

NEW

## 独特の素材・質感で生まれる上質空間に、新柄が追加。



2019年8月21日発売

(hapiaソリッド調イメージ)デザイン:7D、カラー:EB(アイアンブラック)、レバーハンドル:K5デザイン

### DAIKEN

#### 「hapia」シリーズ hapia ソリッド調

大建工業株式会社は、業界最多クラスのドアデザインバリエーションを取り揃えた住宅用内装建材「hapia」シリーズのドア・収納向け色柄に、硬質な風合いをイメージした非木目柄「hapia ソリッド調」を新設します。漆喰調のホワイト系、コンクリート調のグレー系、錆びの風合いを感じる鉄板調のブラック系という、硬質な風合いをイメージした非木目柄の3柄を揃えたことで、次のトレンドを先取りした、異素材調の組み合わせによる新しいインテリアテイストを実現します。さらに、「hapiaソリッド調」専用のドアデザイン7Dも追加。素材の質感を引き立てるデザインとして、よりモダンでスタイリッシュな空間に上げることが可能です。



EH (スタックホワイト) EG (コンクリートグレー) EB (アイアンブラック)

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”

Now  
U  
know

(Vol.152)2019年7月1日発行



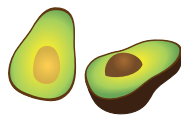
7

2019 July

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
	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			



Makoの  
今月のごちそうさま  
レシピ 第152回



## Guacamole ワカモーレ (アボカドディップ)

メキシコの前菜として、そしてスナックとして登場するワカモーレ。アボカド好きにはたまらないディップですね。美味しくてつつい食べすぎちゃいますが、これからの季節ビールもピッタリです。ライムはアボカドの美味しいグリーンを止めると同時に爽やかな風味を加えます。実は香菜(シラントロ)も入っていますよ〜。玉ねぎは新玉ねぎか紫玉ねぎが辛すぎず良いでしょう！肉や魚の料理にも添えられていることも多くあり、ソースとしても欠かすことのできない一品です。是非本格的な味を楽しんでください。

### ■材料 (作りやすい分量)

アボカド……………3個  
おろしにんにく……………小さじ1  
ライム果汁……………1/8個  
紫玉ねぎ……………1/2個  
ピーマン……………1個  
シラントロ(香菜)……………1株  
A (根から葉の先まで全部)  
トマト……………中1個またはミニトマト8個ぐらい  
青唐辛子……………1本  
(辛いのが好きな方は3本ぐらいまで増やしても良い)  
塩……………小さじ1

### ■作り方

- ①まずはAの材料からみじん切りにし、一つのボウルに入れて塩をし、全体をさっくりと混ぜて5分ほどおいて味をなじませる。
- ②アボカドは皮と種を取り、スプーンを使ってボウルに果肉を取り出し、ボウルに入れる。
- ③まずはフォークかマッシャーまたはパーミックス等で粗く潰し、色が変わらないうちにライム果汁とおろしにんにくを加え、なめらかになるまで丁寧に十分に練り混ぜてペースト状にする。
- ④①の水気をザルで切り③に加えて全体を混ぜ合わせる。
- ⑤味を見て塩が必要なら加えて整える。

- ★アボカドの熟し具合が仕上がりの味を大きく左右します。良い状態の物を見極められるようになりますよ！
- ★保存したい場合は(量が多ければペーストの中に種を戻入れ)空気に触れないよう表面にびったりとラップをして保存します。またはビニール袋などに詰めて真空状態で保存。
- ★冷凍保存も可能です。食べたい時は自然解凍で！



Creative  
kitchen

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バフフルな肉料理は、特につく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。おあらかじめ人気の人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血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。

スマホで  
ソーゴーへ

