

NEW

抗ウイルス機能をプラスした空間で感染対策を



銘木にこだわった住宅向け天然木化粧床材「フォレスナチュラル-VS」

DAIKEN 2021.5.10 発売

抗ウイルス機能『ビオタスク』の床材4種 同時展開

2012年に建材業界初となる独自の抗ウイルス機能『ビオタスク』を実用化した大建工業(株)。空気中や手から付着した製品上の特定ウイルスの数を、24時間後に99%以上減少させるオリジナルの技術です。床材として『おもいやりフロアIV-VS』に続き、新しく『ハピアフロア-VS』『ハピアフロア石目柄II(艶消し仕上げ)-VS』『フォレスナチュラル-VS』『フォレスナチュラル床暖房タイプ-VS』の4種を発売。先に展開しているレバーハンドル・手すり・カウンターなどに床材をさらに加えることで、空間全体での感染対策が可能になりました。

落ち着いた親しみやすい木目柄
ハピアフロア-VS

ハピアフロア石目柄II
(艶消し仕上げ)-VS



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.174)2021年5月1日発行



5

2021 May

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 30	24 31	25	26	27	28	29



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第174回

手羽先と丸ごとんにくの塩焼き

こどもの日や母の日、父の日と続く5月。
ご家族が揃うことも多いのではないのでしょうか。
とてもシンプルな調理法ですが、皮をパリッと焼くことで、
子供も大人もお年寄りもみんなに喜ばれると思います。

■材料 (3~4人分)

手羽先…………… 12本	スナッペンエンドウ…………… 12本
んにく…………… 丸ごと1個	オリーブオイル…………… 大さじ1
レンコン…………… 150g	クレイジーソルト…………… 適宜



■作り方

- 手羽先の先端を節で切り落とし、裏側から骨と骨の間に切り込みを入れて食べやすく開く。
んにくは、皮付きのまま一粒ずつにばらす。
レンコンは皮をむき1cm幅に切り、スナッペンエンドウは筋を取る。
- フライパンにオリーブオイルを広げ、野菜を9割火を通し一旦取り出しておく。
- 温まっているフライパンに手羽先の皮を下にして並べ、んにくも隙間に入れ、手羽先に9割程火が通るまで中火でじっくり皮を焼く。パリッと仕上げるために蓋はしないこと!
- 手羽先に香ばしいこげ色が付いたらクレイジーソルトを振ってから裏かえす。
- 取り出しておいた野菜をフライパンに戻し、全体に火が通ったら火を止め、再び野菜と鶏肉の皮に対してクレイジーソルトを振る。フライパンごと食卓に運びみんなで囲んでいただく。



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フルな肉料理は、特に作りやすくておいしいと評判。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

