

住まいを快適にする話題の **新商品** マガジン "ナウ・ユウ・ノウ"

2016 June

**Now**  
U  
**know**

Vol.115  
2016年6月1日発行

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		

## 「暮らしをスタイリング」するシステムキッチンが誕生

**キッチン** パナソニック  
システムキッチン  
Lクラス キッチン 新発売



“キッチン暮らしのセンターに”というコンセプトのもと、パナソニックが提案する「Lクラスキッチン」が発売となります。素材や手ざわり、使い勝手に至るまで、一人ひとりのこだわりを叶えられる細やかなプランが用意され、インテリアにも溶け込むスタイリングとなっています。使う人のライフスタイルに寄り添った「暮らしをスタイリング」するキッチンにご期待下さい。

### Lクラス キッチン 新機能として



#### ■マルチワイドIH

最大4口活用で効率よく調理ができます。また、大鍋やオーバール鍋も使え料理の幅が広がります。



#### ■スリムセンサー水栓

手をかざすだけで水の出し止めができるセンサー式で、無理なく自然に節水できます。



#### ■家事収納

使いやすい高さに調理家具が置き、棚を引き出さず使える蒸気処理機能付。木目柄も選べます。



#### ■ほっとクリーンフード

全自動おそうじファン付のレンジフード。ファンのお掃除が10年間不要。普段はサッと拭くだけでお掃除できます。



#### ■グラリオカウンター

美しい天然石の表情を再現した有機ガラス系人造大理石カウンター。汚れや傷が付きにくく、お掃除もラクラク。



#### ■フル扉材仕様 食器洗い乾燥機

美しさと機能性を兼ね備えました。扉を閉めると操作パネルも隠れて、キッチンにすっきりと溶け込みます。

Makoの  
今月のごちそうさま  
レシピ第115回



## “スパイシーチキン”

これから蒸し暑くなっていく季節に食欲の湧く、スパイスをたっぷり使ったスパイシーなチキンのご紹介です。調理はとても簡単ですが、始めは焦げ目をつけて強火。そのあと蒸し焼きで中までしっかり火を通すように弱火で行ってください。味を絡める時は中火と、火加減を調節して仕上げてくださいね!

### 材料

- 鳥手羽元.....10本
- オリーブオイル.....大さじ1
- ＜調味料＞
- ガーリックパウダー...小さじ1
- ガラムマサラ.....大さじ1
- 砂糖.....大さじ1
- 醤油.....大さじ2
- みりん.....大さじ1
- ピンクペッパー...適宜
- ブロッコリーの塩茹で...1/2株を添えて



### 作り方

- 1 フライパンにサラダオイルを熱し、強火で手羽元を転がしながら皮目をこんがりとし焼き焦げ目をつける。
- 2 水を100cc入れて蓋を閉め弱火にしてゆっくり時間をかけて中まで火を通す。
- 3 みりん以外の調味料を次々に加え、中火にあげて転がしながら全体に味が絡むように味つける。
- 4 味が絡んだところで最後にみりんを加えて照りを出す。
- 5 盛り付けたらピンクペッパーをひねりながら散らし、塩茹でしたブロッコリーを添えて出来上がり。

Mako 料理研究家◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさいち」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったパワフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おおらかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。