

Now

U_{ユウ}

know

Vol.107

2015年10月1日発行

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、簡単に置コーナーが設置でき大容量収納を備えた「MiSEL小上がりユニット」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

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によって程よいパーソナルスペースをつくることの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。



〈キッチンカップボード用プラン〉



〈国産杉集成材を使用〉



〈間仕切りプラン〉

多賀正子の
今月のごちそうさま
レシピ
第107回



最近スーパーの精肉コーナーでも少しず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のです。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……250g
- 小麦粉……大さじ1
- コショウ……お好みで適宜
- 市販の焼肉のタレ 大さじ2
- バルサミコ……大さじ1強
- おろしニンニク…小さじ1
- みりん……大さじ1
- キャベツ………2枚
- 玉ねぎ………1/2個
- オリーブオイル…大さじ1
- 白いご飯………1合分
- パセリの微塵切り 3枝分
- バター………10g
- 醤油………少々

“ラムのコツテリ炒め&パセリライス”



作り方

- ① 炊き上がったご飯にBを混ぜ込んでパセリライスを作っておく。
- 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を上盛りに盛り付けて出来上がり。