

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

「木を超える美しさと機能性」を目指した内装建材

建材 パナソニック ベリティス 「極上の木味感」をもつ 内装建材

パナソニックが、内装建材の新シリーズ「VERITIS (ベリティス)」を発売しました。近年、住宅のインテリアスタイルに対する人々のさまざまな思いや願望、天然木が持つ素材感を感じたいといった癒しに対するニーズが高まっています。そこで

「VERITIS」は、さまざまなニーズに対応するためラインアップを一新しました。天然木が持つ、「木目」「木肌」「照り」「艶」「色彩」の5つの要素を追求し、無垢材に近い素材感を表現しました。建具においては、人気の「ウォールナット」「チェリー」「メイプル」「オーク」の4つの樹種に「スモークオーク」「ホワイトオーク」「しゅくいホワイト」を加えた、7つの基本色柄により、多様なインテリアとのコー

ディネートが可能になりました。さらに、床材は木質そのものの色を変化させる、当社独自の「熱着色」技術により、天然木の美しさを最大に生かした「木目」を表現しました。

また、多数のプロユーザーとエンドユーザーから集めたさまざまな情報をもとに徹底的に分析し、インテリア空間を「スタイリッシュモダン」「ジャパニーズモダン」「カジュアル」「ナチュラル」「ヴィラ・リゾート」「モダンクラシック」「ヴィンテージ」「フレンチシック」8つのスタイルに分類。さらに分かりやすくなりました。

シンプルで分かりやすい価格になり、コーディネートが選びやすくなりました。従来対応できなかった要望にも応えてくれ、提案、施工、納品までのスピードアップを図っています。



多賀正子の
今月の「ごちそうなま」
レシピ第90回



“ラムのソテー ローズマリー風味”

ラム肉にはローズマリーがとても良く合います。カルニチンの多いラムは脂肪を燃やしてくれる効果があると言われ、肉質も柔らかくジューシーでとても美味しいお肉です。マリネしてから焼き上げるので、しっとりした仕上がります。



材料 (4人分)

- ラムチョップ… 8本
- 塩… 小さじ1
- コショウ… 適宜
- レモンの輪切り… 1個分
- ニンニク… 2かけ
- 玉ねぎ… 1/4個
- ローズマリー… 2本
- オリーブオイル… 大さじ3
- ピクルス… お好みで適宜
- ローズマリー… 3本
- ピンクペッパー… 適宜

作り方

- ① ラムをバットなどに広げ、塩とコショウをまんべんなく振り手で馴染ませる。
- ② レモンは輪切り、ニンニクは潰して粗く刻み、玉ねぎは薄切り、ローズマリーは枝から外して、5ミリ程に刻む。
- ③ 大きめのビニール袋に①と②とAの全てを入れてよく揉み込む様にして更に馴染ませ最低でも10分程マリネしておく。
★この状態にしたものは冷蔵庫で2～3日保存が出来る。
- ④ 熱したフライパンに油を敷かず、そのまま取り出した肉と残りの枝つきのローズマリーを並べて香ばしく焼き上げる。
- ⑤ お好みでピクルスを添えたりピンクペッパーを添えて出来上がり。