

住まいを快適にする話題の **新商品** マガジン “ナウ・ユウ・ノウ”

2019 January

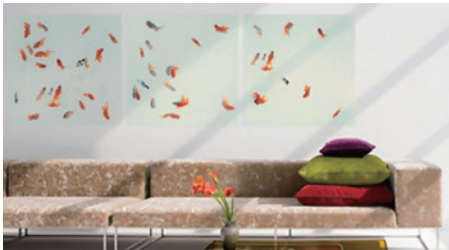
Now U know
Vol.146
2019年1月1日発行

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		

新たな質感・素材感のガラス質不燃化粧パネルが誕生!

壁材

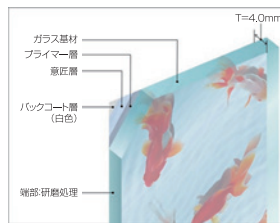
アイカ
ガラス質不燃化粧パネル
グラールG & グラールE



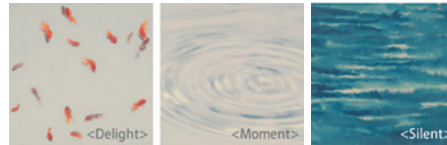
アイカはメラミン化粧板の国内トップメーカーとして、定番の木目柄や、その時々インテリアトレンドに対応した柄、伝統的な和柄モチーフの「京かたがみ」シリーズなど、幅広いデザインのメラミン化粧板や不燃化粧板を展開。

【グラールG】

ガラスの透明感と深みに、遊び心のあるデザインを組み合わせた不燃パネルです。



●柄ラインナップ

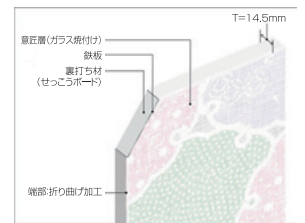


耐熱仕様で清掃性にも優れています。

このたび、設計士やデザイナーの多彩なニーズに対応するため、従来の樹脂系化粧板にはない、透明感や高輝度なパール意匠をもつ2種類のガラス質不燃化粧パネル「グラールG」と「グラールE」を発売します。

【グラールE】

和柄をモチーフとしたメラミン化粧板「京かたがみ」シリーズの意匠を、パール感のあるエナメル仕上げで表現した不燃パネルです。



●柄ラインナップ

珪藻パネルだから磁石の使用も可。



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ
第146回



鶏団子鍋

ご馳走を食べ過ぎて疲れた胃に優しい温まるヘルシーなお鍋です。締めうどんを入れたり、卵雑炊をして召し上がって下さい。



■材料 (2~3人分)

鶏ももひき肉	400g	しいたけ	6個
長ネギ粗みじん切り	15cm分	白菜	4分の1個
卵 (全卵)	1個	人参	1/2本
酒	大さじ1	鶏がらスープの素 (中華)	大さじ2~3
片栗粉	大さじ2		
塩	小さじ1		

■作り方

- ① ボールに鶏ひき肉から塩までの材料を全て入手で粘りが出るまでよく混ぜる。
- ② 白菜を葉と軸の白い部分に分け、食べやすいサイズにカットしておく。にんじんは短冊切りにする。
- ③ 土鍋にお湯を1.5ℓ沸騰させ①を大さじを使って丸く整形しながら落として煮る。
- ④ 鶏団子が固まったところで白菜の軸の部分と人参を入れ蓋をして5分程煮る。
- ⑤ 白菜の葉の部分を入れ火が入ったらいただく。

お好みで春雨を入れたり、ゆずごしょうやポン酢を添えると更に美味しく召し上がっていただけます。

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。