

S	M	T	W	T	F	S
			1	2	3	5
5	6	7	8	9	10	12
12	13	14	15	16	17	19
19	20	21	22	23	24	26
26	27	28	29	30		

使う人によりそうテクノロジーで、美しく進化したキッチン

キッチン **上質とフェミニンな感性を兼ね備えた<リシェル>**

サンウエーブは、住生活グループ入り後初めての大型新商品「サンヴァリエ<リシェル>」を9月1日から発売します。ブランド名<リシェル (RICHELLE)>は、仏語で「豊かな(riche)」と「彼女(elle)」の意味を持つ単語を組み合わせた造語で、「キッチンを通して、心豊かな暮らしをお届けしたい」という願いが込められています。



<リシェル>には「サンヴァリエシリーズ」の6代目として、様々な特徴を兼ね備えています。直感的な使いやすさの「らくパツと収納」。軽い力で斜めに開く新機構、調理道具がパツと取り出せるから作業がスムーズです。



人造大理石製の「キレイシンク」は、形がキレイ、色がキレイを保てます。排水口を隠したスッキリデザイン、カウンタートップとの溝や継ぎ目のない一体成型でお手入れもラクラク。

「インテリアゲートキッチン」は、対面キッチンの新しいスタイルです。キッチンと同色のスマートなゲートフォルムの中に「使う」「隠す」の機能を装備しました。その他に3つの新しい対面キッチンは、トステ

ム(株)のインテリア建材とコーディネートが可能です。

もちろん、素材にもこだわりました。最上級グレードパッケージは、「ステンレスキャビネット」、スタンダードプランも「ステンレス製引出し底板」仕様です。さらに、「天然木扉」でキッチン空間を上質に演出します。

大切な食器は、モダンな家具のように美しい大型収納「キッチンクローゼット」へ。普段使いは、スライド窓が便利な「2ウェイクローゼット」、ストック品は、ウォークインタイプの「コーナークローゼット」に



キレイに収納。
魅力的な特徴いっぱいの<リシェル>。あなたのお気に入りポイントはどれですか？



多賀正子の今月のごちそうさまレシピ 第46回

“牛肉のたたき”

秋の気配が感じられるこの頃、身体は自然に少しずつコクのあるものを欲しがるようになりますね。そしてお肉がまた美味しく感じる頃となりました。残暑の続く9月ですが、短時間で焼き上がるお刺身感覚の牛肉のたたきはいかがですか！わさび醤油をつければ、お酒にも炊きたてのご飯にも良く合います。

材料(2人分)

- 牛肉たたき用…100g
- サラダオイル…小さじ1
- 塩…小さじ1/3
- コショウ…適宜
- 大葉…2本
- みょうが…3本
- ワサビ…適宜

作り方

- ① 厚手のフライパンをしっかりと熱し、サラダオイルをなじませる。
- ② たたき用の肉の4面をしっかりと焦げ目が付く様に転がしながら焼き付ける。
- ③ ペーパータオルに塩コショウを振り、焼き上がった肉を熱いうちに寄せ、更に上から塩コショウを振り、しっかりと包んで更にラップを掛けて冷蔵庫で30分程休ませる。
- ④ みょうがを細切りにし、冷水に3分程浸して水気を切る。
- ⑤ 器にみょうがと大葉を飾り、薄く切ったたたきを盛りつける。お好みでワサビやおろしニンニク醤油・ポン酢袖コショウでいただく。

