

NEW

ねこも人も心地いい。上質空間を創るペットシリーズ登場!



●ねこシェルフ ●ねこステップ

DAIKEN

2020 NEW PRODUCTS 8.21新発売

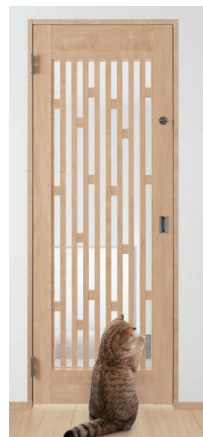
住まう人のこだわりで高いレベルで応える新製品の数々。今回は、デザイン、素材、機能的にも充実した〈ペット関連アイテム〉をご紹介します。

豊富なアイテムで、自由気ままリラックス

部屋中のびのびとお散歩したり、休憩したり、すべりにも配慮して。ねこの習性や行動に応じた環境をつくりませんか。

- ねこシェルフ・・・ねこの移動ルートと収納を両立
- ねこステップ・・・立体移動で運動不足解消に
- ねこ用カウンター・・・家族が集まる場所に憩いの場を
- ねこボックス・・・のぞき窓がある隠れ場所
- ねこルート・・・高い場所に通り道を
- ねこゲート・・・不意の飛び出しを防ぎます

ほかに、ハビアカラーでリニューアルしたペット用フロアや、気になるニオイを吸着して鳴き声などの音の響きを抑える「クリアトーン12SII」もおおすすめです。



●ねこゲート



●MiSEL ねこ用カウンター



●ねこボックス ●ねこルート

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.164〉2020年7月1日発行



7

2020 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164回

桜エビと卵のチャーハン

いよいよ梅雨に入るのでしょいか蒸し暑くなってきましたね。暑い時はできるだけ火を使う時間を短くして元気の出る料理を作りたいものです。そんなこともありささっと仕上げるチャーハンをご紹介します。

■材料 (1人分)

硬めに炊いた温かいご飯……200g
卵……………1～2個
塩……………ひとつまみ
コショウ……………適宜
桜海老……………大さじ2
長ネギの粗みじん切り……大さじ2
サラダオイル(炒め用)……大さじ1
中華練り調味料……………小さじ1/3
醤油……………小さじ1
ゴマ油(仕上げ用)……………小さじ2

■作り方

下ごしらえ(準備を整えてから始めます)

- ①卵を割りほぐし塩胡椒をしてよく混ぜる。
 - ②長ネギは粗みじんに刻んでおく。
 - ③桜エビは乾煎りして香りを立てておく。
- ①深めのフライパンにサラダオイルを熱し、煙が上がった瞬間に卵を一気に入れ、続けてご飯を全部入れる。
- ②鍋を振りながら卵とご飯を潰したり煽ったりしながら、バラバラに離れていくように強火で炒める。
- ③中華練り調味料と乾煎りしておいた桜エビと長ネギを加え、さらに煽りながら炒める。
- ④チャーハンをフライパンの片側に寄せ、空いているところに醤油を流し込み、水分が蒸発した瞬間にチャーハンで醤油の焦げた部分を炒め込む。
- ⑤仕上げにごま油を回しかけ全体を合わせたら出来上がり。



Creative kitchen

チャーハンスピード勝負ですので準備をしっかり整えてから調理を始めましょう！
ご飯は硬めに炊き上げてあるものか、冷やご飯の場合は一旦温めておいてスタートするのが良いでしょう。

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ナルな肉料理は、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。おほ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

