

NEW

新浄水器搭載キッチン&グッドデザイン賞カウンター



●ハンドセンサー付き
水栓一体型浄水器

手をかざすだけで吐水操作が可能。
浄水器と一体型なので、シンクまわり
のスペースをスッキリと有効に。



トクラス 2020.11.2 新発売
システムキッチン Berry(ベリー)

ヤマハ発動機が開発した浄水器事業を2010年に譲受し、約30年に渡り開発及び販売を行ってきたトクラス株式会社。開発当初からのノウハウを蓄積している社内の研究施設で、日々水質の分析やカートリッジの性能実験を行い、より多くの方に安心でおいしい水をお届けするため製品の開発を続けています。

JISとJWPAで定められている17+5物質の除去が可能な浄水器を搭載したトクラスキッチン「Berry(ベリー)」は、新たに手をかざすだけで吐水操作ができるハンドセンサー付きの水栓一体型浄水器をラインナップに追加。2020年10月1日にグッドデザイン賞を受賞した「TENOR(テノール)カウンター」と合わせて採用することで、より上質なキッチン空間を演出します。

●次世代カウンター「TENOR」

塗装と人造大理石、2つの先進技術の融合で誕生した新しいワークトップ。ざらつきのある独特な触感、味わい深い色彩、光や角度により変化する表情、さらに高い性能を備えた、機能美にあふれたカウンター。

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”

Now
U
know

〈Vol.169〉2020年12月1日発行



12
2020 November

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
		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	31		

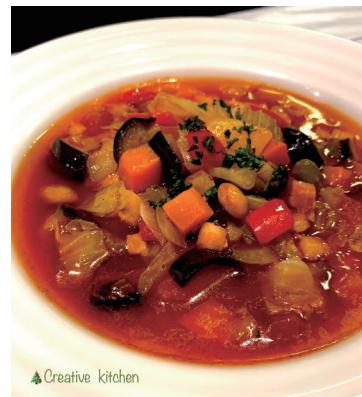


Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第169回

黄金比の野菜スープ



寒い季節だからこそコトコト煮るのも楽しい季節となりました。
煮詰めるほどに味わい深く、煮詰まっていけばパスタやソーセーのソースとしても
アレンジしてお使いいただけます。
作り置きをなんども楽しんでいただける具たくさんの中華風スープです。



Creative kitchen

■材料（作りやすい分量）

A	ベーコン	150g	★ なす	2本
	ニンニク	3かけ	ビーンズ	150g
	鷄の爪	適宜	ブーケガルニ		
	人参	1個	ローリエ	2~3枚
	ピーマン	2個	セロリの葉	適宜
	パプリカ赤	1個	パセリの軸	適宜
	パプリカ黄	1個	粒コショウ	10粒
	キャベツ	1/4玉	塩	少々
	玉ねぎ	1個	コショウ	適宜
	セロリ	1本	オリーブオイル	130ml
	カットトマト缶	... 1缶 (400g)		パセリの微塵切り	適宜

■作り方

- ニンニクは叩いて粗みじんに、キャベツは一口大それ以外の材料を1cm角にカットする。
- だしパックにBにダメージを加えながら詰め、入れてブーケガルニを作る。
- 鍋にオリーブオイル大さじ2とAの材料を入れて香りが出るまで炒める。
- ★印の2種以外の野菜を入れ、さらによく炒め、カットトマトと水を材料がやつとかぶる程度に加え、ブーケガルニを加えて沸騰させ、アクを取り、弱火にして蓋をし、30分煮込む。
- ④に★印のなすとお豆類を加え、よく混ぜてさらに蓋をして10分煮込む。
- ⑤が煮えたら塩コショウで味を整え、たっぷりのオリーブオイルを加えて仕上げる。
- 盛りつけてパセリの微塵切りを掛けさせていただく。

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、特に作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)『スマミナおかず』(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。

スマホで
ソーゲーへ

