NEW

人気の「乾太くん」に縦置きタイプのユニットが登場

永大産業株式会社　2025.3.7 新発売

「乾太くん専用収納ユニット」縦置きタイプ

永大産業株式会社は、リンナイ株式会社製の家庭用ガス衣類乾燥機「乾太くん」を効率的に収納できる専用ユニットの新製品として、「乾太くん」(※1)と洗濯機を上下に設置可能な縦置きタイプの収納ユニットを新たに発売しました。これにより、限られたスペースでも洗濯機や洗面台と併設でき、1坪ほどの洗面脱衣室でも設置が可能となります。

同社は2023年2月に木質素材を用いたインテリア性と機能性を兼ね備えた「乾太くん専用収納ユニット」を発売し、さらに2024年3月には排湿管を美しく隠す「排湿管隠し」も投入。これらはユーザーから好評を得ており、今回の縦置きタイプの追加によって、より多様な住宅の間取りやニーズに応えるラインナップとなりました。また、新タイプ用には排湿管を隠す専用パネルも用意されています。

永大産業は今後も、家庭内の収納空間や利便性、インテリアの統一感を重視した製品開発を進め、日常の家事をより快適にサポートする提案を行っていくとしています。

※1　「乾太くん」は東京ガス株式会社の登録商標です。

住まいを快適にする話題の新商品マガジン
“ナウ・ユウ・ノウ”
Now U know
〈Vol.223〉2025年6月1日発行

2025 6

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	32
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Makoの 今月のごちそうさまレシピ

NO.223

照り焼き鶏つくね

鶏つくねはおかずにもお弁当にも冷凍の常備菜としても大活躍のお家ご飯の定番です。美味しく仕上げるために、モモとムネを上手にミックスしました。多めの生姜がふんわりと香る飽きのこない鶏つくねです。卵黄や大根おろしポン酢・七味などで味のバリエーションを楽しみながら召し上がってください。

☑ 材料（3人分）つくね12個分

A	鶏モモ挽肉	300g
	鶏ムネ挽肉	300g
	おろし生姜（皮付き）	30g
	長ネギ微塵切り	30g
B	塩	小さじ1/2
	こしょう	適宜
	醤油	小さじ1/2
	酒	大さじ1
	片栗粉	大さじ1強
C	酒	大さじ2
	砂糖	大さじ1強
	醤油	大さじ1強
	みりん	大さじ1
黒ゴマ		適宜
サラダオイル		小さじ2
ピーマン		3個
めんつゆ		大さじ1
卵黄		3個
大根おろし		適宜

☑ 作り方

❶ ピーマンは縦二つに割ってタネを取り一口大に切っておく。

❷ 鶏つくねはまずAの材料とBの調味料や粉を加え、丁寧に練る。

❸ フライパンにサラダオイルを広げ、ピーマンは艶のある方を下にして並べ強火で焦がしながら熱を加え、途中で裏返したら弱火にし、火が通ったらバットに広げ、めんつゆをかけて味を馴染ませておく。

❹ ❷のつくねを、洗わないままのフライパンに12等分のつくねにして並べ、片面に黒胡麻を押し付けて両面焼きあげる。

❺ Cを加えて味を絡めて照り照りに仕上げる。

❻ 器につくねとピーマンを盛り合わせる。

❼ お好みで卵黄を纏わせたり大根おろしポン酢や七味を振ったりしていただく。

Mako 料理研究家◆2005 年 NHK「第 15 回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさイチ」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、４人（既に全員成人して社会人）の子育て経験の中で培ったパワフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おおらかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK 出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。

スマホで ソーゴーへ