



2013 December

I2

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				

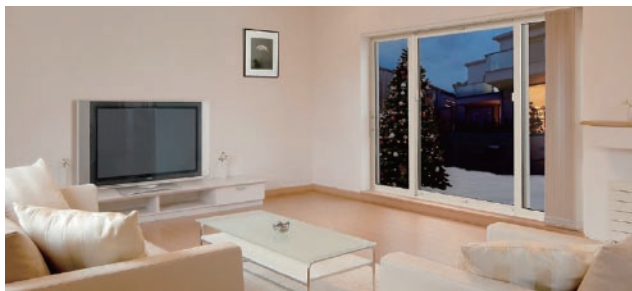
## 高断熱は、トリプルガラスで深化する。

### 窓

#### LIXIL トリプルマイスター

高い断熱性能で  
より快適でエコな暮らしへ

内外Low-Eガラスを備えた“トリプルガラス”によって、窓からの熱の出入りをシャットアウト。従来の樹脂窓(自社)を上回る断熱性能を実現しました。より快適でエコな暮らしへ。『トリプルマイスター』が高断熱にさらなる深化をもたらします。



トリプルガラスはグリーン、シルバー、ブロンズ(※ブロンズは北海道・東北エリア限定)の3色あり、ガラスの性能が異なるので、好みのタイプが選べます。

熱伝導率がアルミの約1000分の1の樹脂サッシと、トリプルガラスを組み合わせることで、断熱性能を高めた「トリプルマイスター」。断熱性能をあらわす数値「熱貫流率」においても複層ガラスから大幅に向上しました。中でもトリプルガラス(グリーン)は、熱貫流率が約21%もアップしています。

室内に取り込む太陽エネルギーの割合をあらわす「日射熱取得率」。この数値が高いほど日射熱を多く取り込むことができ、冬の暖房

費低減にもつながります。「トリプルマイスター」は、高い断熱性能と日射熱取得率を両立。とくに日射熱をより多く取り込みたい場合は、トリプルガラス(シルバー)がおすすめです。

内外Low-Eのトリプルガラスで冬の寒さ、夏の暑さを抑える「トリプルマイスター」。ガラスを3枚重ねていても、お部屋の明るさを確保できます。採光性をより高めたい場合は、トリプルガラス(シルバー)がおすすめです。

■ガラスの見え方イメージ



※白いロイヤルイメージです。日射角度、見る位置などで見え方が異なります。 ※可視光透過率はJIS R3106に準じて求めた値です。 ※ブロンズは北海道・東北エリアのみ。

多賀正子の  
今月のレシピ  
第85回



## “ポルチーニと ドライトマトのピラフ バジル&ソーセージ添え”

旨味成分満載の乾燥ポルチーニとドライトマトをご飯と一緒に炊き込むオリジナルのご飯です。また予熱を上手に使ってソーセージを加熱しましょう。

お好みでマスタードをたっぷり添えて召し上がって下さい。



### 材料 (6人分)

- 米(無洗米)…4合
- ニンニク(みじん切り)…2粒
- ベーコン(みじん切り)…3枚
- オリーブ(各種お好みのもの)…お好み量
- ポルチーニ…30g
- ドライトマト…大8個
- キャンベルのオニオンスープ缶詰 1缶+水気=1,000ccになる様に
- オリーブオイル…大さじ3
- 塩…適宜
- コショウ…適宜
- ソーセージ
- バジル
- ピンクペッパー
- マスタード
- パセリ

### 作り方

- 1 ポルチーニはあらかじめ200cc程の水に漬け込んで戻しておく。
- 2 ドライトマトは刻んでおく。
- 3 深めのフライパンにみじん切りのニンニクとベーコンをオリーブオイルで香りが出るまでじっくり炒める。
- 4 続けて無洗米を加え、透明感が出て来るまでしっかり炒める。
- 5 水気を絞って刻んだポルチーニと刻んだドライトマトとオリーブを加え、オニオンスープとポルチーニの戻し汁に水を加え1,000ccにしたスープを加えて加熱しながらひとまぜし、蓋をして常にクツクツしている状態で10~15分程炊く。
- 6 水分が少なくなったら1度全体を大きく混ぜてお米の硬さと塩分を食べてみる。凄く硬ければ少し水をさし、塩分も味見して加え更に加熱する。お好みに炊きあがったら、ソーセージを並べて蓋をし、蒸らしに入る。
- 7 蒸らし上がったたら蓋を外し、全体にオリーブオイルとコショウを振りバジルをちぎって散らす。
- 8 そのままテーブルに運び、ご飯とソーセージを形よくサーブする。