



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
24/31	25	26	27	28	29	30

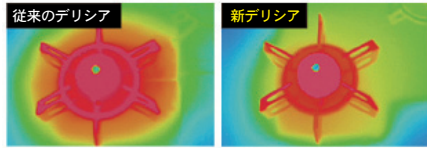
キレイ、おいしい、楽しい、新しいデリシア誕生

コンロ Rinnai DELICIA ニオイを抑えさらに使いやすく シンプルで上品なデザイン

発売から3年。オーナーの声をもとにさらに進化して、新しいDELICIAが誕生しました。

ガラストップは「ヒートオフガラストップ」を新採用！従来、熱輻射によってバーナーまわりの温度が高くなっていましたが、新デリシアは約66℃ダウン。ガラストップの裏側にアルミパネルを装着させたヒートオフガラストップにより熱を分散させて、ガラス表面の温度上昇を抑えました。

■サーモグラフィによる比較実験(ガラストップの熱伝導率)



グリルも新構造に。グリル庫内の後方に搭載した専用バーナーに



焦げつかないから、汚れたらサッと拭くだけ

よって、焼き魚などの調理時に発生した煙やニオイを焼き切ります！排気口からでていた煙は従来の製品より99%カット、ニオイは82%カットします。

料理機能も使いやすく快適になりました。満足度の高いダッチオーブンはさらに進化して容量を従来の1.5倍に、ミトンでも開けやすい取っ手をつけて肉・魚料理はもちろん、パンやケーキなどの料理も楽しめます。コンロでは、土鍋ご飯が自動で炊け、タイマーや温度調節など料理にあわせて使える機能も搭載。表示は大きく使いやすさにこだわりました。

DELICIAシリーズのシンプルで上品なデザインも健在。操作ボタンやグリルの取っ手などガスコンロ全体のラインにまでこだわった無駄のないフォルムを実現しました。シンプルに上品に、キッチン空間をより美しく魅せます。

また、焼き網がフラットだからシンクなどで洗う時にキズつきにくく、お手入れがさらにラクになりました。

15万人の声を反映させたDELICIAで、楽しいクッキングタイムをお過ごしください！



操作パネルとグリルの取っ手が一直線に並ぶ洗練されたデザイン

多賀正子の今月のごちそうさま
レシピ 第47回

“かぼちゃのお手軽甘酢あんかけ”



かぼちゃの美味しい季節がやってきました。お惣菜にもお菓子にも使えるかぼちゃは女性に大人気！でも…男性には余り好かれないなんてお話をよく聞きます。そんな男性に是非とも食べていただきたいのがこの一品。作り方は簡単なのに味が簡単に決まるんです。その秘密は…焼き肉のタレ！

作り方

- かぼちゃは、スプーン等を使って種を取り、7mm程度の厚みに切り分ける。万能ネギは小口切りにしておく。
★この時堅くて切りにくい場合は電子レンジで軽く熱を加えると切りやすくなります。
- フライパンにサラダオイルを入れて熱し、かぼちゃを並べて両面をこんがり焼き、竹串がスッと通る様になったら鉢に盛りつける。
- 手鍋に水100mlと焼き肉のタレ・米酢を入れて沸騰させ、水溶き片栗粉でゆっくり好みの堅さにトロミを付ける。(水溶き片栗粉は全部を1度に入れず少しずつ加える)
- 鉢に盛っておいたかぼちゃに③のあんを掛け、万能ネギをたっぷり散らして出来上がり。



材料 (作りやすい分量)

- かぼちゃ…1/4個
 - 万能ネギ…1/3束
 - サラダオイル…大さじ1
- 【お手軽あん】
- 焼き肉のタレ…大さじ3
 - 米酢…大さじ2
 - 水…100ml
 - 水溶き片栗粉…片栗粉大さじ1 & 水大さじ1