

NEW

バーナーまわりが、すっきり「キレイ」に



ノーリツ 2021.3.1 発売 ガスビルトインコンロ Fami(ファミ) リニューアル

湯まわり設備メーカーの株式会社ノーリツは、普及価格帯のガスビルトインコンロ「Fami(ファミ)」のお手入れ性とデザイン性を向上させてリニューアルしました。共働き世帯、高齢世帯の増加による時短ニーズや、新生活様式下における料理機会の増加に伴うお手入れニーズの高まりに対応して、美味しい食事を手軽に楽しめる豊かな暮らしを提案しています。

ゴトクとバーナーキャップを刷新 グリル内のお掃除もラクラク

バーナーまわりの清掃性を高めるとともに、ガラストップがすっきりと広く見える印象に。グリルは付属のクックボックスを使用して多彩なお料理を。

2口コンロもリニューアル ガラストップを追加

賃貸住宅向けの2口コンロの「コンパクトタイプ」もリニューアルされ、バーナーまわりはFami同様、天板はガラストップをラインアップ。



“低荷重センサー”を搭載しているため、250g以上の重さの鍋であれば安定して置けます。オートタイプの左右の両バーナーは、コンロ調理タイマー・温度調節機能・高温炒め機能・湯わかし機能があり、左右のコンロで同時に便利な調理機能が使えます。

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.172)2021年3月1日発行



3

2021 March

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172回

牡蠣とふわとろ卵のネギソース丼



加熱用の牡蠣の料理としては鍋やフライ等がポピュラーですが、そのまま簡単にフライパンで手軽に焼いて牡蠣の旨味を逃さずに、旨味たっぷりのタレに絡めていただく丼はいかがですか。炊きたてご飯にフワフワの卵と焼き漬けした牡蠣をたっぷりのせてお召し上がりください。

■材料(2人分)

牡蠣 12粒ぐらい
サラダオイル 適宜
A オイスターソース 大さじ1
醤油 大さじ1
長ネギ 1/3本
ごま油 小さじ2
卵 3個
塩 ひとつまみ
砂糖 大さじ2強

*お好みでラー油をかけてどうぞ!

■作り方

- 牡蠣は片栗粉をまぶしてから流水で優しく洗い、水気をしっかりとぎしておく。
- 長ネギは粗みじん切りにする。
- 中位のボウルにオイスターソースと醤油を入れよく混ぜておく。
- フライパンにサラダオイルを薄く敷き中火で温めたら、牡蠣を入れ、ゆっくり上下を返しながらか中まで火を通す。牡蠣がぷっくりと膨れ、やや硬くなってきたら③のタレをよく絡めておく。
牡蠣を焼くときに箸の先で牡蠣を痛めないよう、太い方を使い、あまりいじりすぎない様に注意!
- 牡蠣を焼いたフライパンに、刻んでおいたネギとごま油を加え、旨味をこそげ剥がす様にしながら長ネギに火を通しソースとする。
- 卵は割りほぐし砂糖と塩で味を整え、多めのサラダオイル油でふわり大きく混ぜながら焼き上げ、ご飯の上に広げる。
- ⑥に焼きあがった牡蠣とネギソースをかけてラー油を添える。



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。おほかで明るい人柄が人気。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

