

# LIXILが提案する新しいキッチンのあり方

NEW



株式会社LIXIL 2026.04.01 新発売

キッチン「ノクト」「シエラ」を刷新

LIXILはシステムキッチン「Noct (ノクト)」と「Shiera (シエラ)」を、「Reラックス (リラックス) キッチン」として刷新します。単なる調理の場ではなく、お気に入りの家具のように心を満たす居心地の良い場所を目指しました。

最大の特長は、新素材「リテックストップ」の採用です。天然素材のような美しさと、傷や汚れに強い高い耐久性を両立しました。

また、シンプルなスクエア型シンク、人気のフロントオープン食洗機が美しく収まる設計や、狭小住宅にも対応する「幅30cmフロントオープン食洗機」の導入など、デザインと機能性を妥協なく追求しています。自分らしさを大切にしながら、空間に美しく調和する、新しいキッチンのあり方を提案します。

POINT① 自分らしく過ごせる「Reラックスキッチン」

POINT② デザインと性能を両立した新素材ワークトップ「リテックストップ」

POINT③ 細部までこだわったデザインとLIXILならではの空間コーディネート

POINT④ コンパクトキッチンを救う「幅30cmフロントオープン食洗機」

POINT⑤ 環境への配慮

住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now  
U  
know

(Vol.232) 2026年3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				

Makoの  
今月の  
ごちそうさま  
レシピ



NO.232

## 道明寺の桜餅

今回は関西風の道明寺を使って桜餅を作ります。電子レンジだけで仕上げます！  
葉と花の香りが移った頃にいただくと、尚一層美味しいですよ！食紅を極わずか  
加えてほんのり桜色に染めてみましょう。



### 材料(6~8個分)

道明寺粉	150g
水	150cc
砂糖	60g
食紅	極わずか
水	80ml
こしあん市販品	200g
桜の葉の塩漬	7枚
桜の花の塩漬	7輪

### 作り方

- 桜の葉はあらかじめ流水で洗った後、水を3回ほど入れ替えながら塩気を抜き、余分な水分を取っておく。
- 桜の花はサッと塩気を洗ったら花の部分の形を整えて水気をきっておく。
- 耐熱ボウルにAの道明寺粉と水を入れて良く合わせ、水分を十分に吸わせておく。
- 小さなボウルにBの砂糖と水と竹串の先に乗る程度の食紅を合わせておく。
- こし餡を丸めて準備しておく
- ③にラップをしてレンジ3分加熱し、一旦全体を混ぜたら④を加え入れ再びラップをしてレンジで3分加熱し、ラップを外して全体を練り、乾燥させないように今度は落とし、ラップをして手で触れる程度まで温度が下がるのを待つ。
- ⑤の温度が触れるようになったら温かいうちに手水をつけて餡を包み込み葉に挟んで花を添える。

★道明寺粉(どうみょうじこ)とは、水に浸し蒸したもち米を乾燥させてから粗めにひいた食品。大阪府藤井寺市の道明寺で最初に作られ、保存食として使われたのが起源とされる。



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増え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。おほかから明るい人柄が人気。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

