

洗面空間に、ヨーロッパの貴賓あふれる風情はいかが！



●ベネチアンガラス black

mizu no hana Premium Series

配管部品の専門商社として100年以上の歴史のあるフローバル株式会社が運営する『mizu no hana』は、個性的なデザインの洗面ボウル、水栓・排水金具などの水廻りの商品を展開。今回は、ヨーロッパが誇るガラス芸術を洗面ボウルに使用した「Premium Series」をご紹介します。

◆イタリアの至宝 ベネチアンガラス

イタリアの都市ベネチア ムラーノ島で13世紀から生産されているガラス工芸品。熱したガラスを熱いうちに高度なテクニックで職人が吹きガラス製法で加工し、様々な形状をつくる。

◆宝石のような輝き クリスタルガラス

イギリスにて17世紀に発明されて以降、世界中で生産されている高級ガラス。水晶のような透明性と美しい輝きが特徴。更にカットを加えることで、角度によって様々な輝きを見せる。

◆ハブスブルク家が愛した ボヘミアンガラス

14世紀からチェコ ボヘミア地方で生産されているガラス工芸品。その水晶のような透明度と硬さから「ボヘミアンクリスタル」とも呼ばれる。宝石のカッティング技術を応用。



●クリスタル clear



●ボヘミアンガラス ルナ

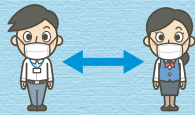
住まいを快適にする話題の新商品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

〈Vol.162〉2020年6月1日発行

Social distance



6

2020 June

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				



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第163回

ニラ焼き焼売

しゅうまい

おかずにもおつまみにも合う、ボリューム感いっぱい焼売です。
ニラの栄養もふんだんに摂って、ウイルスに負けない体づくりを！！

■材料 (約20個分)

豚ひき肉……………300g	醤油……………小さじ1
ニラ……………1束	オイスターソース……………小さじ1
玉ねぎ……………1/2個	焼売の皮……………20枚
片栗粉……………大さじ1	<つけだれ>
鶏がらスープの素……………小さじ1/3	醤油、酢、ラー油……………
白こしょう……………適宜	お好みで合わせたもの

■作り方

- ①玉ねぎとニラは粗みじんに切り片栗粉をまぶしておく。
- ②ボールに①とひき肉、調味料を全て加えよく練る。
- ③フライパンに20等分に分けて丸めたものを均等な間隔に開けておく。
- ④それぞれの肉団子に焼売の皮を被せ、逆さまになった焼売の形にまとめ、更にスプーンを使って平らにならす。
- ⑤サラダオイル大さじ1を全体に回しかけ中火で両面をこんがり焼きあげる。
- ⑥醤油、酢、ラー油を適宜好みで合わせたものをタレにしてつけながらいただく。



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ワルな肉料理は、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。

スマホで
ソーゴーへ

