



2017 November

11



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		

バスルームに収納が追加。こんな機能が欲しかった!!

浴室

クリナップ システムバス「ユアアシス」



クリナップのシステムバス「ユアアシス」に収納が提案できる“スタイルシェルフ”が追加。意外とモノがあふれる浴室の収納を解決し、更に入浴を楽しむためのグッズを入浴しながら使うことが可能になるシェルフ(棚)です。棚板の角度(フラット/水切り)を変更することも可能になりました。

その他、取り外して丸ごと洗える「とってもクリンカウンター」や、トレンドの「カフェ風スタイル」が演出できる新色の壁パネルなど魅力いっぱい。基本機能はそのままに、更に「お風呂に入るのしき」と「くつろぎ」にあふれたシステムバスルームが演出できます。

■収納ゾーニング例



■新色・柄壁パネル



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ第132回



蓮根団子ときのお椀。

心も体も温まる蓮根団子を添えた秋の風情を醸したお椀です。青柚子ときのが、味と香りを一層引き立てます。

材料 (4人分)

蓮根……………約300g	鰹の一番だし…1500cc	舞茸(またはしめじ)…1P
白玉粉…………約150g	インゲン……………6本	銀杏……………12粒
酒……………大さじ1	(斜めに細く切る)	(団子の中に入れて丸める)
塩……………小さじ1	人参……………厚さ5mm	青柚子またはすだち…1個
薄口醤油…………適宜	(いちょう型に抜く)	水溶き片栗粉…………適宜
昆布……………10cmを1枚	食用菊……………1つ	お湯……………1.5ℓ
		(野菜と団子を茹でる)

作り方

- 鍋にサッと汚れを拭き取った昆布を浸しておく。
- 鰹のだしパックなどで美味しいだしを取る。(沸騰したら昆布を引き上げる)
- 蓮根の皮を剥いてすり下ろし、ザルに取って軽く水気を切る。
- ③をボウルに移し耳たぶの堅さになるほどに白玉粉を加えて練り混ぜる。
- ④を銀杏2粒を芯にしてピンポン玉ほどの大きさに丸める。
- 沸騰したお湯にいちょう型に抜いた人参を入れ、団子は浮かんでくるまで茹でてから水に取る。途中ザルなどを使い一緒にインゲンを色よくサッと茹でる。
- ②の出汁に⑥の蓮根団子と一口大にほぐした舞茸を入れて温める。
- 水溶き片栗粉で少しだけトロミをつける。
- お椀に団子を入れ、舞茸とインゲンを飾り出汁をはる。
- 食用菊を少し飾り、青柚子かすだちを一切れ添えてお椀に蓋をしてお出しする。

