

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 April

Now  
U  
know

Vol.149  
2019年4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 |    |    |    |    |

## 安心・安全を兼ね備えた、簡単施工のリフォームシャッター

### シャッター LIXIL リフォームシャッター 〈モデルチェンジ〉



LIXILは、昨今の自然災害や防犯などの問題を鑑み、リフォームシャッターのモデルチェンジを今年の6月に発売します。外観を損なわないシンプルデザインで、既存の外窓の上から取り付け

るだけの簡単スピード施工。そして、リモコンやスマートフォンで操作できる快適性が魅力です。安心・安全そして快適さを暮らしの中に取り入れて、住まいを守り、家族を守るアイテムです。

#### スマート電動バージョン

無線LANと専用アプリを介して、家中のシャッターをスマートフォンで一斉操作できます。部屋を移動して操作する手間がありません。



#### 手動バージョン

手動で開閉するシャッターは、操作ひもを標準装備しているため、高い位置にあるシャッターも簡単に降ろすことができます。

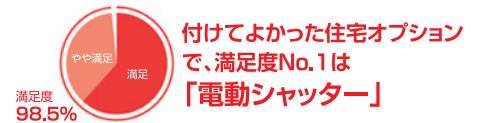


#### 電動バージョン

スイッチの配線工事がいらぬ単機能リモコンを使ってお部屋のシャッターを操作できます。スマートフォンでも同様の操作が可能です。



●簡単スピード施工/取付工事にかかる所用時間は、1窓あたり最短60分のスピード施工。安全・安心な毎日が短時間で実現します。



Makoの  
今月の  
レシピ  
第149回  
ごちそうさま



### レアチーズケーキ ストロベリーゼリー掛け

シンプルなレアチーズケーキはどんな季節にも喜ばれますね～！  
今回は季節のいちごを作ってゼリー掛けにし、  
春のデザートに仕上げました。



#### ■作り方

- Cのチョコイスをビニール袋に入れて綿棒で叩いて砕き、レンジ加熱で溶かしたバターを合わせ、パイ皿の底にしっかりと圧をかけながら密度を上げて敷き詰め、冷蔵庫で冷やし固めておく。  
★タルトの底の市販品を使っても良いでしょう!!
- クリームチーズはボウルに入れて柔らかくなるまで軽くレンジ加熱してよく練る。
- Bの分量の水にゼラチンを振り入れてふやかし、電子レンジで50秒加熱し溶かす。
- やわらげておいたクリームチーズにAの材料を上から順番に滑らかになるように加えながら丁寧に混ぜ込む。レモンは皮を削り入れてから汁気を絞る。
- ①の型に③を流し込み、しっかり冷やし固める。
- ボウルにいちごジャムを準備し、耐熱の小さなボウルにDの水大さじ3と粉ゼラチンを振り入れてレンジで溶かしたものを加えて混ぜる。更にリキュールを入れ混ぜる。
- しっかり冷えたチーズケーキに⑥を広げて再度冷やし固め、切り分け、ミントを飾る。

#### ■材料

- |                    |                   |                    |
|--------------------|-------------------|--------------------|
| クリームチーズ……………250g   | C                 | 森永チョコイス……………約1箱    |
| 砂糖……………50g         | L                 | バター(有塩でOK)……………50g |
| プレーンヨーグルト……………200g |                   |                    |
| A                  | 「                 | いちごジャム……………200g    |
| B                  | 「                 | ベリー系リキュール大さじ1～     |
| 「                  | 粉ゼラチン……………10g(2袋) | D                  |
| 「                  | 粉ゼラチン……………5g(1袋)  | L                  |
| 「                  | レモン(皮と汁)……………1個分  | L                  |
| 「                  | バナラエッセンス……………適宜   | L                  |
|                    |                   | L                  |
|                    |                   | 「                  |
|                    |                   | 水……………大さじ2～3       |



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「つくりにやすくおいしい」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。おほかた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。