



2017 December

12



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 31	25	26	27	28	29	30

囲炉裏(いろり)を囲むような楽しさを、キッチン空間に。

浴室

パナソニック
Irori Dining (いろりダイニング)



パナソニック株式会社 エコソリューションズ社は、キッチンの新しい空間を提案する新製品「Irori Dining(いろりダイニング)」を発売。「会話を楽しみながら料理や食事をしたい」というニーズが追求されたスタイルで、キッチンが『料理を作る箱』から『人が集う場所』に生まれ変わります。

〈主な特長として〉

- キッチン空間では作る人食べる人の役割をなくし、囲炉裏(いろり)を囲むように楽しく集える新しい空間を提案。
- キッチン・ダイニングの両側から操作ができる「対面操作マルチワイドIH」、3方向から使える「ラウンドアクセスシンク」、ノックをすると自動で扉が開く「フルオートオープン食器洗い乾燥機」等を搭載。
- ファンを天井裏に設置、運転音を抑えた「静音スリムフード(換気扇)」、照明器具とスピーカーが一体化「スピーカー付ダウンライト」。
- 作りながら食べることもできる「ラウンドアクセステーブルプラン」と、収納を確保した「ラウンドアクセス収納プラン」の2種類をご用意。



「スピーカー付ダウンライト」で料理や食事をしながらBluetooth®接続でBGMを楽しめます。

レシピ
第133回
今月のごちそうさま
Makoの



材料 (4人分)



ざくろ	1個	エキストラバージン
小かぶ	4個	オリーブオイル
ベビーリーフ	適宜	バルサミコクリーム
ミックスナッツ	適宜	又はバルサミコ酢
マスタードスプラウト	1P	…適宜

作り方

- ① ベビーリーフは冷水に浸しピンとさせておく。
- ② 小かぶは皮を丁寧に剥き、繊維を断ち切るように薄い輪切りにし、①とは別の冷水に浸してパリッとさせておく。(スライサーを使うと薄く美しく切れる)
- ③ ざくろは丁寧に割りほぐし、中の実をポロポロとほぐして取り出してください。
- ④ 器に水気を切ったベビーリーフを盛り付け、小かぶを盛り付けざくろをたっぷり乗せる。
- ⑤ ナッツは食べやすく碎きトッピングする。スプラウトを飾り、美味しいオリーブオイルとバルサミコクリームを適宜まわしかけていただく。



“ざくろのクリスマスサラダ”

まるでルビーのように美しい輝きで瑞々しいざくろはこの季節ならではの果樹として最近広く売られています。

ボロボロと丁寧に割りほぐして、たっぷり召し上がっていただきたいものです。

ざくろの酸味だけで充分いただけるのでドレッシングは極力シンプルに仕上げます!

グリーンのベビーリーフに薄切りのカブを合わせ、ナツツで食感とコクを添えて仕上げました。

クリスマスパーティーにいかがですか? 美しくて歓声があがること間違いないです。



Creative kitchen ©

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」「あさイチ」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、特にづ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。