

Now  
U  
know  
Vol.137  
2018年4月1日発行

2018 April  
4



| 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 |    |    |    |    |    |

## 室内環境への機能はそのままに、デザインをさらに拡充。

**内装**

**LIXIL**  
「エコカラット」  
「エコカラットプラス」

エコカラット Gシリーズ ヴァルスロック

エコカラット Gシリーズ ファブリコ

株式会社LIXILは、室内の快適な空気環境づくりをサポートする内装機能建材「エコカラット」に、意匠性を高めた石柄「ヴァルスロック」や織物柄「ファブリコ」など全4商品を追加。

また清掃性に優れ、水廻りやパブリック空間などに最適な「エコカラットプラス」にも同デザインを追加するほか、エコカラットで人気の高い3商品を追加します。

● **新商品ラインナップ**



〈ヴァルスロック(全3色)〉  
スイスのヴァルス地方で採掘される石材の意匠を使いやすくアレンジ。高精細加飾によるリアルな石柄デザイン。



〈ファブリコ(全4色)〉  
織物の表情を豊かに表現した意匠が、インテリアを上品に演出。布団張りをモチーフとしたレリーフ。



〈カムウッド(全2色)〉  
優しい木目の意匠は、ナチュラルなインテリアのアクセントにおすすめ。木の枝を集めたようなデザイン。



〈リブミックス(全3色)〉  
1枚のエコカラットの中にさまざまな角度のリブが配置。見る角度により多様な表情。

● **「エコカラット」の共通特長**

- ①優れた吸放湿機能で“ちょうどいい湿度”
- ②生活臭軽減効果で“ニオイすっきり”
- ③有害な物質もすばやく吸着“有害物質フリー”

Makoの  
今月のごちそうさま  
レシピ第137回



4月と言えば卵！イースターもあり、卵も旬なので簡単に作れるカルボナーラをご紹介します。

### 🥚「カルボナーラ」🥚

**材料(2人分)**

- ベーコン……………120g
- オリーブオイル……………大さじ1
- おろしニンニク……………1かけ分
- 牛乳……………100ml
- 卵(全卵)……………2個
- パルメジャーノ……………大さじ5
- 塩……………適宜
- 粗挽き黒こしょう……………適宜
- フェットチーネ……………200g
- 刻みパセリ……………適宜

**作り方**

- ① ベーコンは小さめの一口大に刻み、フライパンを中火にかけてオリーブオイルでじっくり炒め、やや焦げてくるまでしっかり加熱したら火を止める。
- ② たっぷりのお湯を沸かし、塩を加えて好みの硬さにパスタを茹で始める。
- ③ ②の作業中に①のフライパンに冷たい牛乳とおろしニンニク、パルメジャーノ、卵2個を割り込み全体を混ぜておく。
- ④ 茹で上がったパスタはお湯をしっかりと切り③のフライパンにいて、グルグル全体をなじませる様にしっかり合わせる。  
この時ソースが上手く絡まない場合は弱火をほんの20～30秒付けて温度を上げ絡ませる。  
★この時加熱し過ぎると炒り卵状になってしまうので注意!!
- ⑤ 味を見て必要なら塩で味を整える。
- ⑥ お皿に盛り付けお好みでさらにパルメジャーノを振り、刻んでおいたパセリと黒こしょうを挽いてたっぷり掛けて仕上げる。

火加減に気をつけて美味しく仕上げてください！



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」「あさいち」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。