」を発売。従来便器の13L洗浄から水の量は約3分の1の「洗

浄水量4.8L」の超節水便器を、国内初でタンク式トイレで実現しています。

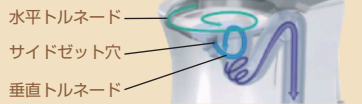
節水すると洗浄能力が低下するのは？という心配はご無用。進化した機能が節水しながらも洗浄力を高めま。便器のリム面(横・上)からの水平回転と便器ボウルのサイドゼット穴(縦・下)から流れ出る垂直回転の二つの「トルネード洗浄」が便器内で絶妙に融合し強力な旋回流が発生するので、少ない水流でも効率よくトイレをきれいに。しかも便器はフチなし形状で、陶器表面をツルツルに仕上げる独自の技術「セフィオンテクト」が汚れの付着を

軽減し、普段のお手入れの回数や時間、洗剤も節約できます。男子小用やお掃除のときなど、少しでも水を流したいときにはさらに節水の「eco小」ボタンもついていて、使うほど節水への細やかな配慮を実感できる嬉しい設計です。

もうひとつの驚きが、トイレの狭さを感じさせないスマートな「ローシルエットデザイン」を実現していること。一般のタンク式と同じ水圧条件で設置が可能なので、場所を選ばずどこでも設置が可能で、高さも奥行きも便器寸法がぐっとコンパクトに。限られた空間をより広々と使えるのも大きな魅力です。

家庭の中でもっとも水を使う場所のひとつ、トイレの水量を見直すことで、地球の水資源の保護にも家計にも配慮した住まい方が見えてきそうです。

トルネード洗浄



◆多賀正子の今月のごちそうさまレシピ 第41回



“あさりの豪快リゾット”

あさりの美味しい春がやって来ました。これから潮干狩りの予定がある方もいらっしゃるのではないのでしょうか？あさりが出すたっぷりの旨味をお米粒に吸わせ、チーズのコクをプラスし、フライパンを使って豪快に仕上げます。週末や連休に大勢で囲んでみてはいかがでしょうか！

作り方

- ニンニク・タマネギ・ベーコン・パセリをみじん切りに、赤パプリカは3～4cm程度で5mm程度に切っておく。
- フライパンを温めて、バターを溶かし、ニンニク・玉ねぎ・ベーコン・パプリカを焦がさないように炒める。
- 温度が上がった②にあさりを入れ、ワインを加えて蓋をし、あさりの口があくまで蒸し焼きにする。一旦火を止めてあせりを殻ごと取り出す。
- ③にお米を加えブイヨンキューブと水700ccを加え蓋をする。強火で沸騰させてから弱めの中火に落とし、水分がほぼなくなってお米が柔らかくなるまで約30分煮る。
- 好みの堅さになった所で、塩コショウで味を整え、粉チーズとあせりを戻し入れる。全体に味が回り、あせりが温まる様にゆっくり加熱する。
- 仕上げに全体にコショウをふり、オリーブオイルとパセリを振りかけて出来上がり。
- 好みで最後に火を強め、底に少々焦げ目をつけると、香ばしく仕上がる。



材料 (6人分)

- あさり…殻付きで600g
- 赤パプリカ…1個
- お米…2合
- ブイヨンキューブ…2個
- バター…30g
- 塩…適宜
- 白ワイン…100cc
- 粗挽き黒こしょう…適宜
- ベーコン…2枚
- 粉チーズ…カップ1/2
- タマネギ…1個
- パセリ…適宜
- ニンニク…3粒
- オリーブオイル…大さじ2