

2015 October

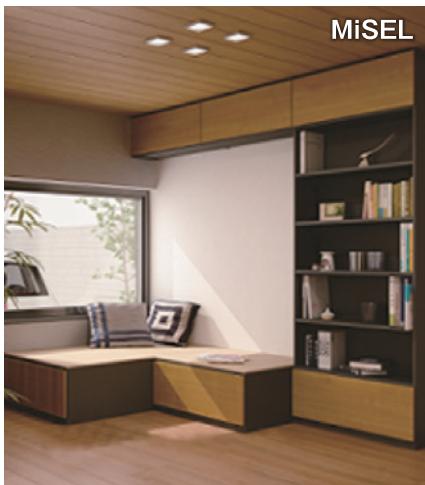
10

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	31

人気のシステム収納に新たなラインナップ!!

収納

大建工業株式会社
「MiSEL」「フィットシェルフ」
新製品が発売!



〈小上がりユニット〉

大建工業株式会社は、システム収納“MiSEL”と“フィットシェルフ”に新しいアイテムやパーツを発売します。

テレビボードやリビングなどの収納として好評な箱型システム収納の“MiSEL”に、簡単に置きコーナーが設置でき大容量収納を備えた“MiSEL小上りユニット”を追加。他にもキッチンのカップボードなどに採用しやすいサイズ



〈キッチンカップボード用プラン〉



〈国産杉集成材を使用〉

やアイテムを増やし、ラインナップを拡充。

また、棚型システム収納の“フィットシェルフ”では国産材を活用した杉集成材カウンターを追加ラインナップする他、新プランとして、空間を緩やかに仕切ることで程よいパーソナルスペースをつくることができる間仕切りプランの新提案など、デザイン性と施工性をアップしました。



〈間仕切りプラン〉

レシピ
第107回
多賀正子の
ごちそうさま



最近スーパーの精肉コーナーでも少しづつ幅を広げて来たラム肉。健康やダイエットに良いという情報も広がっています。そんなラムは意外にリーズナブル。ササッと炒めて気軽に召し上がってみてはいかがですか？ラムは1歳未満の羊でとっても柔らかくて臭みも少ないです。こんな風に炒めて平皿に盛り付ければ牛丼とは違ったお洒落なお料理になりますよ！

材料 (2人分)

- | | | | |
|--------------------|-------|-------------------|------|
| ●ラム切り落とし | 250 g | ●キャベツ | 2枚 |
| ●小麦粉 | 大さじ1 | ●玉ねぎ | 1/2個 |
| ●コショウ | 好みで適宜 | ●オリーブオイル | 大さじ1 |
| [●市販の焼肉のタレ 大さじ2] | | ●白いご飯 | 1合分 |
| ●バルサミコ | 大さじ1強 | [●パセリの微塵切り 3枝分] | |
| ●おろしニンニク | 小さじ1 | ●バター | 10 g |
| ●みりん | 大さじ1 | ●醤油 | 少々 |

“ラムのコッテリ炒め＆パセリライス”



作り方

- ① 炊きあがったご飯にBを混ぜ込んでパセリライスを作つておく。
- ② ラムは軽くコショウをして小麦粉を全体に薄くまぶし付ける。
- ③ キャベツは一口大に、玉ねぎは5mm幅程度の串切りにする。
- ④ フライパンにオリーブオイル大さじ1を入れ強火で熱し、ラムを広げて入れる。余り動かさずしっかりした焦げ目を拾う様に時々動かしたり裏返しにして全体を焼き付ける。
- ⑤ 肉に7割程火が通ったところで、キャベツとタマネギを加え一気に煽って炒め、Aの調味料を次々加え味を絡ませ艶が出るまで炒める。
- ⑥ ①をお皿に広げる様に盛りつけ、⑤を上に盛り付けて出来上がり。