

NEW

色を楽しむ暮らし、「室内物干し」からいかがでしょうか。



タカラ産業株式会社 吊下げ型室内物干し「ドライ・ウェーブ」

タカラ産業株式会社は、快適な暮らしの一助となるための吊下げ型室内物干し「ドライ・ウェーブ」を発売。一年を通して雨の多い日本、どうしても天気気が気になると部屋干しは欠かせません。また住まいがコンパクトということもあって、いざ部屋干しとなるとスペースもとられ見た目にもよくありません。

そこでこの「ドライ・ウェーブ」はインテリア性も考えた5つのカラーを用意。パイオレット・ブルーグリーン・チャコールグレー・銅・シャンパンゴールドの5色は昨今の流行色を考え取り入れています。家具などとの調和を考え、そして洗濯物を干すだけでなく、プランツハンガーを掛けたり、部屋のしきりとして布を掛けたりとインテリアのお手伝いを施してくれます。

新しい感覚でライフスタイルにアイデアを提供してくれる、室内物干し「ドライ・ウェーブ」をぜひ利用してみてはいかがでしょうか。

●銅とシャンパンゴールドは今年1月発売、ほか3色は2019年9月発売となっています。



◆シャンパンゴールド
文字通りシャンパンのような淡いゴールドの色は上質で華やかな印象を与え、どのようなインテリアにも溶け込みます。

住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

(Vol.159)2020年2月1日発行



2

2020 February

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



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第159回

【ジャンボ肉まん】

市販の肉まんは小さくて…1個じゃ物足りないですよね。1つ食べたらお腹いっぱいになるようなジャンボ肉まんを作っちゃおう!! 自家製の蒸かしたては最高ですよ! 寒く乾燥している季節には、お家が潤って温まるものが嬉しいですね。具は、お好みで色々アレンジしてみてくださいね。

■材料 (6人分、小さく作れば8個にもなりますよ)

- 肉まんの生地
- 「ドライイースト」……大さじ1と1/3
- ★お湯(40~50°C)……250cc
- 砂糖……50g
- 強力粉……250g
- 薄力粉……250g
- サラダオイル……大さじ1強
- 肉だね
- 豚挽肉……350g
- 「細切り干し椎茸」……10g
- ☆少量の水でもどす
- 「長ねぎ(白い所)」……1/2分
- 茹で筍……100g
- おろし生姜……20g
- オイスターソース……大さじ2
- ウェーパー……小さじ1
- 醤油……大さじ1と1/2
- 甜麺醤……小さじ1
- 塩……少々
- コショウ……小さじ1/2
- 紹興酒……大さじ1
- 砂糖……大さじ1
- ごま油……大さじ1強
- 片栗粉……大さじ1と1/2



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、特に作りやすくておいしいと評判。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。おほかから明るい人柄が人気。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。

■作り方 ☆ドライイースト…大さじ1+1/3=12g

- ①あらかじめ☆印の干し椎茸を少量の水でもどしておく。(水分が残らない程度の水で)
- ②中ぐらいのボウルに★印のお湯と砂糖を入れてよく混ぜ、続けてドライイーストを加えて混ぜ、表面に水の量と同じぐらいのブクブク泡が盛り上がりくるまで待つ。ぬくぬくした温度と砂糖をエサにしてイーストは早く発酵します。☆(お湯は真夏はやや低めの温度で1割減・冬はやや高めで1割増し)
- ③大きなボウルに2種の粉を入れ、ザクザク混ぜて合わせておく。
- ④②にブクブク泡が膨らんだ②とサラダオイルを加え、指を立ててぐるぐる回し、粉が水分を含み段々とまとまって来たら、手全体を使って少しずつ手から離れる様にまとめながら、生地が1つになってくるまでボウルでまとめ捏ねる。
- ⑤④を平らな作業台に取り出し、キメが整い滑らかになるまでしっかり捏ね上げる。
- ⑥空気を抜く様に縦じ目を絞りながらひとまとめにし、艶のいい所を上にしてナイフで十文字に切込みを入れ、濡

- れ布巾をかけて1.5~2倍に膨れて来るまで発酵させる。
- ⑦夏はそのままで、冬は発酵の状態を促す条件を作っておけると良い。生地を発酵させている間に具を作る。干し椎茸・長ねぎ・筍はあら微塵切りに、生姜は皮付きのまますりおろす。(イーストの発酵を待っている間に具を作っても良いでしょう!)
 - ⑧ボウルに肉だねの材料の全てと調味料を全部入れてよく練り、最後に片栗粉を入れて練り上げる。
 - ⑨蒸し器を準備したつづりの水を加えて加熱する。
 - ⑩程よく発酵した生地と具を等分にして包み、裏にクッキングシートを1つ1つに付ける。
 - ⑪包む時は生地の中央を少しだけ厚めにして丸く大きめに広げ、中央に具を置き、巾着の様につつんで綴じる様に包む。
 - ⑫蒸し器に少しずつ隙間を空けながら肉まんを並べ、強火で15~20分蒸し上げる。
 - ⑬お好みでからし醤油を付けていただく。

スマホで
ソーゴーへ

