



窓にプラスするだけで、「キレイ」をプラス。

窓 トステム インプラス
ホコリを寄せ付けない
ダストバリア仕様

冷暖房が効きにくい、冬は結露がひどい、エアコン代が高いなど住まいの悩みは、「インプラス」を内窓に取付けるだけで、快適空間になります。

まず、住まいの中で熱の出入りが一番多いのが「窓」です。その窓に「インプラス」を

変えるだけで住まい全体の断熱性能がグンとアップします。家計にも環境にもやさしい住まいになります。

熱と同じように窓からは多くの音が入りしています。住まいの内外から生まれる様々な音を遮断し、音が気にならない快適な部屋にします。

今年の冬は、結露に悩まされたご家庭も多いのではないのでしょうか？内窓をつけることで、住まいの大敵結露を追放することができます。結露はダニやカビの元となります。窓を変えるとそんな問題も解決、快適空間に生まれ変わります。

施工時間はスピード施工で、かんたんリフォームできます。工事したその日から快適な暮らしを体感できます。

さらに、「インプラス」は、引違い窓複層層ガラス窓に業界初の「ダストバリア仕

様」を採用。ホコリ付着のメカニズムは静電気。樹脂の表面に静電気が帯電すると、それにホコリが引き寄せられてしまいます。これが継続的に積み重なり、窓枠を汚してしまいます。しかし、静電気の帯電を防止する特殊な樹脂を採用することで、静電気を帯電せずホコリを寄せ付けません。だから汚れにくく、お手入れもラクラク。

質感はマット仕上げで高級感もアップ！光沢を抑えた上品な雰囲気がお部屋全体のイメージを高めてくれます。

多賀正子の今月のごちそうさま
レシピ 第52回

“もちもち桜クレープ”

ひな祭りは和菓子の桜餅が定番ですが…たまには時にはちょっと形を変えてみるのも楽しいですよ。ほんのりピンク色に染めたもちもちクレープ生地にあんこと生クリームといちごを挟み込みました。包み方は自由に！俵型に包んでも、生地を着物に例えてお顔をいちごで作っても可愛いです。食紅はほんの少しの匙加減で濃いピンク色になってしまいますので、極わずかな量を加えるだけでOKです。生地の色を付けない物と2つ作ればお内裏さまとお雛様としても飾れますね。

材料 (26cmのフライパン6枚分)

【もちクレープの生地】

- ホットケーキミックス…100g
- 白玉粉…50g
- 片栗粉…大さじ1
- 卵…1個
- 水…約200cc
- 食紅…微量(爪楊枝の先に乗るぐらい)
- あんこ(市販品)…250g
- ホイップクリームかアイスクリーム…適宜(生クリームなら100cc分)
- 桜の葉の塩漬け・桜の花の塩漬け…12枚・適宜
- いちご…適宜



作り方

- ① ボウルに白玉粉だけを入れて水200ccを少しずつ加え混ぜながら綺麗に溶かす。
- ② ①に卵を割り入れてしっかり混ぜる。更に小麦粉を加えて滑らかになるまで練り伸ばす。
- ③ 極微量の食紅を②に加え、全体に色がほんのりと桜色になるまで混ぜ込み馴染ませる。
- ④ 桜の葉は水に浸し塩分を出しておく。(長時間すぎると香りを損なうので30分程でOK)
- ⑤ フッ素樹脂加工してあるフライパンにサラダオイルを薄く塗り熱くなった所にレードルで約60ccを流し込みフライパンをグルグル回しながら20cm×20cm程度の円形に伸ばし薄焼き卵の要領で菜箸を使ってサッと裏返し表面が乾いた程度ですぐにまな板に出す。
★焼きすぎると乾燥が進みひび割れして巻きづらく、美味しさも半減するので要注意！
★重ねる場合は間にオープンペーパーを挟まないでくっついてしまうので注意！
- ⑥ 焼き上がったクレープ生地にあんこと生クリームスライスしたいちごを挟み込み込んで形を整えいちごを飾る。お雛様の形にしても可愛い。
- ⑦ 最後に桜の葉を着物に着せるか、クレープに巻いて飾る。