

NEW

高品位ホーロー技術を活かしたセカンド洗面



キャビネットタイプ／間口110cm

- 設置場所を選ばないミニマルでスタイリッシュなセカンド手洗い
- 花器をイメージしたスタイリッシュなホーロー製
- 玄関、廊下、寝室などインテリアに合わせてサイズもぴったり

タカラスタンダード 2021年8月30日 発売 玄関横などのスペースにも設置できる『コンパクト手洗い』

システムキッチン・バスを中心とした住宅設備機器メーカー・タカラスタンダード株式会社は、帰宅後の手洗い・うがいをする習慣や、来客時の利便性向上など「セカンド洗面」への強いニーズにより「コンパクト手洗い」を発売しました。

カウンターは製品上のウイルスの数を99%以上も減少させる抗ウイルス仕様で、消毒液を使用した拭き掃除にも強さを発揮、高い抗菌性能を長く保ちます。ホーロー手洗い器は熱やキズに強く、メラミン素材のカウンター・扉はキズや汚れに強いので手入れがカンタンです。キャビネットタイプもカウンタータイプも自由なサイズオーダー（60～135cm）のため、ちょっとした空間にコンパクトで美しい仕上がりを実現します。



キャビネットタイプ／間口60cm



カウンタータイプ／間口75cm

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
ユ-
know

〈Vol.178〉2021年9月1日発行



9

2021 September

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178回

ジャー ジャーメン

炸醬麵 ～肉味噌レシピ～

■作り方

- ① 干し椎茸は少なめの水で時間をかけて湿らせるようにして戻し、粗みじんに刻んでおく。
- ② 白髪葱は水に放ち、きゅうりの細切りは冷やしておく。
- ③ たけのこ、にんにく、生姜（皮付きでOK）、ネギは（白髪葱を作って残った部分）粗みじんに刻んでおく。
- ④ 深めのフライパンにサラダオイルを加え、中火で熱し豚ひき肉を加えて炒め、白く色が変わるまでよく炒めて、ひき肉の脂を溶け出させる。
- ⑤ ニンニク・生姜・ネギを加えて炒め、続けて豆板醤の香りを出すように炒める。
- ⑥ たけのこ椎茸を加えてよくなじませる。
- ⑦ 砂糖、醤油、甜麵醬、鶏ガラスープの素を加え、よく炒め混ぜる。
- ⑧ 水を加えて沸騰させ少し煮詰める。
- ⑨ 一旦火を止めて落ち着いたところに水溶き片栗粉を加えてよく混ぜてから再び火をつけて片栗粉にしっかり火が通るまで加熱する。
- ⑩ 最後にお好みで花椒とごま油を適量加えてひと混ぜし、火を止める。
※香りを残したいものはあまり熱を加えないで火を止めましょう！
- ⑪ 麺が茹であげたら冷水でよく滑りを取るようすすぎ、しっかり水気を切って器に盛り付け、肉味噌ときゅうり、白髪葱、香菜などを添え、お好みで刺激的なお味が好きな方はラー油や花椒油を垂らして召し上がってください。香りがより一層華やかに仕上がります。



■材料

豚ひき肉	400g	甜麵醬	大さじ4
サラダオイル	大さじ1/2	鶏ガラスープの素	小さじ2
長ネギ	20cm(中心でOK)	水	200ml
生姜	15g	★片栗粉	大さじ1
ニンニク	2かけ	★水	大さじ2
干し椎茸	中4枚	ごま油	大さじ1
茹でたけのこ	200g	花椒	適宜
豆板醤	小さじ2	きゅうり	1本
砂糖	大さじ1	香菜	適宜
醤油	大さじ2	白髪葱（白い所）	適宜

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。おらから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

