

NEW

抗ウイルス機能をプラスした空間で感染対策を



銘木にこだわった住宅向け天然木化粧床材「フォレスナチュラル-VS」

DAIKEN 2021.5.10 発売

抗ウイルス機能『ビオタスク』の床材4種 同時展開

2012年に建材業界初となる独自の抗ウイルス機能『ビオタスク』を実用化した大建工業株。空気中や手から付着した製品上の特定ウイルスの数を、24時間後に99%以上減少させるオリジナルの技術です。床材として『おもいやフロアIV-VS』に続き、新しく『ハピアフロア-VS』『ハピアフロア石目柄II(艶消し仕上げ)-VS』『フォレスナチュラル-VS』『フォレスナチュラル床暖房タイプ-VS』の4種を発売。先に展開しているレバーハンドル・手すり・カウンターなどに床材をさらに加えることで、空間全体での感染対策が可能になりました。

落ち着いた親しみやすい木目柄
ハピアフロア-VS



ハピアフロア石目柄II
(艶消し仕上げ)-VS



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.174) 2021年5月1日発行



5
2021 May

| 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 30 | 24 31 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第174回

手羽先と丸ごとにんにくの塩焼き

この日の日や母の日、父の日と続く5月。
ご家族が揃うことも多いのではないでしょうか。
とてもシンプルな調理法ですが、皮をパリッと焼くことで、
子供も大人もお年寄りもみんなに喜ばれることだと思います。

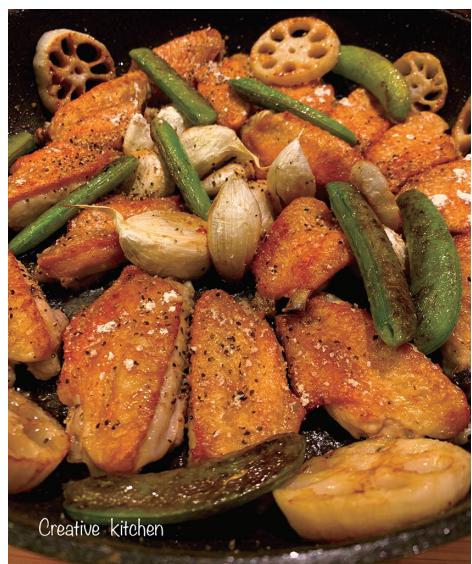


材料 (3~4人分)

| | | | |
|------|-------|----------|------|
| 手羽先 | 12本 | スナップエンドウ | 12本 |
| にんにく | 丸ごと1個 | オリーブオイル | 大さじ1 |
| レンコン | 150g | クレイジーソルト | 適宜 |

作り方

- 手羽先の先端を節で切り落とし、裏側から骨と骨の間に切り込みを入れて食べやすく開く。
にんにくは、皮付きのまま一粒ずつにばらす。
レンコンは皮をむき1cm幅に切り、スナップエンドウは筋を取る。
- フライパンにオリーブオイルを広げ、野菜を9割火を通して一旦取り出してください。
- 温まっているフライパンに手羽先の皮を下にして並べ、にんにくも隙間に入れ、手羽先に9割程火が通るまで中火でじっくり皮を焼く。パリッと仕上げるために蓋はしないこと！
- 手羽先に香ばしいこげ色が付いてきたらクレイジーソルトを振ってから裏かえす。
- 取り出しておいた野菜をフライパンに戻し、全体に火が通ったら火を止め、再び野菜と鶏肉の皮に対してクレイジーソルトを振る。フライパンごと食卓に運びみんなで囲んでいただく。



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、特に作りやすくておいしいと評判。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)『スタンダードおかず』(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
ソーゴーへ

