



S	M	T	W	T	F	S
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				

## シンプルデザインで用途・色自由自在。

### 家具

AICA ゲートスタイルカウンター  
ミリ単位でカスタマイズ  
可能な優秀家具

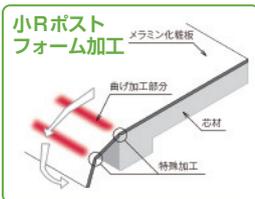


キッチンカウンター

アイカのゲートスタイルカウンターは、厚さ80mmのモダンでシンプルなゲート型のフォルムで、既製家具では対応できない用途や機能を、使う人の身長や体格、使う場所や用途、さらには好みに合わせてミリ単位でサイズオーダーできます。

まずは使い方に合わせて笠木タイプ、壁付タイプ、フリータイプかの3種類からお選びいただき、お部屋のテイストや、隣接する家具や機器の素材や色柄に合わせて、基本の126柄に加え、特殊柄の対応も可能な豊富なバリエーションからお好みの色柄をチョイス。独自の特殊製法で、指紋が目立ちにくく調理油の拭き取りも容易にできる指紋レスメラミン化粧板「セルサス」からも選ぶことができます。

天板と同じ80mmの脚が耐荷重性能を発揮し、オリジナルテーブルや玄関ベンチとしての使用も可能です。しかも芯材(耐水MDF)の角部に合わ



せてメラミン化粧板を特殊加工し、小Rで成型する「小Rポストフォーム加工」で細部まですっきりスタイリッシュ。水まわりにも使えて熱にも強く、汚れも簡単に落とすことができ、収納やサンタリ、キッチンと組み合わせれば、オリジナルのヌックカウンター、洗面カウンター、ワークデスクやTVボードに早変わり。住宅内のいたるところでフレキシブルに活用していただけます。



玄関ベンチ



## “ 鮎の飴炊き ”

多賀正子の今月のごちそうさま  
レシピ 第54回

5月になると鮎の解禁となり初夏の訪れを感じますね。肝が入ったままそのほろ苦味を丸ごと楽しむ塩焼きで召し上がった後、「飴炊き」はいかがですか？こちらは内蔵を取り除き、日持ちする様に甘辛くしっかりと味を付けて煮上げていきます。ほうじ茶を使って煮ると魚のクセが取れるというのも先人の知恵ですね。圧力釜を使って煮れば頭の前から骨まで召し上がれますよ。

### 作り方

- 1 ほうじ茶を2~3カップ分やや濃いめに出しておく。
- 2 あゆは盛りつけた時に裏側になる側の下の方に切込みを入れ、(盛りつけた時に美しく見える様に)内蔵を取り出し血合い等をよく洗う。
- 3 表面に塩を転がす様にしめりを取り、洗い流し、水気をキッチンペーパー等を使って綺麗に拭き取る。
- 4 圧力鍋に鮎をきちんと並べ、ざらめ・醤油・みりん・酒を加え、鮎が完全にかぶるまでほうじ茶を注ぎ加熱する。
- 5 温度が上がり弱い沸騰をさせながら、ざらめがほぼ溶けるまで鍋を回しながらよく溶かし、蓋をしっかりと止める。
- 6 圧力がかかって来たら弱火に落とし、約20分加圧しながら加熱を続け火を止める。
- 7 そのまま圧力が自然に抜けるまで蓋を閉めたまま冷まして蓋を開ける。
- 8 ホイル等で軽く落とし蓋をし、煮汁に艶とトロミが出てくるまで中火で焦がさない様に煮詰め、粗熱が取れたら盛りつける。



### 材料 (小さめの鮎10尾程度)

- ほうじ茶…2~3カップ
- ざらめ(砂糖で代用可)…100g
- 醤油…50cc
- みりん…50cc
- 酒…50cc