

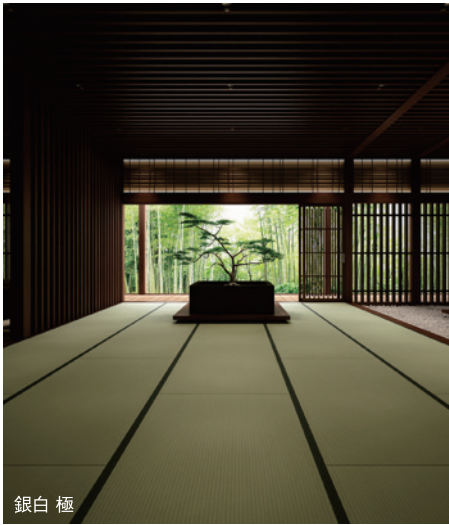
S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

“畳おもて、に高級グレードと市松柄を追加。”

床材

DAIKEN

銀白 極(きわみ)・銀白 市松



銀白 極

大建工業は、機械すき和紙を原材料に使用した畳おもて「ダイケン健やかおもて」の宿泊・商業施設での需要を見込み、“畳おもて事業”の強化を行います。新製品のひとつは、より本物のイ草に近い外観を再現した高意匠タイプの『銀白 極(きわみ) 山葵色(わさびいろ)』。

■銀白 極

機械すき和紙の打ち込み本数を1.3倍に増量。緻密で上質な仕上がりに。耐凹み性能が『銀白』の約2.5倍に向上。



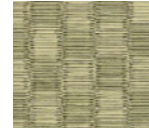
機械すき和紙の打ち込み本数が約5,200本/畳

国産高級い草の様な新色「山葵(わさび)色」を開発。

もう一つは、和の伝統模様のひとつでもある「市松柄」を用いることでデザイン性を高めた『銀白市松(いちまつ)』です。製品ラインアップを強化することで、高級志向のユーザーや、デザイン性を求められるユーザーなど、多様なニーズにお応えいたします。

■銀白 市松

インテリアに格式と情緒を。



銀白色×新銀白色



乳白色×白茶色



栗色×胡桃色



銀白 市松

Makoの
今月の
レシピ
第135回



「Hot cake mix」で作る

“バナナ&ダブルチョコレートケーキ、”

材料(23cmのフライパン1台分で)約8人分

Hot cake mix	1袋200g	くるみ	300g
卵(全卵)	1個	バナナ(立てる)	2本
バナナ	1本	レモン汁	大さじ1
牛乳	120ml	〈トッピング用〉チョコレート(板)	50g
砂糖	大さじ1	〈トッピング用〉くるみ	30g
ココアパウダー	大さじ3	ラム酒	50ml
チョコレートチップ	100g	※焼き上りの熱いうちに全体にたっぷり塗る。	
		〈焼く時用〉バター	20g

作り方

※ 下ごしらえ バナナはフォークでつぶしておく。

- 1 ボウルにつぶしたバナナと卵1個、ココアパウダーをまじり混ぜ合わせ、そのあと牛乳、Hot cake mixを入れて混ぜる。
- 2 ①にチョコチップとくるみ(トッピング用は残して)混ぜ込む。(チョコチップとくるみは先に入れると混ぜにくくなるので後がベスト)
- 3 フライパンにバターを溶かし②の生地を流し広げる。弱めの中火で。
- 4 弱火に落とし、レモン汁をまじらせたバナナ(色の変色を防ぐため)を立てる様に生地に刺し込む。
- 5 チョコチップとくるみを空間に乗せる。
- 6 蓋をして弱火で15分ほど蒸し焼きにする。
- 7 竹串に何も付いてこなくなったら全体にラム酒をたっぷり染み込ませる。

弱火で蓋をした
フライパン1つで仕上げます。



Creative kitchen

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、特に作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。