

NEW

忙しい毎日に手早く洗える食洗機を



パナソニック株式会社 2026.02下旬新発売

ビルトイン食器洗い乾燥機「A1/B1/C1」

パナソニック株式会社は、独自の洗浄システムによりスピード洗浄を実現したビルトイン食器洗い乾燥機「A1/B1シリーズ」をはじめ、使いやすさを追求した「C1シリーズ」を発売予定。忙しい毎日の中でも、「食事中」や「調理中」のすき間時間に手早く洗えるという新しい生活スタイルを叶えるビルトイン食器洗い乾燥機を新たに提案します。同製品は独自の洗浄システムを新搭載。ヒーター搭載の高出力インバータ洗浄ポンプと排水専用ポンプ、水量センサーを採用し、水圧や水温、排水、水量を最適コントロールするプログラムを構築することで、スピード洗浄を実現。例えば「食事中」や「調理中」に調理器具を先に洗ったり、帰宅後にすぐ洗いたい弁当箱なども、手早く洗浄することが可能に。また、高温・高圧水流で汚れをしっかりと洗い落とすため、面倒な予洗いは不要^(※1)です。残さいフィルターは3層構造を採用。細かい汚れも洗浄水からスピーディに分離し、排水ポンプで機外に排出するため、毎回のお手入れも不要^(※2)です。さらに、2022年発売の9 Plusシリーズで好評^(※3)の「洗剤自動投入+おまかせコース」も搭載。洗剤の計量や投入の手間が省けるほか、自動で最適な洗浄プログラムを選択するので、設定の手間も省けます。

※1 汚れの種類、付着状態により異なります。大きな残さいは庫内へセットする前に取り除いてください。

※2 残さいフィルターは、週1回程度のお手入れをおすすめしていますが、使用状況により頻度は異なります。

※3 9 Plusシリーズで魅力を感じるポイントにご愛用者アンケート調査(2024年/N=214)

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.230) 2026年1月1日発行

2026



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.230

大輪の菊花蕪

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ

お正月のおせち料理として作られる事多い「菊花蕪」ですが、焼き物に添えたり、常備菜や箸休めとしてもお客様にも普段のお弁当のおかずにも大変美しく重宝するものです。日持ちするので、作ってあれば何かの足りない時に嬉しいですね。今回は短時間仕上げて1工程抜いたスピーディーな漬け方でご紹介します。

材料(5〜6個分)

かぶ	かぶめのもの5〜6個
ゆずの皮・果汁	1/2個 (ゆずの皮は適宜・果汁は1/2個分)
酢(柚子酢があれば混ぜて)	100ml弱
砂糖	大さじ2〜3(40g)
塩	小さじ1
輪切りの唐辛子	お好みで適宜
春菊の葉	適宜

作り方

- 蕪は買って来たら出来るだけ早いうちに葉を切り離しましょう。
★葉はビタミン類のたっぷり含まれた青菜でもあります。是非違う料理に上手に使い回ししましょう!
- カブの皮を綺麗に剥く。
- 軸のついてた面をまな板に置き、縦横に出来るだけ細かな切込みを深く入れる。この際、完全に下まで切り落としてしまいうで不安な場合は、割り箸等をまな板の上に置き下まで切ってしまわないようにガードする。
★この作業が出来上がりの美しさを左右するので、出来るだけ細かく、また包丁をよく研いで、角度を一定に保ちながら作業する事が大切です。
- 蕪は大きさによっては裏側に2つ〜4つ割にできる様に深く切り込みを入れておく。
- ビニール袋に甘酢の材料を全て入れ、ゆずは皮を剥き、形を松葉の形に整えたものも作り果汁は絞って甘酢に加える。
- ⑤に切り込みを加えた蕪を漬け込む。
- 蕪がしんなりして味が馴染んだら半日後には出来上がり。冷蔵庫でなら1週間保存可能。
- 器に春菊の葉を敷き、大きいものは、あらかじめ入れておいた切り込みに沿って切り放し、再び形を整えながら品良く盛りつけ、唐辛子でめしべを作り、ゆずの皮で作った松葉を添える。



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バワフルな肉料理は、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)『大血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