

NEW

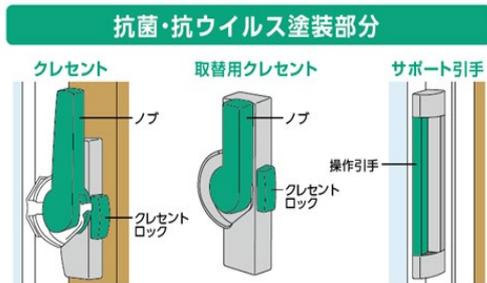
換気による窓の開閉にも衛生管理をプラス

YKK AP 2022.2.7 新発売

抗菌・抗ウイルス仕様 クレセント／サポート引手 オプション部品



日常的にこまめな換気が推奨され、開閉する頻度が増えた窓。直接人の手が触れるロックや引手部分の衛生管理にも、気を付けたいところ。新たにYKK APから住宅用引違い窓のオプション部品として発売されたのが、抗菌・抗ウイルス加工を施した「クレセント」と「サポート引手」。クレセントはノブとクレセントロックに、サポート引手は操作引手に塗装を行い、表面上の菌の増殖を抑制する抗菌加工と、特定ウイルスの数を減少させる抗ウイルス加工を施しています。新築住宅のオプションとしてはもちろん、既存住宅に設置された窓にも取り付けることができる「取替パーツ」もあり、お客様自身で交換が可能に。SIAA（抗菌製品技術協議会）の厳しい認証を取得しており、品質の高い信頼性のある衛生製品となっています。



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.185) 2022年4月1日発行

2022



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

NO.185

牡蠣のオイスター丼



加熱用の牡蠣の料理としては鍋やフライ等がポピュラーですが、フライパンで手軽に加熱し牡蠣の旨味を逃さずに、旨味たっぷりのタレに絡めていただく丼はいかがですか。海苔の香りを添えた炊きたてご飯にたっぷりのせて召し上がってください。長ねぎは玉ねぎに変え、甘味が増してお子様向きに出来上がります。余ったものは冷蔵保存し、出汁に落として卵とじにすると、再び美味しい丼になります！

材料(6人分)

牡蠣	30個程度 (1人5~6個)
小麦粉	適宜
サラダオイル	小さじ1
オイスターソース	大さじ3
醤油	大さじ2
みりん	大さじ2
長ねぎ(玉ねぎでも可)	1本半
ごま油	大さじ1
焼き海苔	適宜
細ねぎ	3本

作り方

- ① 細ねぎは小口切りに、長ねぎは縦半分にしたものを細切りにし、**牡蠣は片栗粉をまぶして流水で洗い、水気をしっかりきっておく。**
- ② ①の牡蠣に**極薄く小麦粉を振り**、熱したフライパンに牡蠣を広げ中火で焼く。(※加熱中はいじりすぎないように注意)
- ③ 牡蠣に**ほぼ火が入ったら、フライパンに紹興酒(又はお酒)を入れて旨味をこそげ剥がす様にして温め、Aの調味料を全て加えて全体を混ぜながら、艶とトロミが出てくるまで詰める。**
- ④ ここでご飯を盛りつけ、ちぎった海苔を乗せておく。
- ⑤ ③に**長ねぎを加え最後にサツト混ぜたら、仕上げにごま油を垂らし、ご飯にのせる。**
- ⑥ さらに細ねぎをのせ、**お好みで山椒が七味を散らしていただく。**



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。おほかから明るい人柄が人気。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

