

NEW

日常を豊かに彩る最新トレンドのデザイン



アイカ 2021年10月1日 発売 今年の新柄が追加されたメラミン化粧板

メラミン化粧板の国内トップメーカーであるアイカ工業株式会社は、インテリアトレンドの移り変わりに合わせて毎年テーマを設定。今年2021年は3つのテーマで新柄37点を発表しました。

「レイヤード」は伝統的な手工芸品や年月を重ねた自然素材などに、ひと手間加えたデザインシリーズ。本物のような上質さや重厚感が、深みのある空間を演出。「リリース」は繊細かつ曖昧で、多様性を受け入れるようにやさしいデザインシリーズ。空間をやわらかに演出。「アーバンフロー」はゆらぎや不規則さが、都会的な雰囲気の中にも自然を感じさせるデザインシリーズ。クールな中にも豊かさを感じられる空間を演出します。このような日常を豊かに彩るデザインを開発し、今後も国内外のトレンドを反映した空間を演出する素材が期待されます。

《2022 TREND COLLECTION》

- ① Layered/レイヤード … 柄点数12点
- ② Release/リリース … 柄点数14点(うち受注生産品3点)
- ③ UrbanFlow/アーバンフロー … 柄点数11点(うち受注生産品2点)



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.180〉2021年11月1日発行



11

2021 November

| 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180回

はらこ飯

「はらこ飯」は宮城県亶理町(わたりちょう)に江戸時代の領主であった「伊達政宗」が訪れた際、地元で水揚げされる鮭とイクラを使った「はらこ飯」を献上したところ、その美味しさに伊達政宗が大変喜ばれたという伝説のある宮城県に伝わる郷土料理です。

■材料 (作りやすい分量4~5人分)

- 鮭の切り身(生) …………… 4切れ
- 水 …………… 100ml
- 清酒 …………… 大さじ3
- 醤油 …………… 大さじ2と1/2
- みりん …………… 大さじ2
- 砂糖 …………… 小さじ1
- 千切り生姜 …… 20g(皮付きでOK)
- お米 …………… 3合
- 炊くときの水
- 鮭の煮汁を鮭が入ったまま冷まし、その汁と水を合わせて350mlとする
- いくら …………… 150g
- 細切り海苔・わさび・三つ葉 … 適宜

■作り方

- ① 米は研いで水に30分程浸したあと、ザルに上げておく。
- ② 鮭は皮や骨を取り除き、一口大にカットする。
- ③ はらこは40℃のお湯で綺麗にほぐし麵つゆに漬け込む。(市販のいくら可)
- ④ Aと鮭を鍋に入れ強火で沸騰させ、その後中火にし火が通ったらすぐ火を止めそのまま冷まし鮭を取り出しておく。
- ⑤ 炊飯器に米と煮汁を加え3合のメモリまで水を加え千切り生姜を加えて炊き上げる。
- ⑥ 炊き上がったご飯をほぐして器に盛り付け、細切りの海苔を乗せ、その上に軽くレンジで温めた鮭を並べ、いくらをたっぷりのせてわさびを添える。
お好みでみつ葉など、香りと色味を飾る。



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

