



2017 December

12



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 31	25	26	27	28	29	30

囲炉裏(いろり)を囲むような楽しさを、キッチン空間に。

浴室

パナソニック
Irori Dining (いろりダイニング)



パナソニック株式会社 エコソリューションズ社は、キッチンの新しい空間を提案する新製品「Irori Dining (いろりダイニング)」を発売。「会話を楽しみながら料理や食事をしたい」というニーズが追求されたスタイルで、キッチンが『料理を作る箱』から『人が集う場所』に生まれ変わります。

〈主な特長として〉

- キッチン空間では作る人食べる人の役割をなくし、囲炉裏(いろり)を囲むように楽しく集える新しい空間を提案。
- キッチン・ダイニングの両側から操作ができる「対面操作マルチワイドIH」、3方向から使える「ラウンドアクセスシンク」、ノックをすると自動で扉が開く「フルオートオープン食器洗い乾燥機」等を搭載。
- ファンを天井裏に設置、運転音を抑えた「静音スリムフード(換気扇)」、照明器具とスピーカーが一体化「スピーカー付ダウンライト」。
- 作りながら食べることもできる「ラウンドアクセステーブルプラン」と、収納を確保した「ラウンドアクセス収納プラン」の2種類をご用意。



「スピーカー付ダウンライト」で料理や食事をしながらBluetooth®接続でBGMを楽しめます。

Makoの
今月の
レシピ
第133回



『ざくろのクリスマスサラダ』

まるでルビーのように美しい輝きで瑞々しいざくろはこの季節ならではの果樹として最近広く売られています。ポロポロと丁寧に割りほぐして、たっぷり召し上がっていただきたいものです。ざくろの酸味だけで充分いただけるのでドレッシングは極力シンプルに仕上げます! グリーンのかぶりに薄切りのカブを合わせ、ナッツで食感とコクを添えて仕上げました。クリスマスパーティーにいかがですか? 美しくて歓声があがること間違いなしです。



材料 (4人分)



ざくろ……………1個	エキストラバージン
小かぶ……………4個	オリーブオイル……………適宜
ベビーリーフ……………適宜	バルサミコクリーム
ミックスナッツ……………適宜	又はバルサミコ酢……………適宜
マスタードスプラウト…1P	



作り方

- ① ベビーリーフは冷水に浸しピンとさせておく。
- ② 小かぶは皮を丁寧に剥き、繊維を断ち切るように薄切りにし、①とは別の冷水に浸してパリッとさせておく。(スライサーを使うと薄く美しく切れる)
- ③ ざくろは丁寧に割りほぐし、中の実をポロポロとほぐして取り出しておく。
- ④ 器に水気を切ったベビーリーフを盛り付け、小かぶを盛り付けざくろをたっぷり乗せる。
- ⑤ ナッツは食べやすく砕きトッピングする。スプラウトを飾り、美味しいオリーブオイルとバルサミコクリームを適宜まわしかけていただく。



Creative kitchen ©