

NEW

トレンドのインテリアを実現できるバスルーム



トクラス 2021.5.10 発売

YUNO(ユノー) every(エブリィ) VITAR(ヴィタール)

くつろぐ空間としてのバスルームを追求しているトクラス株式会社は、トレンドのインテリアに対応できるアイテムを追加したバスルーム「YUNO」、「every」、「VITAR」を販売します。居心地の良い空間作りのためには機能や便利さとともに、インテリアスタイルをトータルに考えコーディネートすることも大切です。既に展開されているキッチンに続き、今回はバスルームもセットでコーディネート可能に。発売に合わせてホームページではキッチンの扉色やバスルームの壁色、小物の組み合わせなど、8つのインテリアスタイルからお選びいただけます。

■ ダーク基調で素材感を大切に
「ラスティック」

■ 白基調の空間に黒小物でアクセント
を加えた「エリソナナチュラル」



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.173) 2021年4月1日発行



4

2021 April

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173回

ブルーベリーマフィン

お天気が良くなったので、外に持ち出して
食べられるようなお菓子にしてみました。

■ 材料 (6個分)

バナナ …… 1本(熟しているバナナ) ホットケーキミックス …… 100g
全卵 …… 1個 オリーブオイル …… 大さじ3
砂糖 …… 大さじ1 ブルーベリー(冷凍可)

■ 作り方

事前準備として、オーブンを180度で予熱しておく。マフィンの型を6個準備する。

- ① ボールにバナナの皮を剥いて入れ、フォークの背などを使ってペースト状に潰す。
- ② ①に砂糖と卵を加えてよく混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスを振るいながら入れ、粉が見えなくなるまで混ぜる。
- ④ オリーブオイル大さじ3を加え更になじむように混ぜたら、ブルーベリーの3分の2を加えてサッと合わせる。
- ⑤ マフィン型に6つに等分して流し込み、残りのブルーベリーをそれぞれの中央に乗せるように飾る。
- ⑥ 175度のオーブンで23分焼き上げる。

竹串を中央の1番盛り上がっている部分に刺して、何もついてこなければ焼き上がり。
何かついてくるようであれば追加で3分焼く。



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

