

ガス給湯暖房機の温水を温風に変える衣類乾燥機

NEW



リンナイ株式会社 2026年秋頃 発売予定

ガス温水式衣類乾燥機 RDOシリーズ

リンナイ株式会社は、ガス温水式衣類乾燥機「RDO」シリーズを2026年秋に発売予定。ここ最近の共働き世帯の増加や、天候・大気汚染の影響を鑑みて、衣類乾燥機の需要が高まり続けています。「RDO」シリーズは、ガス給湯暖房機の温水を温風に変えて、ドラム内の衣類を乾燥。衣類乾燥時の水蒸気を排出する排湿管は、同社のガス温水式浴室暖房乾燥機との組み合わせにおいて、浴暖の排気ダクトへの合流が可能な場合、施工費の低減が見込めるとのことです。

衣類乾燥機のバリエーションを拡充 排湿管の施工費を低減

「RDOシリーズ」は、ガス給湯暖房機（熱源機）の温水を温風に変えて、ドラム内の衣類を乾燥。機器本体には、衣類乾燥時の水蒸気を排出する排湿管と、熱源機との間で温水を循環する温水配管を接続します。排湿管は、亜鉛めっき銅板製のスパイラル管など、空調設備で一般的な材料が選択可能。また、同社製ガス温水式浴室暖房乾燥機との組み合わせにおいて、浴暖の排気ダクトへの合流が可能な場合、施工費の低減が見込めます。

電気式の1/2の乾燥時間 衣類6kg・84分

「RDO」シリーズは、ガスで沸かした温水をパワフルな温風に変換。衣類6kgを約84分、電気ヒートポンプ式の半分以下の時間で乾燥することができる仕様です*。繊維が根元から立ち上がり、ガス衣類乾燥機と同じく仕上がりがもっくらに。

* リンナイ株式会社調べ。試験条件：実用衣類6kg（綿50%、化繊50%）/脱水度70%で比較。

衣類6kgの乾燥時間

RDOシリーズ	約84分	電気式の1/2
電気ヒートポンプ式 全自動洗濯乾燥機	約185分	
電気ヒーター式 全自動洗濯乾燥機	約214分	

衣類6kgのイメージ

乾燥の仕上がり
(バスタオル4枚の厚み)

RDOシリーズ	29cm
電気ヒートポンプ式 全自動洗濯乾燥機	26cm

繊維が根元から立ち上がり、ふっくら

ガスの温水をパワフルな温風に変換

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.233) 2026年4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		

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.233

牛カツ新玉ねぎソース

柔らかい新玉ねぎのシーズンがやってきました。長時間水に晒さずとも辛味が少なく瑞々しい新玉ねぎの甘さと爽やかさで牛カツをさっぱりと味わってみませんか。牛カツは火を入れすぎず、中心部が少しレア気味だと柔らかく更に美味しくいただけるので、お肉を常温に戻して、高温で短時間揚げるのが美味しく仕上げるポイントです。



材料(2人分)

牛ももブロック	400g
塩	ふたつまみ
コショウ	適宜
おろしニンニク	小さじ2
小麦粉	大さじ4
卵	1個
パン粉	適宜
新玉ねぎ	50g
パセリの微塵切り	20g
砂糖	小さじ2
醤油	小さじ2
コショウ	適宜
キャベツの千切り	150g
クレソン	適宜
レモン	適宜
ミニトマト	3個

作り方

- キャベツの千切りや生野菜をあらかじめ準備してお皿に盛り付けておく。
- 新玉ねぎは粗みじんカットし、サッと水を濡らせた後、ペーパータオルで水気を取り、刻みパセリとお醤油、胡椒を合わせてなじませておく
- 牛ももブロックは、厚さ1.5cmにカットし、両面に塩胡椒おろしニンニクをすり込む。
- ボールに卵を割りほぐし、小麦粉を加えて、よく塗って、**ボンド状に練り上げる。**
- ③を④に濡らせパン粉をしっかりと付けて5分ほど休ませる。
※ここで休ませることでパン粉を落ち着かせると同時に肉の温度を常温に戻す作業をします。
- 揚げ油を180度(高め)で準備しパン粉に綺麗な揚げ色が付いたらすぐに取り出す。
※牛カツは、ここで揚げすぎないことがポイント!
- 油がよく切れたらお皿に盛り付け、あらかじめ作っておいた新玉ねぎのソースをたっぷりとかけていただく。



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。おほかた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

