

Now

U

know

Vol.091
2014年6月1日発行

2014 June

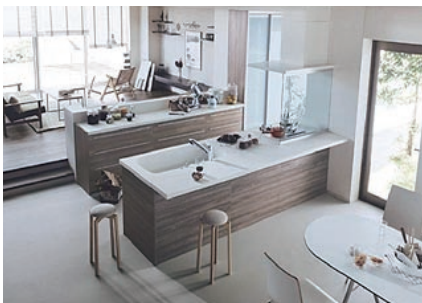
6

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					

“お手入れ、収納・作業性、デザイン” がさらに進化

キッチン LIXIL サンヴァリエ(アレスタ) 料理もお手入れも 楽しくしてくれるキッチン

LIXILから、キッチン購入時において重視されるキッチンの3大価値“お手入れ、収納・作業性、デザイン”をさらに進化させた、スタンダードクラスの新たなシステムキッチン「サンヴァリエ(アレスタ)」が登場しました。



お手入れが面倒とされるレンジフードと排水口の清掃性を進化させました。レンジフードは、フードの中に入る油分を約9割もブロックすることで、最も面倒なファンのお手入れを不要にした「よごれんフード」を新たにラインアップ。排水口は、「くるりん排水口」を汚れの溜まりにくい構造にし、さらにヌメリのつきやすいゴミカゴに新開発の抗菌コートを施すことで、清掃性を格段に向上させています。

家事参加する男性“カジメン”を応援する、男性がスマートにお手伝いしやすい「対面キッチンユニット サポートカウンタータイプ」を新たに提案。ダイニング側から朝食作りや配膳のサポートが出来、洗い物の水切りやゴミの分別の場所も分かりやすくしました。また、横幅を広げた「ひろびろシンク」や、従



ダイニング側から簡単調理 ゴミの分別も分かりやすい

来品に比べて収納力が最大約30% (収納できる床板面積の比較) もUPするフロアキャビネットをラインアップ。

45色の扉カラーと、10種類の取手を組み合わせることで324通りの多彩な扉バリエーションから選べます。

また、分割ラインを大胆に減らした扉や、グリルの無い加熱機器、薄型のレンジフードを組み合わせることで家具のような佇まいを実現した「Simple Style」を新しいキッチンのカタチとして用意しています。

多賀正子の
今月のこち
レシピ第91回
ま



“ベリーベリーベリーゼリー”

冷凍のベリー3種類を解凍し、アセロラジュースとリキュールを加えゼラチンに閉じ込めた色の美しい初夏にぴったりの爽やかなゼリーです。



材料 (作り易い分量)

- ベリー類各種(冷凍を解凍したもの)
ストロベリー、クランベリー、
ブルーベリー等(さいの目にカットする)
…約250g
- アセロラジュース…1,000ml
- ベリー系のリキュール…大さじ3
- ゼラチンパウダー…4袋(5g×4)20g
- ミント…適宜

作り方

- ① アセロラジュースの一部100mlを大きめの耐熱ボウルに入れ、ゼラチンを振り入れてふやかす。
- ② ①をレンジ強で1分加熱し綺麗に溶かす。
- ③ ②に残りのジュースと、解凍したベリー類、リキュールを入れてゆっくり混ぜる。
- ④ ③をそのまま冷蔵庫出回め、仕上げにミントを飾る。
★銘々に小さなガラスのカップ等で固めても良い。