

# 人気のエコキュートがフルモデルチェンジ

NEW



## パナソニックハウジングソリューションズ株式会社

家庭用ヒートポンプ給湯機「エコキュート」フルモデルチェンジ 2026.06.26新発売

パナソニックハウジングソリューションズ株式会社は、家庭用ヒートポンプ給湯機「エコキュート」の全7シリーズ※153機種をフルモデルチェンジし、2026年6月26日より順次発売します。今回の刷新では、性質の異なる2つの「微細な泡」を活用し、家事負担の軽減と上質な入浴体験を両立させているのが大きな特長です。

### ①ウルトラファインバブル(16機種に搭載)

直径1μm未満の極微細な泡が、水まわりのピンク汚れや肌の皮脂汚れを落としやすくし、清掃や洗浄をサポートします。

### ②「給湯省エネ2026事業」補助金の対象

圧縮機の高性能化と断熱材配置の最適化により、保温効率が向上。全ての製品が「給湯省エネ2026事業※2」の補助金対象となっており、高い省エネ性能と経済性を両立した製品ラインアップとなっています。

### ③様々な電気料金メニューに対応

多様な電気料金メニューに、リモコン設定ひとつで対応可能になりました。沸上げ時間帯を最適化でき、専用アプリから設定確認も行えるため、家庭の電気代節約にも期待がもてます。

※1 JXシリーズ、JPシリーズ、Jシリーズ、Nシリーズ、Eシリーズ、Sシリーズ、Cシリーズ

※2 高効率給湯器導入促進による家庭部門の省エネルギー推進事業費補助金。予算が無くなり次第終了となりますので、詳細は給湯省エネ事業ウェブサイトをご確認ください。

住まいを快適にする話題の新商品マガジン



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

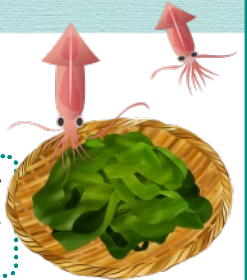
NO.234

Makoの  
今月の  
ごちそうさま  
レシピ



## ウドと生わかめとホタルイカのからし酢味噌添え

旬の素材を盛り合わせ、からし酢味噌を添えました。貝類・白身魚の刺身・わけぎ・筍・ふき・もおすすです。基本のからし酢味噌を覚えておけば色々つかえます。和えてもよいですね。



### 材料(6人分)

- ウド ..... 1本
- 生食用わかめ ..... 300g
- ホタルイカ ..... 30杯
- 砂糖 ..... 大さじ3
- 酢 ..... 大さじ3
- 白味噌 ..... 大さじ6
- 練りからし ..... お好みで適宜

### 作り方

- からし酢味噌の材料をボールに入れてよく練り混ぜなじませておく。
- ウドは皮を厚く剥き2~3mm厚さの短冊状に切り、水に放してアクを取る。
- ホタルイカは目と嘴と(軟骨)を取り除き、氷水に酒を少量加えたものでサッと洗い水気を切って冷やしておく。
- 器にからし酢味噌を広げ食べ易く切った生わかめと②と③を盛りつける。



からし酢味噌

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。

