

流れるようにテキパキ、料理がはかどるこのカタチ。

キッチン

パナソニック トリプルワイドガス
使いやすさ、まる3つ！
ガスタイプが新登場！

3つ横並びの使いやすさが好評のLiving Stationの「トリプルワイド調理機器」に、ガスタイプが登場しました。IHタイプ同様に、カウンター手前16cmのスペースで盛り付けができ、3つのコンロが同時にゆったり使えます。

「3つ横並び」というパナソニック独自の使いやすさを、ガスでもお選びいただけるようになりました。ガスならではの

のメリットは土鍋、丸底の中華鍋も並べてゆったり料理できること。直火や炙り調理も可能です。コンロの位置は一般的なガスコンロよりも奥にレイアウトされているので、身体や床への油はねも軽減されます。操作ボタンが手元にあるので、立ったままのラクな姿勢で点火・火力調節ができます。横幅90cmと余裕があるので、2人並んでも使いやすいワイドサイズです。家族で仲良く調理したり、火を使った調理を子供に教えたり楽しみも広がります。

トリプルワイドだけの「ロングフードプラン」は、レンジフードからウォールユニットまでが一直線なのでおそうじラクラク！フードは、奥行きを浅くして目の高さまで下げて設置してあるので、拭き掃除がしやすく、ファンの取り外しも簡単にできます。



トリプルワイドだけのロングフードプランならレンジフードからウォールユニットまでが、一直線。

ウォールユニットの高さも20cm大きくなり、収納量がアップ。目の高さまで下げてあるので中が見やすく、手も届きやすい「フラップアップ収納」は、引き上げ式の扉なので、開けたままでも作業の邪魔になりません。

新築やリフォームの際にはパナソニックのLiving Station&トリプルワイドシリーズは必見です！

多賀正子の今月のごちそうさま
レシピ 第49回

“クリスマスアップルケーキ”



今年も街にはクリスマスの飾りが美しい季節となりました。クリスマスのソングが聞こえて来ると食べたくなるアップルケーキ。オープンに入ると家中を幸せな香りが包んでくれますバターや砂糖をたっぷり使っていますが、そうでないと出せない味なので、この時ばかりはカロリーなんて気にせず、このままの分量で作って下さいね。お好みでバニラアイスクリームやシナモンを振りかけてお召し上がり下さい。クリスマスパーティーにいかがですか！



材料 (約12人分直径22cm 深さ6cmの型1台分)

- 紅玉…4個 ●砂糖…50g
- [A] ●水…150cc
- ラム酒…50cc
- サラダオイル
- [B] ●バター…50g
- きび砂糖…100g
- [ケーキ生地]
- バター(有塩)…80g
- 砂糖…100g ●全卵…2個
- [C] ●薄力粉…250g
- ベーキングパウダー…大さじ1
- 牛乳…100cc
- バニラオイル…適宜

作り方

- ① 耐熱の型にサラダオイルを薄く塗っておく。【C】の粉類を計量してボウルに入れておく。
- ② 紅玉は皮付きのまま6等分にカットし、ヘタを取って深鍋に入れる。【A】の砂糖と水とラム酒を加え、中火で果汁をおびき出す様にながら柔らかくなるまで煮る。
- ③ ①の型にバターを置き、レンジを使ってバターを溶かし、溶けた所できび砂糖を加え、練る様に混ぜ込み底に広げておく。
- ④ ②の紅玉を放射状に③の型の底に並べる。★この辺りでオーブンを230℃で余熱にかける。
- ⑤ 大きめのボウルにケーキ生地用のバターを入れ、泡立て器でよく練る様に和らげ砂糖を加えて白くてフワフワなクリーム状になる様に泡立てる。
- ⑥ ⑤に卵を1つずつ加えながら⑤に混ぜ込み、更に滑らかな艶のある生地になる様に混ぜる。
- ⑦ ⑥に①で計量した粉を振り入れ入れてゴムベラで切る様に混ぜ込んでいく。
- ⑧ 最後に牛乳とバニラオイルを加え艶が出るまでよく合わせる。
- ⑨ ④の型に⑧を流し込み180℃のオーブンで約40分焼き上げる。焼き上がった型からすぐに出す。

★万が一この時形が崩れても形を整えとくつつくので慌てないでください！