



| 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 | 31 | | | | |

夏の節電に貢献！遮熱スクリーン「コルトエコ」追加！

スクリーン トーソー コルトエコ
"おしゃれかわいい"くて
しかも省エネ！

トーソーから、遮熱性能を付加した新スクリーン「コルトエコ」を発売しました。

「コルト」は、「おしゃれかわいい」をコンセプトに、流行に左右されないベーシックなデザインと豊富なカラーから選べる楽しさを実現した人気シリーズで、現在ロールスクリーン、プリーツスクリーン、ローマンシェード、パーチカルブラインド(縦型ブラインド)、インテリアブラインド(横型ブラインド)の5製品に対応しています。近年の省エネ・節電志向の高まりを受け、人気シリーズ「コルト」に遮熱スクリーン「コルトエコ」が仲間入りしました。

「コルトエコ」は、窓を通して室内に入ってくる日射の約63.5%を反射することで室温の上昇を抑えるので、冷房効率が

アップ。特に南向きの窓や西日の強い窓、大型の窓におすすめです。

一般的な遮熱スクリーンはスクリーン裏面にアルミコーティングされた光沢のあるものが多く、遮熱効果が高い反面、『透け感がなく、部屋が暗くなる』『スクリーン裏面の見栄えが悪い』などの不満の声がありました。しかし「コルトエコ」はスクリーンに遮熱性能のある糸を使用することで、遮熱だけでなく、スクリーン裏面も表面同様にきれいな仕上がりを実現。適度な透け感もあるので、室内を明るく保ちながら夏の強い日射しをはね返すことができる節電スクリーンです。

豊富なカラーラインナップが特長の一般スクリーン「コルト」(全40色)の売れ筋カラーから15色を採用しました。全色とも標準タイプ(洗濯不可)とウォッシュアブルタイプ(洗濯可能)の2種類から選べます。



パーチカルブラインド「デュアル100」TF-4486

コルトシリーズなら、好みのカラーやデザイン、機能を組み合わせることで、住宅のすべての窓のトータルコーディネートが可能です。



“高菜と豚団子のゴーヤー汁”

多賀正子の今月のごちそうさまレシピ 第68回

これからの季節を乗りきる薬膳の様な身体に良いスープのご紹介です。高菜の漬け物をダシの様に使ってスープを作ります。高菜から出る程よい酸味が豚肉のしつこさをサッパリとさせます。ゴーヤーは仕上げにサッと煮て綺麗なグリーンを生かしましょう。ほろ苦く酸っぱい複雑な味わいが大人の味です。



作り方

- 1 タップリのダシに、サッと洗って食べやすく切った高菜と、5mmの銀杏型に切った大根と、洗って結んだ早煮昆布を入れて、大根が柔らかくなるまで煮る。
- 2 豚団子を作る。粗挽きの豚挽肉におろし生姜と酒、塩、片栗粉を加えて良く練る。
- 3 高菜の塩分が抜けて大根が柔らかくなったら、一口大の豚団子を加える。
- 4 アクが上がって来たら丁寧に取り、豚団子に火がしっかり入るまで加熱する。
- 5 ゴーヤーは縦半分にカットし、ワタをとって薄切りにする。
- 6 仕上げに味を見ながら少量の塩と醤油で味を整え、ゴーヤーをサッと煮て盛りつける。
- 7 お好みで胡麻油を少々垂らし、生姜汁を更に添えて出来上がり。

材料 (6人分)

- 鰹だし…1.5L
- 高菜の漬け物…1袋(約200g)
- 大根…1/3本
- 早煮昆布…食べやすく結んだもの×6本
- 豚挽肉…250g
- おろし生姜…20g
- 酒…大さじ1
- 塩…少々
- 片栗粉…大さじ1
- ゴーヤー…1/2本
- 醤油…小さじ2
- 胡麻油…少々
- 生姜汁…大さじ2