

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		

「広く住む。自由に住む」を実現する新規格の内装建材

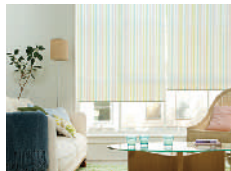
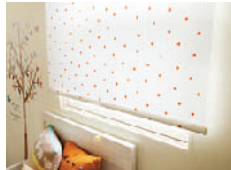
スクリーン

トーン コルトエコ コルトの世界観を表現した 新柄が登場！

トーンが、「コルト」に、ロールスクリーン新柄「コルトキャンバス」、ローマンシェードの新オプション「選べるボーダースタイル」を追加しました。

「コルト」は、“おしゃれかわいい”をコンセプトに、流行に左右されないデザインと豊富なカラーから選べる楽しさを提案している人気シリーズです。今回のラインナップ拡充によって、多様化し変化し続ける嗜好やニーズへの対応力が増し、「コルト」の魅力がさらに高まりました。

「コルトキャンバス」は、“おてんばな女の子が白いキャンバス(帆布)に描いた落書き”をコンセプトに、従来のコルト



の世界観を表現したプリントスクリーンです。カラフルな花柄をキャンバスいっぱいに敷き詰めた“フラワー”、小ぶりのドット状の花柄“フラワードット”、クレヨンで縦ストライプを描いた“クレヨン”の3デザインをラインナップしました。子供すぎず大人すぎないデザインなので、子供部屋だけでなく、遊び心溢れる大人の女性にもおすすめできるスクリーンです。

ローマンシェード新オプション「選べるボーダースタイル」は、色の異なる生地2枚を左右両端または下部で縫い合わせたスタイル。ボーダー生地が額縁のような効果を発揮し、見た目にも引き締まった印象に。サイドボーダーとボトムボーダーの2デザインで、ボーダー生地はコルト40色、コルトシークル(遮光)15色から選ぶことができます。



多賀正子の
今月の「こちそうさま」
レシピ第75回



“ 牡蠣のソテー ネギソース添え ”

牡蠣の美味しい季節も終わりに近づいて来ましたが、ふっくら太った牡蠣を丸ごとそのままいただきます。熱したフライパンで水分を逃さないように焼き上げて熱々の内に召し上がって下さい。



材料(4人分)

- 牡蠣…16粒
- 長ネギ…1本
- 胡麻油…大さじ1
- 醤油…大さじ1と1/2
- 香菜…お好みで適宜
- サラダオイル…少々

作り方

- ① 加熱用の牡蠣は、水気を切り一旦片栗粉をまぶしてからよく流水で洗い、よく水気を拭き取っておく。
- ② ネギは一本丸ごとを微塵切りにして、胡麻油と醤油で和えておく。
- ③ フライパンにサラダオイルを薄く伸ばして熱し、牡蠣を重ならないように並べて両面をこんがり焼き上げる。
- ④ お皿に②のネギソースを広げその上に焼けたネギを盛りつける。お好みで香菜を添えて熱々の内にいただく。