NEW

スペパを高めるLIXILのコンパクトキッチン





株式会社LIXIL　2026.11.02 新発売

コンパクトキッチン新「Tio（ティオ）」

賃貸住宅の人気が続くなか、一人暮らしの方や若い世代を中心に、限られた空間を上手に使う「スペパ（スペースパフォーマンス）」への注目が集まっています。こうした流れを受け、LIXILはコンパクトキッチン「Tio（ティオ）」をリニューアルし、2026年11月2日に発売しました。

新しいTioは、キッチンのこれまでの「当たり前」を見直した製品です。調理のためだけでなく、それ以外の用途にも使えるキッチンにすることで、限られた広さでも暮らしの質を高めます。さらに、同じ色合いでそろえられる建具シリーズ「TA」と組み合わせれば、統一感のある洗練された空間に仕上がります。

●省スペースと時短をかなえる新アイテム

縦型の2口コンロで調理スペースを広げ、シンク上のミラーは洗面台としても使えるので、限られた空間をむだなく活用できます。

●間口92.4cmから選べるペニンシュラ、全9サイズ

間口900mm～2100mmまで全9サイズをそろえ、業界最小クラスの間口92.4cmからペニンシュラタイプを設置できます。コンパクトなワンルームから、ファミリー向け住宅、オフィスまで幅広く使えます。

●建具「TA」と色をそろえられて、コスパも良い標準装備

本体は全22色から選べ、部屋全体に洗練された統一感が生まれます。「浄水器内蔵水栓」も標準仕様と同じ価格で選べるため、追加の費用をおさえながら物件の価値を高められます。

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.241〉2026年12月1日発行

2026
12

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.241

ジャンボミートボールシチュー



今回は大きなハンバーグより作りやすさと食べやすさを重視し、1つのフライパンで大人数分を一気に仕上げられる大きなミートボールに仕立て、たっぷりきのこのソースで煮込みました。忙しい日に向けて作り置き可能で、少しずつ水分を加えながら何度も温め直していただくこともできます。パンにもご飯にも合う1品です。ミートボールを崩してドリアやパスタにも使ってください。
★正直言うと、次の日の方が美味しい料理です。

☑ 材料(6~8人分)

肉だね	合い挽き肉	1400g
	玉ねぎ	大1(250g)
	おろしニンニク	2かけ分
	塩	小さじ2弱
	胡椒	小さじ1強
	卵	3個
	ナツメグ	小さじ1
	パン粉	30g
	牛乳	60ml
	醤油	少々
ソースの材料	裏漉しトマト	390g
	赤ワイン	100ml
	水	50ml
	とんかつソース	大さじ3
	ケチャップ	大さじ3
	めんつゆ	大さじ2
	醤油	小さじ2
	インスタントコーヒー	大さじ2
	ローリエ	2枚
	しめじ	2P
	マッシュルーム	2P
	バター	30g
	生クリーム	適宜
	パセリ	適宜

☑ 作り方

❶ 大きなボールに(なければフライパンなどを利用して)、肉だねの合挽肉以外のものを全て入れよく混ぜて全体が馴染んだところに合い挽き肉を入れてしっかり練る。

❷ 手にサラダオイル（分量外）をつけて❶を70g程度のお団子に丸めてフライパンに並べ入れる。（フライパンに一度に入り切らない場合は、2度に分けて焼いてください）

❸ 深めの焼き色がついたらひっくり返して、ミートボールがしっかりしてくるまで焼く。

❹ 焼けたものから順番に深鍋に移し入れ、インスタントコーヒー以外のソースの材料を全て入れて沸騰させ、中火に落としてソースを煮詰める。（蓋はしなくても良い）

❺ ❹の作業と並行し、しめじは石突をとってばらし、マッシュルームは大きめにカットし、別のフライパンでしっかりとバターできのこを炒める。

❻ ❺を❹に加え、インスタントコーヒーを少量の水又はお湯で伸ばしてから加え、更にソースを煮詰めながらしばらく煮る。

❼ ソースに艶が出てきたら、火を弱めて美味しそうなトロミが出てくるまで煮詰めていく。

❽ 器に盛り付けて生クリームを垂らし、刻みパセリを添える。



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