

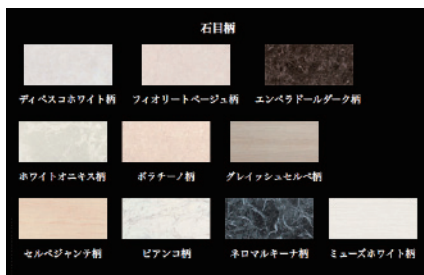
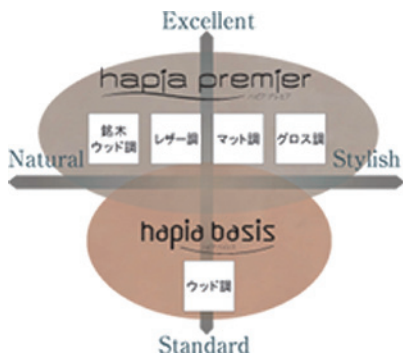


新しく生まれ変わった「ハピア」シリーズ

床材

DAIKEN
「ハピア」シリーズ
豊富なデザイン&カラー

DAIKENの「ハピア」シリーズは、ハピアプレミア(銘木ウッド調、レザー調、グロス調、マット調)とハピアベイス(ウッド調)の価格帯の異なる2グレードを展開し



ております。そしてこの度、床材を新たにラインナップしました。ドア・収納・階段と床材が同一シリーズで揃えることができるため、インテリアコーディネートがさらに広がります。

中でも特におすすめしたいのが、「ハピアフロア石目柄」。鏡面調仕上げで美しい大理石の風合いをリアルに再現しています。そして表面の光沢感が空間をモダンに演出します。

石目柄は全部で10種類。ライフスタイルの夢がぐっと広がるシリーズでお部屋をコーディネートしてみませんか。



多賀正子の
今月のごちそうさま
レシピ第97回



“イカスミのパエリア”

新鮮なイカのスミを使って作る真っ黒なパエリア。アサリと牡蠣で旨味を補いながら仕上げます。パセリとパプリカで色を添えればクリスマスの食卓を豪華に彩ってくれますよ！



材料 (4人分)

- イカ…2杯
- イカスミ(新鮮なもの) …2杯分
- アサリ…12~16個
- 牡蠣…8個
- トマトペースト…大さじ2
- パプリカ…大1個
- レモン…1個
- パセリ…2枝
- 米…3合
- 市販のイカスミ
パスタ用ソース…1袋
- ニンニク(粗微塵切り) …3粒
- オリーブオイル …大さじ5~6
- 塩…小さじ1+適宜
- コショウ…適宜

作り方

- ① アサリは塩水に漬けて砂を吐かせておく。
- ② 新鮮なイカ(又は船凍イカ)のワタを抜き取りスミを外し、身は輪切りに、足は4cmにカットする。
- ③ 牡蠣はサッと水洗いして水分を取っておく。
- ④ 大きめのフライパンにオリーブオイル大さじ2とニンニクを入れて炒め、香りが立ったらシーフードを加えて炒め、火が通ったらボウル等に取り出す。
アサリは後半蓋をして口が開いたら取り出す。
- ⑤ ④のフライパンを洗わないまま、オリーブオイル大さじ2を加えて生のお米(洗わない)と食べ易く切ったパプリカを入れて軽く炒める。
- ⑥ ⑤にトマトペーストとイカスミを潰しながら加えて市販のイカスミソースも加え、全体に色が回るように馴染ませる。
- ⑦ 塩コショウをし、水650ccを加えよく混ぜたら、アサリと牡蠣を戻し入れる。
- ⑧ 沸騰したら弱火にして約15分程掛けて水分が無くなる様に蓋をして炊く。
合う物がなければアルミホイル等で、表面を完全に覆って加熱し、ほんの少し芯がある程度で火を止める。
- ⑨ イカを戻して、再びホイル等を乗せて5分程蒸らす。
- ⑩ お好みでオリーブオイル大さじ1~2を回し掛け刻みパセリやレモンを添えていただく。