

Now
U
know
Vol.124
2017年3月1日発行

2017 March
3



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	

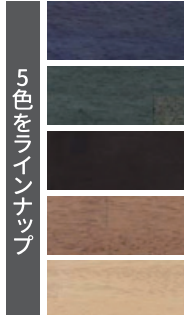
ヴィンテージ感のある「インダストリアルスタイル」を

建材 LIXIL **ヴィンティア インテリア建材「VINTIA」**



「ヴィンティア」は、ヴィンテージのリアルな風合いを高い品質で表現し、機能性にも優れたインテリア建材の新シリーズです。カラーはヴィンテージの深い色合いに合わせやすい5色を設定。また、デザイン細部もレトロな風合いにこだわり、室内ドアのハンドルデザインに「握り玉」をオプション設定。室内ドア／引戸のガラス窓にはストライプ柄のモール熱処理ガラスを採用し、レトロガラス特有のゆがみを再現しました。

機能面では、室内ドアの本体内部にドアストッパーを内蔵した「みえナイゾウドアストッパー」や、室内引戸の開閉時に自動的にブレーキがかかる「Wソフトモーション仕様」などが選べ、利便性や安全性にも優れています。さらに、インダストリアルスタイルの空間をより楽しんでいただくため、株式会社 関家具のインテリアショップ「CRASH GATE」とコラボレーション。家具や小物を含めた空間全体のご提案もしています。



5色をラインナップ
ネイビーブルー
ボトルグリーン
チャコールブラック
チーク
ナチュラルオーク



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ第124回



“牛すねとゴロゴロ野菜のポトフ”



牛すね肉はコトコト煮込むと筋状に入ったゼラチン質がとろけるように柔らかくなり煮込んでもバサバサしにくい旨味の強い部位です。たっぷりの野菜と共にその素材の味を出し合い含め合った冬のご馳走です。丁寧に根気よくアクを取り、静かに静かに加熱して柔らかく仕上げてください。お好みで粒マスタードなどを添えてどうぞ！

材料 (5人分)

- 牛すね肉……………600g
- 人参……………大2本
- 大根またはメークイン……………1/3本(小さめ一人1個)
- オリーブオイル……………大さじ1
- ローリエ……………5枚
- 芽キャベツ……………5個
- ミニトマト……………5粒
- マッシュルーム……………5個
- ブイヨン……………キューブ1個
- 塩……………適宜
- 胡椒……………適宜

作り方

- 1 牛すね肉は軽く塩胡椒をし、オリーブオイルを敷きこんだ鍋底で両面にこんがりとし、香ばしい焼き色が着くまで焼き付ける。
 - 2 大ぶりにカットした大根と人参とよく洗って皮付きのまま1/4にカットした玉ねぎを①に加えて全体がかぶる程度の水を入れる。
 - 3 ブーケガルニの材料Aを全てだしパックに詰めて一緒に浸し込み、ローリエとブイヨンキューブ一つを加えて中火にかける。
 - 4 ゆっくり沸騰させ弱火に落とし、丁寧にアクを取って蓋をして弱火で30分煮る。
 - 5 煮崩れて溶けないうちに玉ねぎを一旦取り出す。
 - 6 更に1時間半煮て、一旦火を止め冷ます。(素材に味をなじませ含ませるため)
 - 7 ここで一旦素材を全て取り出し、スープを漉して濁りをとる。(省いても良い)
 - 8 もう一度、鍋にスープを戻し入れ、すね肉と大根、人参を戻し入れる。
 - 9 いただく前に弱火で沸騰させ、芽キャベツ(なければ芯を取らず放射状に1/8等分にカットしたキャベツ)と最後に取り出しておいた玉ねぎを戻し入れ、仕上げの煮込みに入る。
- ★この時お好みでカブ・ブロッコリーなどを彩りにお好きな物を固い順に加えて程よく柔らかく煮えたところで塩胡椒で味を整える。

家庭ではスープと具と一緒に盛り付けて温かいうちに召し上がっていただければ良いと思いますが、おもてなしの場合はビーフコンソメと具材を別盛りしていただくことで2品になり尚、美しく召し上がっていただけます。

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。