



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		

キッチン“ステンレスキャビネットの時代へ”

キッチン クリナップ 新クリンレディ
ステンレス製「ecoキャビ」で
リサイクルを推進



クリナップが、システムキッチンの新モデル「クリンレディ」を6月に発売します。新クリンレディの最大の特長は、キャビネットがキッチンに最適な素材であるステンレス製になったこと。清潔、長寿命、エコと三拍子揃った理想のキッチンを追求して辿りついた答えがステンレスエコキャビネット「ecoキャビ」です。

新クリンレディには、世界初のステンレス新素材「NSSC FW1(フォワードワン)」が採用されています。この新素材は、微量ス

ズ添加による耐食性強化により、クロムやニッケルなどのレアメタルを約46%削減しています。(SUS304ステンレス比)そして、リサイクル推進のための解体しやすいシンプル設計や、ステンレス技術により接着剤の使用を極力抑えた低VOC仕様、輸送時のCO2を削減する50%軽量化(当社木製キャビネット比)など、まさに「ecoキャビ」と呼ぶにふさわしいステンレスキャビネットキッチン「クリンレディ」となりました。

ステンレス製ならではの“キレイ”が続く7つのクリーンポイントにも注目してください。

- 1 ステンレスエコキャビネット…木製キャビネットでリサイクルできなかったキッチンを、ステンレス製にすることでリサイクルできます。
- 2 プラスエンボスワークトップ…業界初！砂目コイニング加工+特殊エンボス

加工が施されています。

- 3 美・サイレントシンク…水アカを寄せつけない特殊コーティングで、いつもキレイ。
- 4 (A)とってもクリーンフード(B)洗エールレンジフード…「とってもクリンフード」にステンスタイプが新登場。
- 5 ステンレス扉 6 ステンレス引出し底板
- 7 オートムーブシステム…汚れが気になるキッチン扉も、ステンレスならお手入れカンタン。



多賀正子の
今月の「ごちそうさま」
レシピ 第55回



“白桃とフランボワーズのジュレゼリー”

お手頃な価格で手に入る白桃缶をつかって、緩くて優しいジュレゼリーを作ります。2層になっていて手間が掛かるように思われがちですが…白桃缶とジュースやグラスを良く冷やしておくことで、とても短い時間で仕上がりますよ。彩りにセルフィーユかミントを飾って仕上げると綺麗ですね。アセロラジュースにこだわらずお好みのジュースで作ってアレンジも楽しんで下さい。脂っこい料理の後に喜ばれるデザートです。ボリュームが欲しい時は、お好みでアイスクリームを添えても良いですね。



- 材料** (6人分)
- 白桃缶詰…大1缶
 - フランボワーズ…大さじ2
 - ゼラチン…2袋(10g)
 - アセロラジュース…50cc

作り方

- 1 白桃缶を開け、中の果実を2つ取り出し、キューブ状に刻み冷やしておく。
- 2 残りの果実と缶汁の残った缶にハンドミキサーを入れるか、ミキサーに移しピューレ状にする。
- 3 ゼラチン2袋(10g)をアセロラジュース100ccに振り入れてふやかし電子レンジで約1分加熱して溶かす。
- 4 3の溶けたゼラチン液を大さじ3弱を2に加え、よく混ぜてから6つのガラス容器に流し、冷蔵庫で固める。
- 5 残りのアセロラジュース400ccにフランボワーズ大さじ2と3で溶かした残りのゼラチン液を合わせ、金属のバット等に広がる様に流して固める。
- 6 4が固まったら5の固まったゼリーをフォーク等で引っ掻くようにしてクラッシュし、白桃ゼリーの上に加え、トッピングに刻んでおいた白桃を飾り、あればセルフィーユやミントをグリーンに添えて出来上がり。