

NEW

## 空間をスッキリ&スマートに有効活用



### TOSO 2021年7月 新発売 収納やディスプレイにも使える『ハンギングバー H-1』

窓辺の総合インテリアメーカーであるトーソー株式会社は、カーテンレールとは違う新たな視点から空間を有効活用できる「ハンギングバー H-1」を発売しました。洗濯物を掛けたり、グリーンを飾ったり、収納として活用したり、スマートなデザインで実用的、スッキリとした空間を実現できる新製品です。

- **ランドリーバー** 洗濯物の室内干しに。空間を活かして家事を効率化します。
- **収納バー** 部屋の上部を利用して見せる収納に。日常生活をスマートに演出します。
- **ディスプレイバー** 天井近くに設置すれば長さのあるグリーンやモビール・インテリア小物などのディスプレイに。床に物を置かないスッキリした暮らしを実現します。

- マットな質感のブラックとホワイトの2色
- 傷がつきにくいフィルムラッピング仕様
- インテリアに馴染むスマートなデザイン
- 滑り止め樹脂がハンガーの動きを防止
- 許容荷重10kg、天井付・正面付け対応



天井付Cタイプ 製品高さ150mm ブラック



天井付Cタイプ 製品高さ450mm ホワイト

住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ノウ・ユウ・ノウ”

Now  
U  
know

〈Vol.177〉2021年8月1日発行



8

2021 August

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177回

## 大和芋の磯部&大葉揚げ

これから暑くなってくるのでサクッと作れて  
ビールに合う簡単なおつまみをご紹介します。

### ■材料

大和芋	.....	20cm
焼き海苔	.....	適宜
大葉	.....	10枚
揚げ油	.....	適宜



### ■作り方

- ① 大和芋の皮をきれいに洗い、長いヒゲ根は火で炙って焼いておく。
- ② 大和芋を皮ごとすりおろす。  
(よく洗ってあれば皮ごと食べることができます)
- ③ 揚げ油を180度に熱して準備する。
- ④ 焼き海苔や大葉にすりおろした大和芋を適宜のせ、2つ折りに包み込むようにして油にそっと落とす。
- ⑤ し入れる。  
約1分ほどで揚げ上がる。  
お好みで塩や醤油をつけながらいただく。



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」「あさいち」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バフフルな肉料理は、特につ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。おらからで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血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。

スマホで  
ソーゴーへ

