

NEW

水の流れてゴミを集めて洗面のキレイをお手伝い



クリナップ 2022.2.1 新発売

洗面化粧台ファンシオ 流レールボールLL (間口90cmタイプ)

普段使いの水流で洗面ボール内のゴミが自然に排水口に集まる「流レールボールLL」に、間口90cmのワイドタイプが登場。水ハネやゴミをしっかりキャッチしてくれるので、広々使いながらもお手入れラクラク。

■25Lの大容量ボール

衣類のつけ置きや汚れた靴なども、深さのあるボールでゆったり洗い。四角い形状で隅々まで広く使えます。

■高さや広さが水ハネをガード

ボールの周囲が高いので、水ハネを防止して鏡や床はいつもキレイに。ありがちな洗顔時のヒジからの水タレも、広さがしっかりキャッチしてくれます。

■用途が広がる2つのゾーン

洗顔料など濡れた小物はウェットゾーンへ、化粧品などはセミドライゾーンへ一時置きが可能。忙しい朝の身支度などに活躍する、便利な広さとスペースを兼ね備えています。

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.184) 2022年3月1日発行

2022

3

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		

NO.184

釜揚げ桜海老シュウマイ

今回は豚ひき肉に、この季節ならではの釜揚げ桜海老を練り込んで、ちょっと贅沢な桜海老シュウマイを仕上げました。釜揚げ桜海老が無ければ、「乾物の桜海老」か「むき海老」を叩いて刻んで混ぜ込んで使ってください。



✓材料(24個分)

豚ひき肉	400g
おろし生姜	15g
コショウ	適宜
紹興酒	大さじ1と1/2
A 醤油	小さじ2
オイスターソース	小さじ2
砂糖	小さじ1/2
ごま油	小さじ2
新玉ねぎみじん切り	1/2個(100g)
B 釜揚げ桜海老	100g
片栗粉	大さじ2強
焼売の皮	24枚
クコの実	24粒

✓作り方

- 1 新玉ねぎはみじん切りにし、釜揚げ桜海老と一緒にボウルに入れ、片栗粉を全体にまぶしておく。
(※この作業は玉ねぎや桜海老の水気を止め、肉だねから外れにくくするためです)
- 2 別のボウルにひき肉とAの調味料をすべて加え全体をしっかりと練る。
- 3 ②に①を合わせて軽く練り合わせる。
(※釜揚げ桜海老をつぶしすぎないように)
- 4 練り上げた種を24等分にしてシュウマイの皮で包み、蒸し器に並べ、中央にクコの実一つ一つ乗せる。
- 5 沸騰した蒸し器で(蒸籠)8分強火で蒸し上げる。

POINT

お好みでカラシを添えたり醤油・ポン酢などで召し上がってください

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バウフルな肉料理は、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。おほか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

