

NEW

組み合わせ式便器でスッキリトイレを実現



TOTO株式会社 2026.8.3 発売

組み合わせ便器「ピュアレストEX」

TOTO株式会社は、組み合わせ式便器「ピュアレストEX」をフルモデルチェンジして発売します。好評の楕円形タンクはそのままに、ホース類の露出を抑える新構造や段差の少ないデザインで、これまで以上にすっきりとした外観を実現しました。機能面ではボウル内の「水たまり面」を従来比約1.4倍に拡大し、掃除の手間を軽減。さらに、壁排水仕様でも「フチなし形状」や効率的な吐水方式を共通仕様に統一しました。これにより、多様な建築条件でも高い清掃性を発揮します。独自技術「セフィオンテクト」との相乗効果でトイレの清潔さを保ち、「サステナブルプロダクツ」として快適で環境に優しい社会に貢献します。

製品の特長:クリーン性や美しさを高めるノイズレスデザインに進化

- ①ホースすっきり進化
- ②継ぎ目や凹凸をなくし、清掃性とデザイン性の向上
- ③清掃性の進化

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.236) 2026年7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.236

豚肩ロースのスパイシー串焼き



豚肉をカットして下味を入れ、串に刺して焼いたスペインのスパイシーな串焼きです。この下味のスパイスが暑い日にも、食欲をそそる味と香りです。ピリッとしている味付けはビールのお供に最高ですよ！

材料(2~3人分約10串)

豚肩ロース肉塊	400g
ズッキーニ	1/3本
紫玉ねぎ	1/3個
赤いパプリカ	1/2個
おろしニンニク	小さじ2
塩	小さじ1弱
黒胡椒	適宜
クミンパウダー	小さじ1~2
ドライオレガノ	適宜
一味	小さじ1/2
片栗粉	小さじ1/2
オリーブオイル	適量

作り方

- ① 肉は **2cmx2cmx1cm** サイズにカットし、下味を揉み込み、最後に片栗粉少々とおリーブオイルを回しかけ、**10分以上**味をなじませながら常温におく。
- ② 野菜はバラして火が通りやすいサイズにカットしビニール袋などを使ってオリーブオイルを絡める。
- ③ 下味をつけた肉と野菜を交互に串に打ち、フライパンまたはグリルなどでこんがり焼く。



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

