

2012 May
5
Now You Know
Vol.066
2012年5月1日発行

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		

収納や節水型水栓のラインアップも強化

キッチン LIXIL サンヴァリエ<リシェル> 収納や節水型水栓の ラインアップも強化

多彩な収納が好評のシステムキッチン「サンヴァリエ<リシェル>」が、価格を上げずに基本スペックを大幅に向上させるほか、収納の強化や節水型水栓を標準搭載するなどのモデルチェンジをしました。



<リシェル>の一番の特長は収納力。「サイドツールキャビネット」は、間口15cmのガスコンロ横のスペースを有効活用できる収納です。レードル類や調味料、オイルなどを加熱調理しながら手元で取り出すことができます。新しい収納が増えて、調理もますますはかどります。



「スライドストッカー」には、引き出しを少し開けるだけで包丁などをさっと取り出すことができる扉裏の「アシストポケット」や、引き出し収納を2段にす

ることで収納力があがる「アシストシェルフ」を搭載しました。使い勝手と収納力を両立させたフロアユニットになりました。

奥行き97cmタイプのリビング側の収納に、省スペースでも開閉できる「センターキッチン収納引き戸タイプ」を用意しました。洗練されたインテリア空間を演出するガラス製の引き戸です。

また、新しい<リシェル>は、人気の人造大理石のワークトップと清掃性・耐傷性を備えたスムーズドットエンボスステンレスが選択できます。さらに、これまでオプションだったシルバー色のレンジフードや加熱機器、エコハンドル付の水栓、清掃性が高くお手入れが簡単な高機能ステンレスシンク「ラクリーンスINK」を標準設定。収納力も高性能も強化した新しいリシェルです。



“スパイシーチキンリブ”

簡単手早く下味いらず！しかもフライパン1つで焼き上げることができます。思いついたらすぐに取りかかって下さいね。味の決め手はニンニク&ガラムマサラという混合スパイスなのでそれは絶対に欠かせません。蓋を利用し、じっくり時間を掛けて中までしっかり火を入れてください。ビールにはもちろん、子ども達にも大人気のメニューなので、みんながワイワイと集まるパーティーではみんなの笑顔が見られること間違いなしです！サラダオイルを使わない新しいバージョンの焼き方です。是非おためし下さい。

作り方

- 1 肉にブラックペッパーをやや強めにする。
- 2 フライパンを熱し①の肉を並べ、中火で表面にある程度美味しそうな焦げ色を付ける。
- 3 出て来た余分な油があればここでペーパータオルに吸わせ取る。
- 4 お酒を回し掛けてかけ蓋をし、弱火で蒸らし焼き状態を保ちつつ、肉に完全に火が通るまでじっくり加熱する。(時間にすると5分ぐらい)
- 5 スパイスをまんべんなく振りかけ、にんにくと調味料を全て加える。
- 6 更に味を含ませながらじっくりと中火で味を入れながら表面にも絡ませていく。
- 7 調味料がツヤ良く全体に絡んだら火を止めて出来上がり。
★焦げやすいので火加減に注意！
- 8 クレソンかパセリをタッパー添えて一緒にいただく。

多賀正子の今月のごちそうさまレシピ
第66回



材料 (6人分)

- チキンドラム…18本
- ガラムマサラ…大さじ2
- おろし(又は刻み)ニンニク…5粒分
- 酒+水…40cc+20cc
- 砂糖…大さじ1と1/2
- 梅酒(あれば)…大さじ1
- 醤油…大さじ3弱
- クレソンまたはパセリ…1束