

料理をもっと楽しむために、共同開発で生まれたキッチン

トクラス キッチン harumi's kitchen システムキッチン

トクラス株式会社は、2018年より共同開発していた栗原はるみプロデュースのオリジナルキッチンを、「harumi's kitchen」という名称で、2019年4月22日から販売を開始しました。

開発にあたっては、料理家・栗原はるみプロデュースのもとで、「料理を楽しむ」ためのアイデアを商品に織り込んでおり、クッキングが楽しくなるキッチンに仕上がっています。



■メインキッチン：幅255×奥行70×高さ85cm

※それぞれの写真はイメージにて標準仕様とは一部異なります。
また、食器や小物類などは内容に含まれません。

ネイビー色の扉が
アクセントの
harumi's kitchen
主な特長

●ワークトップワゴン

好きな場所に移動して作業をするなど、自由な使い方ができます。使わない時はキャビネットに収納可。
(メインキッチン、サブキッチン)

●人造大理石カウンター

奥行が70cmで、食材などを広げてもゆとりをもって料理ができます。(メインキッチン)



●ウォールキャビネット

キッチン上の収納は、開き扉キャビネットの下に跳ね上げ式のフラップウォールがあり、扉を開いたまま使用できます。(メインキッチン、サブキッチン)

●ハンディシェルフ

ワークトップと同じ人造大理石のカウンター壁面飾り棚です。つい物を置きすぎてしまいがちの棚も12cmの狭い奥行にすることで好きな物を並べても整った印象に。(オプション)



●オープンストッカー

引き出し収納時はあえて中身の見えるつくりで、引き出すと中が一度に見渡せる収納になっており、シーンに合わせた自分らしい使い方が可能です。(サブキッチン)

Makoの
今月の
レシピ
第150回



抹茶あんみつ

鎌倉で食べた味（納言志るこ店）が
忘れられなくて自作してみました!!
これからの新緑の季節にピッタリの甘味です。



■材料 6人分(15cmの流し缶1台分)

粉寒天……………1p4g	抹茶……………大さじ3	ゆであずきの缶詰…適宜
砂糖……………大さじ1	砂糖……………大さじ2	★お好きなだけどうぞ。
水・抹茶みつ…500ml	熱湯……………120ml	バニラアイスクリーム…適宜
		★お好みで

■作り方

- ① 粉寒天と砂糖を合わせ、鍋に準備した500mlの水に入れ、中火をつけて混ぜながら煮溶かし、沸騰後2～3分煮て火を止める。
- ② ①の粗熱が取れたら流し缶に注ぎ、冷め固まったら冷蔵庫で冷やす。急ぐ時はバットに氷水を準備し浸して冷やす。
- ③ 抹茶と砂糖はボウルであらかじめしっかり合わせておく。より抹茶が溶けやすくなる。
- ④ ③に熱湯を注ぎしっかり小さな泡立て器で練り混ぜる。つぶつぶがなく滑らかになるまでしっかりと。早く冷めたい時は氷を5～6粒入れてその後冷ます。
- ⑤ 寒天をカットして器に入れ、抹茶みつとあんこを添える。