



S	M	T	W	T	F	S
	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				

部屋を飾るように、キッチンも自分らしく。

キッチン

**クリナップ
ラクエラ**
家族の個性をいかした
世界で一つだけのキッチン

クリナップのラクエラは、部屋を飾るようにキッチンも自分らしくしたいあなたの想いをかなえるキッチンです。

扉はキッチンの顔なので、じっくりこだわって好きな色と素材を見つけ



たいもの。シックな色、ビビッドな色、鏡面、木目調など38色から、ひとつひとつ違う色合い、感触を楽しみながらお選びください。



ワークトップとシンクは、ステンレスと人工大理石から選べます。ステンレスワークトップは、ステンレスの輝きを活かすドット柄コイニング加工を標準装備しています。熱や水に強く、キズが目立ちにくいワークトップで料理を思い切り楽しめます。シンクとワークトップとアクリストンでカラーコーディネートするのもステキです。明るくシンプルな空間に似合う

ピュアホワイトが新登場しました。シンクのカラーも新しくなり、さまざまな組合せが楽しめます。

クリーンアイテムで片づけも美しく。シンクの表面には水アカが付きにくい美コート(親水性のセラミック系特殊コーティング)を採用。さらにエンボス加工を施してあるのでキズが付きにくく、美しさが長持ちします。

部屋のインテリアを選ぶように自分らしいキッチンを選ぶ楽しみがあるラクエラです。



多賀正子の
今月の「おうち」
レシピ第94回



“オリエンタル ライスサラダ”

冷やご飯を生まれ変わらせるパラパラのライスサラダ。残暑の厳しい時にもサッパリといただけます。ナムプラーは塩分が高いものもありますので様子を見ながら加えて下さい。



作り方

- ① 冷蔵庫で炊いたご飯をしっかりと冷やしておく。
- ② ドレッシングは材料を混ぜ合わせて作る。
- ③ コーン缶は汁気をしっかりと切る。
- ④ 香菜は1cm程に刻む。レタスと玉ねぎと赤ピーマンは粗微塵切りにする。
- ⑤ ①と③と④とドレッシングを合わせサックリ混ぜ、味を馴染ませる。
- ⑥ 再びしっかりと冷やしていただく。

材料 (4人分)

- 冷やご飯…お茶碗2杯分
- コーン缶…小1缶
- 香菜…1束
- レタス…2枚
- 玉ねぎ…1/4個
- 赤ピーマン(赤パプリカ)…1個(パプリカなら1/2個でOK)
- ドレッシング
 - ライム果汁(無ければレモンで代用)…大さじ3
 - 砂糖…小さじ2
 - ナムプラー…大さじ1~2
 - おろしニンニク…1かけ分