

NEW

機能的でもリーズナブルな「ウツクシーズ」の新製品



パナソニックハウジングソリューションズ株式会社

洗面化粧台「ウツクシーズSE」2026.10.01 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、洗面化粧台「ウツクシーズ」の必要な性能を維持しつつ、手の届きやすい価格を実現した「ウツクシーズSE」を発売しました。

光を縦方向に広げる特許技術^(※1)「ツインラインLED照明」が顔全体と手元を明るく照らし、身支度時の見やすさを確保。光は洗面ボウル内まで届くため、つけ置き洗い時の汚れも確認しやすく、加齢による視力の変化や身長・視線の違いによる見えにくさも軽減します。さらに、水流を中央に集める「ツイストシャワー」で、つけ置き後のすすぎや衣類の予洗いも効率よく行えます。

洗面ボウルとバックガードを一体化したハイバック形状と、汚れが付きにくく落としやすいスゴピカ素材（有機ガラス系）により、お手入れの負担軽減と時短にも貢献します。

物価上昇が続く中、基本性能を維持しながら仕様を厳選し、現行「ウツクシーズ」比で約10%の値下げ^(※2)を実現。視認性と清掃性に加え、購入しやすい価格とすることで、より多くのお客様に快適で使いやすい洗面空間を提供します。

※1 特許登録番号：特許第7429901号、特許第5877375号

※2 現行品「ウツクシーズ」と新製品「ウツクシーズSE」の間口750 mm、パノラマ収納、手動水栓での比較

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.240〉2026年10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					

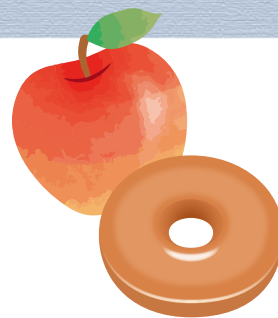
NO.240

アップルリングドーナツ

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



甘酸っぱいフレッシュなりんごを輪切りにしてドーナツに閉じ込めました。シナモンの香り漂うしっかり生地のおかげの懐かしいおうちドーナツです。グラニュー糖をたっぷりまぶしていただきます。



材料(作りやすい分量6個分)

紅玉または甘酸っぱいりんご	1個
ホットケーキミックス	200g+α
卵	1個
牛乳	大さじ2
シナモンパウダー	適宜
揚げ油	たっぷり
グラニュー糖	適宜

作り方

- りんごは芯をくり抜き、皮をむき、横に6等分にカットする。(リング型になる)
- ①をポリ袋に入れ、シナモンパウダーを小さじ1振り込んで全体にまぶしつけておく。
- ボウルに卵を割りほぐし牛乳大さじ2を加えて、混ぜたらホットケーキミックスを加えて手にくっつかなくなるまでまとめる。
- 計量して打ち粉を使いながら6等分にして細長く伸ばし、りんごのサイズに合わせて端と端を合わせて輪の形にする。
- 輪の形になったドーナツ生地をまな板の上に置いて手でつぶしながら平らにし、シナモンをまわったリング型のリングを生地の上にのせてぎゅっと抑え、はみ出してきた部分を集めながらりんごが見えなくなるように生地で閉じる。
- 170度の油で、ゆっくり上下を回しながら、こんがりおいしそうな色がつくまで揚げる。
- 油を切ったら、熱いうちにグラニュー糖をまぶし、お好みでシナモンをさらに追加する。



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バワフルな肉料理は、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。

スマホで
ソーゴーへ

