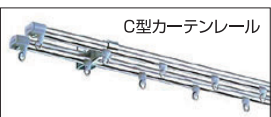




S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

カーテンレール「エリート」発売50周年にて新色を発売!

カーテンレール
エリート



1949年9月、東京都中央区に、現在の前身となる「東京装備工業株式会社」を設立。当時、カーテンレールの市

場は皆無に等しい状況の中、1953年、「C型カーテンレール」を発売し、その4年後に日本住宅公団の建築材料仕様に指定されてから、本格的なメーカーとして「トーソー」は歩み始めることに。カーテンレール「エリート」は1966年に生まれ、主要商品として様々な改良を重ねながら今日に至ります。今回発売から50周年を迎えたことで、新たに新色を発売することになりました。

この度、さらにインテリアとの融合を図り、最近の建材のトレンドカラーに合わせやすい、少し褪せたようなグレイッシュなトーンの3色を発売します。これによりペールトーンからダークトーンまでバランスの良い品揃えとなり、カラーコーディネートがしやすくなりました。仕上げにもこだわり、マットな質感、木目を再現した凸凹加工を施すことで天然木の質感を追求しています。

ペールトーン →



●アッシュグレイン

最近トレンドのグレーがかかったベージュ色。ナチュラルやモダンなインテリアに。

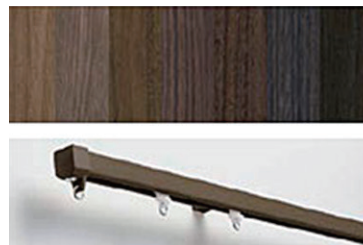
ミディアムトーン →



●マイルドグレイン

赤みを抑えたミディアム系カラー。住宅建材のカラーによく採用される色と同系色。

ダークトーン →



●ビターグレイン

赤みと彩度を抑えたグレイッシュなダークカラー。薫で燻したような色が特長。

Makoの
今月の
レシピ
第118回



“カラフルトマトのスナックPIZZA”

ピザ生地は餃子の皮を使い、完熟の美味しいトマトを使って簡単なソースを作ります。後は工夫次第でパーティリーを広げて下さいね!!



材料 (つくりやすい分量)

★フレッシュピザソース

- 生トマト……………大1個
- 生おろしにんに……………2かけ分
- コショウ……………たっぷり
- ドライオレガノ……………たっぷり
- トマトケチャップ……………大さじ6
- オリーブオイル……………たっぷり
- 塩……………適宜

★ピザ

- 餃子の皮……………24枚
- ピザ用チーズ……………200g
- カラフルトマト……………20~30個
- 生バジル……………適宜
- ドライオレガノ……………適宜
- オリーブオイル……………適宜
- タバスコ……………適宜

作り方

- ① トマトソースづくり(つくりやすい分量)。生のトマトを粗くきざむ。ボウルに入れて他の材料の全てを入れてしっかり混ぜる。
- ② 餃子の皮は間に水を塗り2枚重ねにする。(パリッと感と食べ応えUP!)
- ③ ②に①を塗り、チーズをのせて、トマトは1/2~1/3にカットして上にたっぷりのせる。それからオリーブオイルをかける。
- ④ オーブン又はオーブントースターで皮の耳がやや焦げるくらいまで、こんがりカリカリになるまで焼く。
- ⑤ 焼き上りに生バジルをちぎってのせ、お好みでペッパーソースなどをかけて食べる。