

洗面化粧台の収納力・使いやすさ・清掃性にこだわる

洗面化粧台

アイカ工業株式会社
ai-cabi L・SERIES
スマートサニタリー新発売



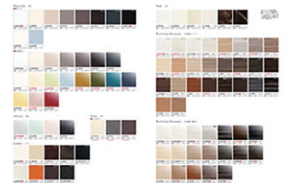
アイカ工業は、女性目線で生まれた住宅向け洗面化粧台「ai-cabi L・SERIES スマートサニタリー」を発表。毎日使う洗面室だからこそ、お洒落で使いやすくしたいと女性スタッフが中心に開発した「スマート(賢い)サニタリー」です。収納のしやすさ、2人で並んで使える工夫、デッドスペースの活用、掃除のしやすさ等にこだわった洗面化粧台になっています。化粧板を扱うアイカ工業なので多種の色柄バリエーションがあり、オプション部材と合わせ貴方好みに選ぶことができます。

スマートサニタリーの主な特長

① サイズがmm単位でオーダーでき、空間を無駄なく収納スペースとして活用できます。



② 洗面化粧台の材質を3種類の豊富な柄から選べます。



※一部抜粋

③ ドライエリアが広く、洗濯等にも便利。
④ ポウル下のキャビネットには2つのタイプ。

⑤ 人が並んで使える「仲良しキレイ」なミラーキャビネット。



⑥ 限られたスペースでも収納場所を確保する埋め込み収納もラインナップ。
⑦ 洗濯機の上などのデッドスペースも有効活用が可能。

Makoの
今月のごちそう
レシピ第114回



“エスニック たこ焼きそば”

材料(2人分)

- 焼きそばの玉……………3玉
- もやし……………1袋
- 万能ネギ……………6本
- 香菜……………1束
- たこ……………2個
- サラダオイル……………300g
- 市販の焼きそば用粉ソース…3袋
- カレー粉……………大さじ1
- ココナッツオイル……………大さじ2
- 生姜……………20g
- ガーリックパウダー……………小さじ1

作り方

- ① 麺は電子レンジで3分加熱して和らげ、ほぐしておく。
- ② 香菜は葉と茎に分けて茎を4cm程に切っておく。根は細かく目に刻む。
- ③ たこは大きめの一口大にぶつ切りにする。万能ねぎも4cmにカット。生姜は皮付きのまま細切りにしておく。
- ④ ココナッツオイルに生姜と香菜の根の刻んだものを入れて香りを立たせ、たこを続けて入れサッと炒めて一旦取り出す。
- ⑤ ④のフライパンに①の麺を入れて焼き付ける様に炒め、粉ソースとカレー粉を加えて味を付け、お好みでガーリックパウダーを好きなだけ加える。
- ⑥ 味を見ながら足りなければ少々醤油を加えても良い。
- ⑦ もやし・ネギ・タコを同時に加えて全体を更によく混ぜる。
- ⑧ 全体に味が絡んだら強火にして一気に香ばしさを加える。
- ⑨ 器に盛りつけてとっておいた香菜をどっさり乗せる。
- ⑩ お好みでレモンやライム・酢等を掛けながら食べても美味しいです。



段々と暑くなって来るこの季節。サッと出来て美味しい刺激的な味が欲しくなってくる頃です。たこを旨味に加えたエスニック焼きそばは市販の粉ソースにカレー粉を加えるだけで違った味わいに!是非お試し下さい。