

2019 February



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		

無垢の木のシステムキッチン、リニューアル。

キッチン

ウッドワン
システムキッチン
スイージー(su:iji)



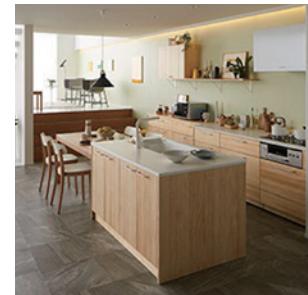
株式会社ウッドワンは、ドアや床材などとトータルコーディネートできる、無垢の木のシステムキッチン「スイージー(su:iji)」をリニューアルしました。

「スイージー」は、NZの自社森林で計画的に植林

したニュージーパイン®を主体に、強い木目が特徴的なオークやメープル、ウォールナットといった木材の無垢材を扉に採用したキッチンです。より上質さを追求し、使い勝手の良い設備機器のラインナップも充実しています。

Point

- ① 内部もスイージーらしく上質に。引出内部のカトラリートレーのパーツに扉と同種の木材とアルミを採用、引出レールもシンプルな形状、上品なホワイト色に変更。
- ② 使い勝手良く、特徴ある設備機器をラインナップ。10年間ファンのお手入れ不要のレンジフードや共働き家族にオススメのミーレ社の大型食洗機、水栓金具も大幅にリニューアル。
- ③ ワークトップの見付を薄型(25mm厚)として、より上質な形状への変更により、弊社フレームキッチンや無垢の木の収納ともコーディネートしやすい。



〈価格帯(本体価格)〉 | 型基本プラン ¥492,700~

※消費税、配達費・施工費別

※本体価格+水栓・加熱機器・レンジフード標準品の基本プラン

レシピ
第147回
今月のごちそうさま
Makoの



長ねぎが甘くて美味しい時期を迎えました。
今ならではのおいしさをたっぷり味わっていただける常備菜です。

■材料

長ねぎ	2本	塩	小さじ3分の1
オリーブオイル	大さじ1/2	ピンクペッパー	適宜
砂糖	大さじ2	飾り用のレモン	適宜
レモン汁	大さじ2~3			

■作り方

- ① 長ねぎはやや深めに2mm間隔で切り込みを入れ、3cmごとに切り落とす。
- ② フライパンにオリーブオイルを回し入れ中火で熱し、切り込み部分を下にして焼き色がついてくるまでじっくり焼く。
- ③ 裏返しにして中まで柔らかくなるようにしっかり火を通す。
- ④ 焼き上がった長ねぎをバットなどに広げ、砂糖と塩をふりかけ、レモン汁を回しかけ、落としラップをして味を馴染ませる。
- ⑤ レモンを飾った器に④を盛り付け、ピンクペッパーをひねりながらかける。

