

Now
ユ-
know
Vol.145
2018年12月1日発行

2018 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 30	24 31	25	26	27	28	29

天然木の美しさを追求した、ウッドブラインド新製品。

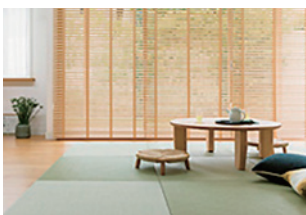
窓

TOSO
ウッドブラインド
ベネウッド

窓辺の総合インテリアメーカー、トーソー株式会社は、天然木の美しい木目を生かしたウッドブラインドを発売いたします。「窓辺の家具」をコンセプトに、近年の自然素材人気とナチュラル

テイストへのユーザー志向に合わせ、個性豊かなウッドブラインドの新シリーズを揃え、様々なテイストを網羅、関連アイテムなどと併せて市場の要望に応えられる製品です。

■天然木の魅力を最大限に



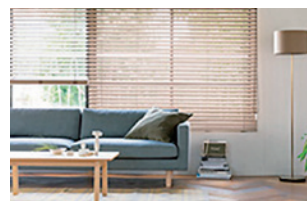
【桐(きり)】
木目が美しい桐素材。軽くて操作がしやすい。
●全2色

■こだわり派に向けたデザイン



【ヴィンテージ】
カリフォルニアスタイルエイジング加工で使い込んだような味わい。
●全3色

■使いやすいスタンダード



【スタンダード】
インテリアのテイストやシーンに合わせてセレクト。
●全16色



【アース】
自然の木そのままのようなナチュラル感が魅力。
●全1色



【ヴィンテージ】
ブルックリンスタイルお好みのインテリアテイストに合わせて。
●全3色

■コントラクトユースにも対応

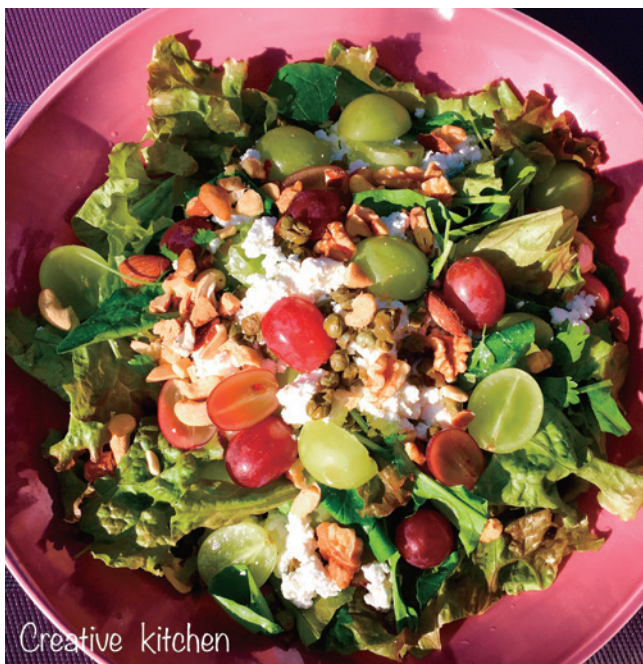


【防災】
燃えにくい防災機能が備わった木調ブラインド。
●全4色

Makoの
今月の
レシピ
第145回
ごちそうさま



こってりしたお肉料理にジューシーなサラダがよく合います! ルッコラとぶどうのサラダ



Creative kitchen

ちょっとクセのあるルッコラにみずみずしいぶどうとチーズやナッツなどを加えた個性で美しいサラダは年末年始のパーティーのテーブルを華やかにしてくれること間違いなし! ドレッシングをあえて使わず、おいしいオリーブオイルとフレッシュレモンでお召し上がりください。

■作り方

- ① 葉物野菜は食べやすくカットし冷水につけてパリッとさせておく。
- ② ぶどうは房から外しきれいに洗って縦に2つに切る。
- ③ ①の水気をよく切りサラダボールの中に入れ、ぶどうとカッテージチーズ、荒く砕いたナッツをふりかける。
- ④ 全体にオリーブオイルを回しかけ、フレッシュレモン汁を絞り、適宜塩を全体にふりかけて完成。

■材料

- ルッコラ……………1束
- ペビーリーフ……………1パック
- サニーレタス……………3枚
- 種なしで皮ごと食べられる2色のぶどう……………1パック
- カッテージチーズ……………100g
- ミックスナッツを砕いたもの……………50g
- エキストラバージンオイル……………大さじ4
- フレッシュレモン汁……………レモン1個分
- おいしい塩……………適宜