



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		

「広く住む。自由に住む」を実現する新規格の内装建材

内装

パナソニック アーキ・スペック

取り込んだ自然の風や光を
住宅内で上手く活かす

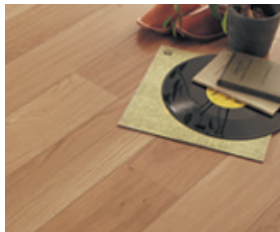
パナソニックは、従来の内装建材の規格寸法に比べて大型化するなど、住む人の空間に合わせフレキシブルに対応可能な内装建材の新シリーズ「Archi-spec (アーキ・スペック)」を発売しました。

大型上吊り引戸「Archi-spec HIKIDO」は、従来の「内装ドア」に留まらない「動く壁」というコンセプトで開発されました。天井までの高さで、大開口にもサイズオーダーで対応。扉の開閉により、部屋の間取りを変えた



り、採光や通風をコントロールする、日本の生活に昔からなじんできた引戸の良さが、天井までの高さの「動く壁」によって最大限に生かされます。

無垢材の表情の美しさと高性能を備えた床材「Archi-spec YUKA」は、使い込まれた木の床の素朴さや杉・檜の清々しさなど、様々な無垢材の深い味わいの表現を追求しています。汚れや傷に強いのはもちろん、水やアンモニアにも強く、ペット対応までした床材で最も高性能の床材です。お手入れも楽で、美しさが長持ちします。



自由に演出できる収納「Archi-spec

SHUNOU」は、すっきりと壁面に納まり、本に限らず、薄型テレビなども、棚板のたわみを気にせずに置くことができます。幅は1mmピッチでサイズオーダー可能。壁面にぴったりとフィットします。棚板にはLED照明を組み込むことができます。背板のない構造なので、壁面を石やタイルで仕上げてもLED照明をセットすれば、上質な雰囲気を楽しめる特別な空間になります。SHUNOUの前にHIKIDOを組み合わせて設置することもできます。扉を動かすことで、「隠す収納」と「見せる収納」を使い分けることができます。



多賀正子の
今月の「おうちごはん」
レシピ第74回



“白菜とクラゲのサラダ”

冬の甘くなった白菜を生でいただくおいしいサラダです。クラゲとキュウリを加えて食感と彩りも楽しく仕上げましょう。お好みで辛味の添えラー油等を掛けていただくのもよいですね。ボリュームを出すには茹で鶏や蒸し鶏、ツナやハム、かにかま等を加えても良いですね。作ってすぐに食べない場合は白菜ときゅうりを塩揉みして水気を絞って使いましょう！



材料(6人分)

- 白菜…1/4玉
 - 塩くらげ…100g
 - キュウリ…1本
 - 長ネギ…1/2本
 - 桜海老…10g
- A
- 醤油…大さじ2と1/2
 - 砂糖…大さじ1
 - 胡椒…適宜
 - 胡麻油(又はラー油)…大さじ2
 - 五香粉(山椒で代用可)…大さじ2
 - 酢…大さじ3
 - おろしにんにく…少々
 - 輪切りの唐辛子…適宜
 - 白炒りごま…大さじ3

☆中華クラゲを買って使う場合は調味料をやや減らして下さい。
最終チェックは味見です！
★練りからしはお好みでどうぞ。

作り方

- ① 塩クラゲをサッと洗い、15分程水に浸して塩抜きする。
- ② ポウルにAの調味料を入れ、胡麻はひねって加え、よく混ぜておく。
- ③ 白菜は長さを4cm程に切りそろえ、細切りにし、キュウリは斜め薄切りにしてから細切りにする。(スライサーでも良い)
- ④ ①を80度程度の(クラゲが沸騰し、火を止めて少し冷ました)お湯にくぐらせ、再び水洗いして水気を切っておく。
- ⑤ 長ネギも繊維に添って細く切り白髪ネギにする。
- ⑥ ②に③～⑤と桜えびを加えてよく和える。
- ⑦ ⑤を盛りつけて更に胡麻を飾る。
- ⑧ お好みでからしを添えてどうぞ！