



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	

## 暮らしの中で輝き続けるシステムキッチン、誕生。

### キッチン クリナップ ステンレスキャビネットキッチン 「STEDIA(ステディア)」

クリナップは、これまでの「クリンレディ」をさらに発展させたステンレスキャビネットキッチン「STEDIA(ステディア)」を9月3日より受注開始。

システムキッチンのトップブランド「クリンレディ」の思いと実績を引継ぎ、LDK空間に馴染むデザインになりました。



セルンシリーズ扉のキッチン

#### ◆扉面材は5クラスで計38色

- ルサクシリーズ…クラシカルな雰囲気を出す木目扉。
- プロカントシリーズ…アンティークでフレンチレトロな塗装扉。
- セルンシリーズ…ビンテージ風の木目が印象的。

#### ◆ワークトップは16種のバリエーション

大きな流れ模様が特徴のコリアンワークトップも新たに採用。

#### ◆アクリストン流レールシンク誕生

作業中の水流でシンク内の細かなゴミも集めて排水口へ流す「流レールシンク」でアクリストン製を発売。



#### ◆使用頻度を考慮した新収納も標準装備

いつまでも清潔に使えるエコキャビネットを標準装備。ツールポケットやスライドボックスなど「ゾーンコンセプト」をさらに進化。

Makoの  
今月の「ごちそうさま」  
レシピ第141回



#### ■材料

レモン……………2個	②	牛乳……………100ml
ライム……………1個		粉ゼラチン……………10g
クリームチーズ……………250g	③	水……………100ml
砂糖……………100g		砂糖……………大さじ1
プレーンヨーグルト……………200g	①	全体に残ったレモンとライムの果汁
グラハムクラッカー……………20枚		粉ゼラチン……………5g
バター……………100g		

#### ■作り方

- ①のグラハムクラッカーをビニール袋の中に入れて碎き、バターと練り合わせてパイ皿の底と淵に貼り付けるようにして固定し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ②を小さな耐熱ボールに牛乳と粉ゼラチンを合わせてふやかす。
- 耐熱ボールにクリームチーズと砂糖を入れて電子レンジで約1分加熱し、ゴムベラで練り合わせて和らげながら砂糖を完全に溶かし込む。
- ③にプレーンヨーグルトを加え、泡だて器に持ち変えてなめらかになるまでよく混ぜる。
- ④に1個分のレモンの皮のすりおろしと果汁を加える。
- ②を電子レンジで50秒加熱して溶かし、⑤に加えて更によく混ぜる。
- ⑥を①に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦にレモンとライムの半月形の薄切りをぐるりと並べて5分ほど冷やす。
- ③を小さな耐熱ボールに合わせて、電子レンジで30秒加熱して溶かし、よく冷えた⑧に少しずつスプーンで広げながら表面はゼリー掛けし、さらに冷やし固めて完成させる。



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。