



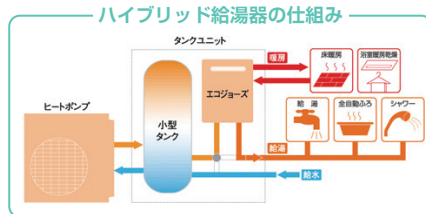
S	M	T	W	T	F	S
			5	6	7	8
2	3	4	12	13	14	15
9	10	11	19	20	21	22
16	17	18	26	27	28	29
23/30	24	25				

世界初！高効率ハイブリッド給湯器、誕生。

給湯器 Rinnai ハイブリッド給湯器
ガスの熱と空気の熱 エネルギーのベストミックス

「毎日を快適に過ごしながら、家から排出するCO₂をしっかりと減らす」こんな理想をカタチにした「ハイブリッド給湯器」がリンナイから発売されました。ガスと空気のエネルギーによって、省エネ性と快適性を向上させ、高いレベルでの環境性能を実現しています。

「ハイブリッド給湯器」は、湯を少量だけ沸かす場合はヒートポンプ、大量のお湯や高い熱が必要な場合はガス、風呂などで多量の湯を使う場合には、ガスとヒートポンプを併用して沸かします。最も効率のよい温度で運転を行うため、高効率給湯器エコジョーズと組み合わせると、一次エネルギー効率^①が124%になり、ガスと電気のエネルギー



を最大限に利用できる仕組みです。供給されるエネルギーを無駄なく有効に利用できるのもポイントです。

また、湯切れの心配がないため、時間帯や湯量を気にする必要がありません。1台で給湯だけでなく、床暖房や浴室暖房乾燥機など暖房機能にもすぐれた能力を発揮します。床暖房や、浴室暖房乾燥機の導入で、家族と環境にやさしいライフスタイルをかなえます。さらに経済性にもすぐれています。年間の給湯コストは、従来ガス給湯器と比べて半分以下！従来のガスふろ給湯

器のガス代とほぼ同じ金額で床暖房や浴室暖房も使用できます。導入コストも、従来ガス給湯器と比べ少し高いですが、約7年で償却できるので家計にもやさしいですね。

「ハイブリッド給湯器」は環境にも配慮しており、エコキュートに比べてCO₂排出量を約30%削減(火力発電ベース)されています。今後環境への取り組みはますます重要視されると考えられていますが、この1台は家庭で始める環境への取り組みに大きく貢献してくれそうです。



“瓢卵” 多賀正子の今月のごちそうさま レシピ 第42回

1年で最も気持ちのよい季節の到来です。お天気の良い日はお弁当を作って外でご飯を食べるのも気持ちが良いですね。色々おかずを作らなくてもおにぎりとお漬物、そしてこんな卵焼きがあるだけでも充分立派なお弁当ができますよ。焼き上がった出汁巻き卵にちょっと手を加えれば、瓢卵の出来上がりです。是非お試しください！

作り方

- ① ボウルに卵を割り入れ、砂糖・塩を加えて良く混ぜる。
- ② 冷めただし汁に、片栗粉を加えてよく混ぜ、①に加えて更に良く混ぜる。
- ③ 卵焼き器にサラダオイルを熱し、脱脂綿に吸わせながら全体に馴染ませる。
- ④ ②の卵液を流し込み向こうから手前に巻き上げ、卵を向こうに滑らせ、再びサラダオイルの染みた脱脂綿で手前の空いた部分に油を馴染ませ、同じ作業を繰り返して卵液全部を焼き、巻き上げる。
- ⑤ 焼き上がった卵焼が熱いうちに巻きすの上に出し、クルリと全体を巻き、輪ゴムを掛けてきっちり止める。
- ⑥ ⑤の丁度半分ぐらいの場所に両側から挟む様にして菜箸をあて、動かない様に輪ゴムで菜箸の両端をしっかりと止める。
- ⑦ 更に上の位置で同じ様に瓢型になる様菜箸をあてて挟み、輪ゴムでしっかりと固定し、すっかり冷めたらゴムと巻きすを外す。
- ⑧ ⑦の両端を少々切り落とし、5つに切り分けて盛りつけば出来上がり。



材料 (5人分)

- 卵…5個
- 砂糖…大さじ3
- 塩…小さじ1/2
- だし汁(鰹の一番だし)…100cc
- 片栗粉…小さじ2
- サラダオイル…大さじ2
- 脱脂綿…ピンポン球ぐらい
- 巻きす…1
- 菜箸…4本
- 輪ゴム…6本