

NEW

トレンドを取り入れたデザインにリニューアル!



クリナップ 2020.9.1 受注開始 システムキッチン STEDIA(ステディア)

日本で初めてシステムキッチンを開発し、常にお客様の声に応え進化し続けているクリナップ株式会社。今秋、多様化するインテリアテイストに対応するため、主力のシステムキッチン「STEDIA」のデザイン性を強化しました。

扉面材はこれまでの5クラス38色から5クラス49色に、取手も9種類から10種類にと、デザインバリエーションが充実。レンジフード側面やコンロ横引き出しの前板に扉面材仕様が可能、食洗機の枠にブラック対応が追加、そして奥行き60cmタイプも登場しています。

また、開放感がある人気のレイアウト「フラット対面プラン」に「ステンレスワークトップ」が登場。機能性や衛生面に加え、マテリアルミックスのデザインとしても注目されています。「ブルックリンスタイル」や「男前インテリア」等をキーワードに、キッチンデザインにこだわりのあるお客様へ、さらに提案の幅が広がります。



●クイールキャメル《上》
使い込まれた牛革の質感を再現した扉面材。愛着を持って使い続けられる個性的なキッチンに。(class4)

●ロッシュチャコール《左》
いま人気のインダストリアルな素材感のある艶消しカラー。魅力的なトレンドデザインを実現。(class5)



●レンジフード横幕板・コンロ横引き出しに扉面材仕様が可能な人気の対面レイアウトで要望の高かったポイント。キッチン全体がインテリアテイストに合わせた空間に。

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.167〉2020年10月1日発行



10

2020 October

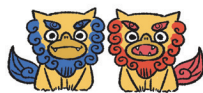
Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第167回

「どうる」とは泥のこと。なんと泥を沸かしているみたいだ、という料理中の様子が語源だそうで、確かに作っている時の様子は…しかしながら、なんとも奥深い複雑で優しい味わいは、日本のマッシュポテトかあたたかいポテトサラダか!といった感じです。私が沖縄で一番印象深く残っている料理です。本来はターナムと呼ばれる田芋で里芋の一種を使って作られます。

どうるわかしー



■材料 (4人分)

豚バラ肉……………50g
人参……………50g
さつま揚げ……………1枚
干し椎茸(薄切り)……………5g
木くらげ……………5g
オイル……………小さじ2
泡盛……………大さじ3
砂糖……………小さじ2
めんつゆ……………大さじ1と1/2
里芋…200g(皮をむいたもので)
万能ネギ……………1本

■作り方

- ① 干し椎茸は湿らす程度の少ない水で戻し、キクラゲはたっぷりの水で戻して6~7mmに刻んでおく。
- ② 豚バラ、人参、さつま揚げは6~7mm角にカットする。
- ③ 里芋は皮をむいて1.5cm角程度にカットする。
- ④ 鍋にオイルを熱し(豚に脂が多ければオイルを使わなくてもよい)、②をよく炒める。
- ⑤ 続けて①も加えてよく炒め、泡盛と調味料で味付けする。
- ⑥ 味がなじんだところで里芋を鍋に加え、ひたひたの水を加え、沸騰させたら弱火でじっくり煮る。
- ⑦ 水分が飛んで里芋がつぶれるまで加熱し、全体がまとまるように練り混ぜる。
最後は色が悪くなるので味が足りなければ塩で整える。
- ⑧ 小口切りに刻んだ万能ネギを混ぜ込む。



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

