



Vol.148
2019年3月1日発行

2019 March





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 31	25	26	27	28	29	30

単身向けでシンプルな、グリルレスガスコンロ。

コンロ

ノーリツ
グリルレスガスコンロ
幅30cm2口グリルレス
& Nero(ネロ)

株式会社ノーリツはガスビルトインコンロのラインアップを拡充し、グリルのない“グリルレス”タイプのコンロ2機種、「幅30cm2口グリルレス」と3口の「Nero(ネロ)」を3月に発売します。「幅30cm2口グリルレス」は、賃貸住宅などの小

間口キッチンに適し、「Nero」は、黒で統一された高級感のあるデザイン性と、上面の点火つまみが特長です。限られた空間や単身世帯へのニーズを考えた、これからのコンロスタイルを提案します。



幅30cm2口グリルレス Point

- シンプルで美しいステンレス天板
天板は美しい光沢があり、耐久性の高いステンレス素材。コンパクトながらキッチン空間にスマートな印象を与える。
- お手入れしやすいバーナーまわり
ゴトクは取り外して丸洗い可能。天板は1枚のステンレスで継ぎ目がないため、バーナーまわりのお手入れがしやすい。
- ガスならではの本格調理
点火つまみを回して強火から弱火まで火加減自在。手前と奥の2口で便利に調理ができる。



Nero(ネロ) Point

- キッチンに調和、シンプルなデザイン
フェイス部がなく、コンロの前面にキッチンの扉面材を配したデザインが可能。アルミフレームのため耐久性にも優れている。
- 操作性を考慮した上面操作
上面右側に配置された点火つまみで操作がしやすい。
- レンジフード連動機能を搭載
コンロの点火と同時にレンジフードが自動で換気を始めます。(※コンロ連動タイプのみ対応)



Makoの
今月の
レシピ
第148回



菜の花の春色炒め

菜の花の可愛らしい卵の色と海老の色を添えた春らしい炒め物です。菜の花の軸が太い場合は縦に切ったり斜めに切って火通りを良くしてください。盛り付けた後、色を美しく仕上げる為に醤油はほんの少量垂らすだけで、後は塩味で仕上げました。



■材料(2人分)

菜の花……………1束	オリーブオイル……………大さじ1
ボイル小エビ……………100g	塩(炒める時)……………適宜
卵……………2個	コショウ……………適宜
砂糖……………大さじ1	醤油……………少々
塩(卵に混ぜる時)……………少々	

■作り方

- 菜の花は4cmほどに食べやすく切り、軸が太い場合は斜め又は縦に切って火通りを良くする。
- 卵はボウルに割りほぐし、砂糖と塩を加えてよく混ぜておく。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、卵を流し入れふんわり火を加え一旦取り出す。
- フライパンに菜の花の硬そうな軸から順に加え強火でサッと炒める。
- 菜の花が8割程炒まったらエビを加え温まるまで炒め、続けて加熱済みの卵を戻し入れ、全体に軽く塩とコショウをして一気に炒めあげる。
- 器に盛り付けた後、香り付け程度に醤油を全体にサラッと回し掛けて出来上がり。