

NEW

1990年以降の物件に最適なキッチンリフォーム



トクラス株式会社 2025.10.01 新発売

トクラスキッチン「Bb+ (ビービープラス)」

国土交通省の調査^{※1}によると、住宅一次取得者の中古住宅取得割合は増加傾向にあり、この影響を受け中古住宅の売主等によるリフォームも増加しています。一方、持家のリフォーム実施世代^{※2}は依然50代以上が6割を超える状態です。また、中古住宅・持家に関わらず対象物件は1990年以降に建築されたものが多く、今後この割合は増加するものと予測されます。これらの背景から、当時の建築仕様にフィットしながら、現代の暮らしに合わせたリフォームを実現する、トクラスキッチン「Bb+ (ビービープラス)」を発売します。

■Bb+ (ビービープラス) の特徴

1:希望の多いレイアウトに対応する、豊富なプランバリエーション

袖壁付き造作対面キッチン、アイランド型、L字型等、住宅トレンドやリフォームニーズに合わせた、様々なレイアウトに対応。

2:ワークトップや収納を強化し、利便性を向上

奥行が広く洗ひ物の取り回しが良い「奥までシンク」や、収納物が取り出しやすい「立て収納」を実現するアイテム等、キッチンの利便性を向上させる商材を追加。

3:既存住宅や自身の好みに合わせたインテリアスタイルを実現する扉シリーズ

扉は全10シリーズ、27色から選択可能で、既存のお住まいや好みのインテリアに合わせて選ぶことが可能。

※1「令和5年度住宅市場動向調査報告書」(国土交通省)

※2「令和5年度住宅市場動向調査報告書」(国土交通省)

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
know

〈Vol.226〉2025年9月1日発行

2025



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
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NO.226

トマトピューレで作る濃厚ガスパチョ

今回はトマトの皮を剥く手間を省くために、トマトピューレを使ってみました。火を使わず手軽に作れます。玉ねぎやニンニクの分量を調整し隠し味に砂糖を少量加えて穏やかで飲みやすい味に整えました。トマトピューレや水も冷やしてあると冷やす時間が短縮されますね! エキゾチックな飲むサラダとも言われるガスパチョを是非ご自身のお好みに合わせて塩分や酸味を調節し、良く冷やしてお召し上がり下さい。

材料(6人分)

トマトピューレ+水	400g+200ml〜
緑のピーマン	2個
赤いピーマン(赤パプリカ)	1個(1/2個)
きゅうり(皮を剥いたもの)	中2本
玉ねぎ	1/6個
ニンニク	小1カケ
フランスパン(食パン)	2切れ
パプリカパウダー	小さじ1
クミンパウダー	少々
オリーブオイル	大さじ4〜
白ワインビネガーor米酢	大さじ3
砂糖	少々
塩	適宜
コショウ	少々
微塵切りのきゅうりの皮	適宜

作り方

- ピーマン類は種を取り、きゅうりは一部を皮付きのまま、飾り用として刻んで取り置く。残りは皮を剥きぶつ切りにする。玉ねぎはヘタを取り除きニンニクは皮を剥く。
- まずは野菜とパンを少しミキサーに掛け少しずつピューレや水分を加えて回転させる。
- 調味料を加え、再び滑らかになるまでミキサーに掛ける。
- 塩気や酸味を味見をしながら水や氷を少しずつ加え伸ばす様に回転させ味と濃度を整える。
- 舌触りが気になればザルで濾してしっかり冷やしておく。
- 銘々の容器に盛りつけ、刻んでおいたきゅうりを散らしオリーブオイルを適宜垂らす。



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。おほ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