



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	

住環境変化に柔軟に対応したキッチン

トイレ TOTO mitte(ミット) 生活スタイルに合わせて機能やデザインをチョイス

TOTOは、使いやすくお手入れしやすいシステムキッチン『mitte (ミット)』を2014年3月に発売します。



「センターラインキャビネット」は、キッチンの幅全体にラインが入った洗練されたデザインだけでなく、調理作業の効率と作業時の姿勢に配慮して、普段よく使うものを取り出しやすい上段の引き出しに収納できるようにしました。調理スペース用のフロアキャビネットには、調味料類が整頓できる「スライドトレイ」、背の高い容器は上段の手前側へ収納できます。

ほうきのような幅広のシャワーですばやく汚れを流すTOTO独自の「水ほうき水栓」を「GG水ほうき水栓」としてオプションに展開しました。節水効果を高める、水に空気を含ませた「エアインシャワー」を新たに搭載し従来より約33%の節水を実現しました。

水と湯の使い分けに配慮した「エコシングル(※)」機構も搭載し、ガス代の節約にもつながります。



「スーパークリーンフード」は、お掃除がラクなノンフィルター構造。TOTO独自のオイルキャッチ機構とフィルターが無い構造で、油污れのお手入れを簡単にしました。

多彩な扉カラー30色、そのうち21色はTOTO独自の新塗装技術「UVダイレクトファイン塗装」です。波、砂などをモチーフにした自由度の高い扉デザインを実現しました。また、扉表面にUVクリア塗装を施すことで、キッチン特有の油污れもサッと拭き取ることができます。

※TOTOの登録商標です。

多賀正子の
今月の「お正月」
レシピ第87回



“山盛りねぎ餅”

お正月でなくても毎日食べたくなる様な美味しいお餅。そんなお餅が更に食べたくなっちゃう究極のメニューです。裏側には焦げ目の付いた甘いネギがお餅に絡まってその相性は最高です！

調理はとても簡単で、忙しい時には大助かり。特に長ネギの美味しいこのシーズンには何度も作って、ドンドン食べていただきたいお餅料理です。人数に合わせてお作り下さい。



材料 (6人分)

- 長ネギ…2本
- お餅…12切れ (1人2切れ)
- かつおパック…3袋
- 麺つゆ…大さじ3~4
- サラダオイル…大さじ2

作り方

- ① 長ネギを縦半分にし1cm幅の斜め切りにする。
- ② フライパンを中火で熱しにサラダオイルを広げネギの2/3を広げ、その上にお餅を均等に並べ残りのネギを上へかけてのせる。
★お餅がすごく固い時は少しレンジ加熱しておくのも良い
- ③ 水を30cc程回しかけ、全体のお餅がとろけて柔らかくなるまで弱火で蒸らす。
- ④ お餅が柔らかくなった事を確認して火を強め、底に少々焦げ目を付け、おかかを全体にのせて上から麺つゆを掛ける。
- ⑤ みんなでフライパンから取り分けていただく。