

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			

食洗機と収納力、どちらもあきらめない新発想

キッチン トクラス Berry(ベリー) 使い勝手を高めた新発想のキッチン

トクラスは、食器洗い乾燥機付きプランの収納力を高める「めいっぱいワイド引出し」と、2012年度グッドデザイン賞を

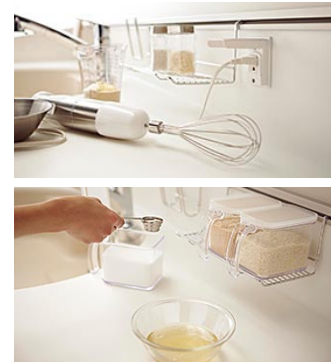


受賞した「ハイバックカウンター」プランの機能強化で、使い勝手を高めたトクラスキッチン新『Berry』を発売。

食洗機と収納力を両立する「めいっぱいワイド引出し」は、間口30cmというわずかな引出し収納スペースを、限界まで追求。上段引出しは、樹脂製トレーをそのまま引出しにする仕様で、幅・深さ双方を確保。スライドトレー付きの2段収納で、収納量は同社従来製品の1.5倍／引出しの幅も6.0cm増となっています。中段引出しも収納量を1.25倍に向上させ、引出しの幅も5.4cmアップしました。

2012年度グッドデザイン賞を受賞した「ハイバックカウンター」が進化しました。バックガードを立ち上げ、コーキングのつなぎ目や段差をなくした「ハイバック

カウンターに「クックコンセント」をオプション追加。カウンター上で調理家電（ミキサーやフードプロセッサー、ブレンダー等）を使いやすくしました。また、従来の「ハンガーアイテム」は、ラックのサイズを見直すことで、使い方がさらに多彩になりました。



多賀正子の
今月の「こちそ」
レシピ第89回



“道明寺の桜餅”

電子レンジを上手に使って、ポウル1つで仕上げましょう！葉と花の香りが移った頃にいただくと、尚一層美味しいですよ！お餅であれば食紅を極わずかに加えてほんのり桜色に染めてみましょう。



作り方

- 耐熱ポウルに【A】の道明寺粉と水を入れて良く混ぜ合わせ、十分に水分を吸わせてから、ラップをしてレンジ強で5分加熱する。
- ①の間に鍋に【B】の砂糖と水を合わせて煮とくす。（☆食紅を使う場合はここで竹串の先に乗る程度加えましょう）★グラグラ煮て沸騰させすぎると蒸発して水の量が変わってしまうので注意！
- ①に②を注ぎ入れよく混ぜ合わせたら、再びラップをしてレンジ強で4分加熱し、ラップを外して全体を練り、暫くおいて自然に扱いやすい温度に下がるのを待つ。
- 道明寺を蒸している間に、あんを1/2等分して俵型に丸めておく。
- 桜の葉はさっと流水で洗い水気を取り、布巾に並べておく。桜の花は洗ってから水に10分程つけて塩抜きし、水気をふく。
- 蒸し上がった③をゴムべら等で良く練り、手に水をつけて生地を1/2等分する。
- ひとつずつ生地を手のひらに丸く広げ、あんをのせて包み込み、閉じ目を下にして桜の葉で包み花を飾る。

材料（12～13個分）

- A ● 道明寺粉…250g
- 水…250cc
- B ● 砂糖…100g
- 水…120～130cc
- 食紅(あれば)…楊枝の先に乗る程の少量
- こしあん市販品…350g
- 桜の葉の塩漬け…12枚
- 桜の花の塩漬け…12輪

■知っておきたい豆知識！

道明寺粉(どうみょうじこ)とは、水に浸し蒸したもち米を乾燥させてから粗めにひいた食品。大阪府藤井寺市の道明寺で最初に作られ、保存食として使われたのが起源とされる。糯米を水に浸し、吸水した後水を切り、古くは、釜の上にせいろを置いて、下から火をたいて蒸した。その蒸し上がった物を天日にさらして乾燥させて、干し飯(ほしいい)として保存した。現在では、乾燥機で乾燥し、荒く砕いて篩で粒を揃え「道明寺」という商品としている。種類は、荒い方から、全粒粉、2ツ割れ、3ツ割れ、4ツ割れ、5ツ割れと用途に応じて使い分ける。主な用途は、おはぎ、上方風桜餅である。