



2012 October

IO

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	22
28	29	30	31			

## 使いやすさを究めたら、新しいスタイルが生まれました

IH

### クリナップ ファンシオ

キッチンづくりで培った  
アイデアを注ぎこみました

クリナップは洗面化粧台「ファンシオ」をモデルチェンジしました。新開発の「LLボール」をはじめ、使いやすさ、お手入れのしやすさ、耐久性を追求し、使う人の目線に立つてつくられた洗面化粧台です。毎日さまざまな用途で使うことを考え、クリナップがキッチンづくりで培った水回りの工夫や使い勝手のアイデアが注ぎ込まれています。インテリアはボールも扉も多彩で、全5色の洗面ボールと全7色の扉カラー。さまざまな組み合わせを使って個性を演出できます。システムキッチンとコーディネートすることでインテリアの統一感を高めることができます。

収納力も抜群です。大型柔軟剤までも入る、高さ85cm。今まで出しっぱなしだったものをスッキリ片付けられますね。奥まで引き出せるフルエクステンションレールを採用しています。奥の物も一目で見渡せ、出し入れも簡単。ムダなく収納できます。



洗面ボールは、ひときわ大きなラージサイズ。ヒジまですっぽりカバーするスクエアなボール形状を採用しているの、周囲を濡らさず、気持ちよく使えます。衝撃に強い素材を使用しているの、ピンを落としても大丈夫。また、優れた成形性だからできるハイバック・ハイサイドの形状、水や汚れがたまりにくい壁出し水栓などの工夫が施されています。

ボール全体を一体成形しているの、つぎ目がなくお手入れが簡単で、キレイに長く使えます。水ハネが少なく、節水効果もある微細シャワーとストレートの切り替えが可能です。

多賀正子の  
今月の「おうちそうざま」  
レシピ第71回



## “焼きリンゴの アイスクリーム添え”

耐熱容器にリンゴとバターや蜂蜜を入れてそのまま焼き上げ、上からロールケーキやアイスクリームを重ねていただきます。簡単で間違いのない美味しさは手軽でいつでも作りたくなるデザートです。冬の寒いお部屋でちょっと贅沢なリンゴのお菓子はいかがですか？



### 材料(6人分)

- リンゴ…3個
- はちみつ…30g
- バター…60g (6等分に切り分けておく)
- シナモン…適宜
- アイスクリーム…適宜
- グラハムクラッカー…適宜
- キャラメルシロップ…適宜
- ラズベリー…適宜
- ミント…適宜
- ☆砂糖適宜で…余力があれば飴を作って飾りましょう！

### 作り方

- ① 耐熱容器に8つ切りにしてから薄切りにしたリンゴを入れ、はちみつとバターを加え200度のオーブンで10～15分程焼いてオーブンから取り出し軽く混ぜてから、粗熱を少し飛ばしておく。(お好みでしっかり冷やしても良い)
- ② 砕いたグラハムクラッカーを飾り用に少々取り置き、残りを①に砕いて入れ、アイスクリームをのせる。
- ③ キャラメルシロップを掛け、取っておいたクラッカーとラズベリーを飾り、ミントを添えシナモンを振りかけて出来上がり。