

NEW

リニューアルした間仕切りでおうち時間を快適に



タチカワブラインド 2021.10.1 発売 間仕切「プレイス」「プレイス スウィング」

ブラインドや間仕切、カーテンレールなどを製造・販売しているインテリアメーカーである立川ブラインド工業株式会社。室内空間の間仕切り需要の増加を受け、5つの機能を充実させることで、さらに快適な暮らしを提案しています。部屋を仕切ったり、収納の目隠し、出入り口の扉など様々な用途におすすめです。

- ソフトクローズ機能：引戸を開閉する際にゆっくり減速して、静かに閉まることで安全性が向上しました。
- アウトセット納まり：壁面の下地を利用した施工が可能です。
- コーナー納まり：リビングにもう一部屋を叶える間仕切。パネルを格納するとフルオープンになり空間の有効活用も。
- シリンダー鎌錠：セキュリティやプライバシーの確保に。
- 和紙調採光窓：ラインナップが充実。こだわりに合わせてデザインをカスタマイズできます。

●『プレイス スウィング』 画像:左上

スリムなフレームでスタイリッシュなデザインが特長。軽量パネルを採用し、軽力で操作が可能。格子と和紙の風合いが融合した和モダンなパネルデザインも新登場。光を柔らかく透しながら、半透明の樹脂板ではさみ込んでいます。

●『プレイス』 画像:左下

木目調のフレームを採用し温かみと重厚感のあるデザインが特長。リビングの一角にリモートワークのスペースなど新しい空間を作って。通常の出入りは引戸でスムーズに、たたくで格納するとフルオープンになり「つなぐ」と「区切る」が自由自在に。

住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

〈Vol.181〉2021年12月1日発行



12

2021 December

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181回



ポークソテー アップルジンジャーソース

紅玉の酸味と甘みと生姜の風味がポークソテーによく合います。彩りも美しくよく冷えた白ワインに合わせていただくものおすすめです。

■材料 (2人分)

- 豚ロース厚切りカット… 2枚
- 美味しい塩 …… 適宜
- 粗挽き黒コショウ …… 適宜
- 小麦粉 …… 適宜
- ローズマリー …… 4枝
- オリーブオイル…… 小さじ2
- アップルジンジャーソース
- 紅玉 …… 1/2個
- バター …… 15g
- 蜂蜜 …… 小さじ1
- 生姜汁 …… 大さじ1
- 醤油 …… 大さじ1/2
- 胡椒 …… 適宜

■作り方

- ① 冷蔵庫から出した豚肉は常温に戻し、りんごは6~7mmのキューブ状にカットする。(皮付きのまま)生姜はおろして生姜汁を取っておく。
- ② 肉のドリップを拭き取り、筋切りをした後、軽めの塩とたっぷりの粗挽き黒胡椒をし、水分が上がらないうちにすぐに小麦粉を全体に薄く振り掛ける。
- ③ フライパンにオリーブオイルとローズマリー2枝を加えて中火で温め、フライパンが熱くなってきたら、トングで豚肉を2枚合わせて持ち、脂の部分を下にし、フライパンの中に立てるようにして香ばしく焼きながら脂を溶かす。
- ④ 脂が焼けて、こんがり焼き色が付いたら肉を倒し、(表面になる面から焼く)両面をこんがり美味しそうな焼き色が付くまで焼き、お皿に盛り付ける。
- ⑤ フライパンに残った焦げや旨味を取らないよう脂のみペーパーで軽く吸い取る。
- ⑥ フライパンにバターとカットしておいたりんごを入れ、フライパンについた旨味をこそげ剥がしながら中火で炒める。
- ⑦ りんごに火が通ったら、蜂蜜、生姜汁、醤油を加え、煮詰めて味を整える。
- ⑧ お肉の上に水分が詰まったアップルソースをかけてローズマリーを1枝ずつ飾る。



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

