

住まいを快適にする話題の **新商品** マガジン「ナウ・ユウ・ノウ」

2013 October

Now
U
know

Vol. 083
2013年10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		

無垢の木のシステムキッチンに新しい樹種が登場

キッチン システムキッチン
su:i:ji(スイージー)
よりシックに気品高く
インテリアのようなキッチン

株式会社ウッドワンは、住宅のドアや床材などの内装材とトータルコーディネートできることで好評の無垢扉のシステムキッチン「su:i:ji(スイージー)」に新しい樹種のウォールナットを追加発売しました。



「su:i:ji(スイージー)」は、ニュージーランドの自社森林で計画的に植林したニュージーパイン、力強い木目が特徴的なオーク、明るく華やかで、つやのある木肌のメイプルといった木材の無垢材を扉に採用したキッチンです。

また、ウッドワンのドア、床材などの内装材とトータルコーディネートできることが好評で、本物の木材の素材感や色合いの経年美化が楽しめます。

この度、オークやチークなど世界的な銘木と共に人気の高い樹種であるウォールナットを新たにラインナップすることで、お客様の選択肢が広がり、より個性あふれる住空間のコーディネートが可能となりました。

ウォールナットは、ヨーロッパの家具材を代表する銘木の一つです。美し

い木肌と狂いの少ない材質が特長で、欧米では古くから家具材や装飾用材、あるいは楽器の素材としても利用されてきました。その重厚感のある美しさから、建築材としても人気が高く、ドア、造作材、フローリングなどに用いられ、優しく落ち着いた風合いが大変好まれています。

ウッドワンは、今後も無垢材の魅力あふれる製品づくりを目指し、お客様に無垢の木に包まれる心地よい住空間コーディネートをご提案します。



新しいスイージーは、取っ手のバリエーションが豊富。扉デザインとの相性や、質感でお好みの取っ手が選べます。

多賀正子の
今月の「ごちそうさま」
レシピ第83回



“ 茄子とソーセージの ゴロゴロ煮 ”

茄子をソーセージと一緒にラフに煮付けてみましょう！コレはとってもおかず感覚で作り易く食べ易い我が家の定番茄子料理です。水分を入れすぎると味が詰まる迄に長時間煮なくてはいけないので茄子が崩れたり味が濃くなりすぎる原因になります。最初に加える水分をうーんと控えて思い切って強火で煮て下さいね。



材料 (6人分)

- 茄子…5本
- ピーマン…5個
- ソーセージ…6本
- ニンニク…2掛け
- 唐辛子…1本
- サラダオイル…大さじ2
- 酒…50cc
- 麵つゆ…大さじ2～3
- 水…100cc
- 砂糖…大さじ1強
- みりん…大さじ1
- 粉山椒…適宜

作り方

- ① 茄子はヘタを落として縞目に皮を剥き、乱切りにする。
- ② ソーセージも乱切りに、ピーマンはヘタと種を抜いて一口大にニンニクは叩いて潰し唐辛子は種を抜く。
- ③ 深めのフライパンにサラダオイルを入れ、火を付ける前にまず茄子だけを転がして全体にオイルを絡める。
- ④ ③に②とみりん以外の調味料と水を加え強火にかける。
- ⑤ ホイルで落とし蓋をして水分が少なくなるまでにつめる。水分が少なくなって来た所でホイルを外しピーマンとみりんを加え一気に鍋振りながら煮詰めて全体に味を絡めて出来上がり。お好みで山椒を振って召し上がって下さい。

多賀正子◆家庭料理研究家、NHK「きょうの料理」講師、日本食育学会会員。アイデア一杯の家庭料理教室「Creative Kitchen」を主宰。誰もが忙しい世の中であっても「みんなで楽しくご飯を食べる事」や、旬や歳事を大切にしたい独自のアイデアに溢れた料理を発信していきたいと考えている。

※3分クッキング10月号『新米が進むおかずの特集』、ESSE11月号『照り焼き・照り煮の特集』発売！