

NEW

# リホームに最適な、住まいと調和するキッチン



トクラス株式会社 2026.02.02 新発売

## トクラスキッチン「Collagia(コラージア)」

トクラス株式会社は、リホーム層へのさらなる提案力強化を見据え、トクラスキッチン「Collagia(コラージア)」へ、インテリア性および、利便性の向上を目的とした商材を追加投入。近年の消費行動では、自分が気に入ったものには対価を払う「プレミアム消費」が広がり、その流れは住宅のリホーム市場にも広がっている傾向に。特に50~60代のリホーム層では、家事動線や既存の家具 / インテリアとの調和にこだわりながらキッチンを選ぶ方が多く、このような背景から“一生もの”として長く愛していただける水まわりを目指し、商品強化を実施します。

### 既存の家具やインテリアと調和し上質さをもたらす、新色カウンター・扉

人造大理石カウンター「GRANA(グラーナ)」に新色2色が登場。マットで温かみのある表情は、ハイエンド向け住宅でも人気のジャパンディスタイルをはじめとした、様々なインテリアに合わせやすいのが特徴。

### 家事効率 × 美観」を叶える収納アイテムの強化

ゴミ箱の収納場所に困るという声から、キャビネットのサイズ展開の拡充や、付属のゴミ箱を従来の1.8倍(最大36L)に変更。降ろせる吊戸棚は凸凹の少ない取手レス仕様とし、空間と調和させやすいデザインへと変更。

### 「ダブルタッチレス浄水器エルタス WSP」登場

水栓一体型浄水器「エルタス」シリーズで初めて、曲線が美しいグースネックデザインを採用。さらに、左右に付いているセンサーで、水道水と浄水それぞれを本体に触れずに吐水できるWセンター機能も新規搭載。

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.231〉2026年2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

Makoの/  
今月の  
ごちそうさま  
レシピ

NO.231  
金柑チョコパイ

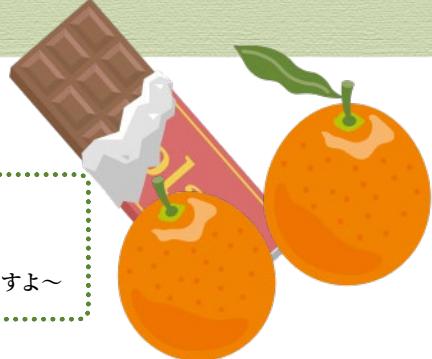
手で持っていただくカリッとクリスピートなスナック感覚のパイ。  
きんかんの他にもいちごやバナナの薄切りを並べて楽しめます。  
熱々のトロッとした状態も冷めてカリッとなつた状態も美味しいですよ～

#### 材料(6人分)

- 冷凍パイシート ..... 18cm×18cm 2枚を  
⇒ 9cm×6cm 12枚に切り分ける
- 板チョコ ..... ホワイトチョコレート3枚  
ミルクチョコレート3枚
- 金柑 ..... 6個
- バナナ ..... 2本
- 粉糖・沈まない粉糖 ..... 各適宜

#### 作り方

- ① 冷凍パイシートはフォークで穴をたくさん空け、200°Cに温めたオーブンで膨らんでくるまで約12分焼く。
- ② 一旦オーブンから出し、上にオープンシートかアルミホイルを被せ、もう一枚のオープン皿を乗せ（なければパット等を使って）膨らんだパイをゆっくり押し潰し、重石を乗せたままの状態で更に12分焼く。
- ③ ②の焼き上がったパイから重石を外し、パイの表面に粉糖を振り、溶けてキャラメル化するまで再び230°Cで3分程焼く。
- ④ ③のパイより一回り小さいサイズに折った板チョコをパイが熱いうちに乗せる。
- ⑤ 金柑はヘタとタネを抜きながら3~4mmの薄切りにする。バナナも薄切りにする。
- ⑥ とろけてきた板チョコの上に、薄切りにした果物を並べて乗せ、バナナはグラニュー糖を少々振りかけてバーナーで焼く。金柑は粉糖をふりかけて仕上げる。



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パワフルな肉料理は、特にづ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

