



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		

## 無垢の木のシステムキッチン、リニューアル。

**キッチン** ウッドワン  
システムキッチン  
スイージー (su:iji)



株式会社ウッドワンは、ドアや床材などとトータルコーディネートできる、無垢の木のシステムキッチン「スイージー (su:iji)」をリニューアルしました。「スイージー」は、NZの自社森林で計画的に植林

したニュージープイン®を主体に、強い木目が特徴的なオークやメイプル、ウォールナットといった木材の無垢材を扉に採用したキッチンです。より上質さを追求し、使い勝手の良い設備機器のラインナップも充実しています。

### Point

- ①内部もスイージーらしく上質に。引出内部のカトラリートレーのパーツに扉と同種の木材とアルミを採用、引出レールもシンプルな形状、上品なホワイト色に変更。
- ②使い勝手良く、特徴ある設備機器をラインナップ。10年間ファンのお手入れ不要のレンジフードや共働き家族にオススメのミーレ社の大型食洗機、水栓金具も大幅にリニューアル。
- ③ワークトップの見付を薄型 (25mm厚) として、より上質な形状への変更により、弊社プレミアムキッチンや無垢の木の収納ともコーディネートしやすい。



〈価格帯 (本体価格)〉 | 型基本プラン ¥492,700~  
※消費税、配送費・施工費別  
※本体価格+水栓+加熱機器・レンジフード標準品の基本プラン

Makoの  
今月の  
レシピ  
第147回  
ごちそうさま



## 長ネギの レモンマリネ

長ネギが甘くて美味しい時期を迎えました。今ならではのおいしさをたっぷり味わっていただける常備菜です。

### ■材料

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| 長ネギ.....2本         | 塩.....小さじ3分の1  |
| オリーブオイル.....大さじ1/2 | ピンクペッパー.....適宜 |
| 砂糖.....大さじ2        | 飾り用のレモン.....適宜 |
| レモン汁.....大さじ2~3    |                |

### ■作り方

- ① 長ネギはやや深めに2mm間隔で切り込みを入れ、3cmごとに切り落とす。
- ② フライパンにオリーブオイルを回し入れ中火で熱し、切り込み部分を下にして焼き色がついてくるまでじっくり焼く。
- ③ 裏返しにして中まで柔らかくなるようにしっかり火を通す。
- ④ 焼き上がった長ネギをバットなどに広げ、砂糖と塩をふりかけ、レモン汁を回しかけ、落としラップをして味を馴染ませる。
- ⑤ レモンを飾った器に④を盛り付け、ピンクペッパーをひねりながらかける。



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。