

NEW

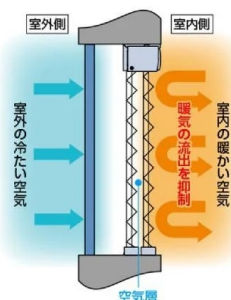
機能的なスクリーンで、冷暖房効率をアップ



■フリースクリーン「ペルレ ダブル」



■ハニカムスクリーン「ブレア ペア」



立川ブラインド工業株式会社 2022.5.2 新発売

フリースクリーン「ペルレ ダブル」、「ホームタコス ペルレ ダブル」
ハニカムスクリーン「ブレア ペア」

立川ブラインド工業株式会社は、暮らしをさらに快適にする、フリースクリーンとハニカムスクリーンを発売し、同時に生地はデザイン性・機能性に優れた生地ラインナップへリニューアルいたします。

■ペルレ ダブル

ドレープ生地とレース生地を『前後』に配置し、それぞれが上げ下げ可能で、カーテン感覚で使い分けができます。2枚の生地を前後に配置した二重構造で、窓まわりの断熱性を高めることができる省エネ効果に優れた製品となっています。

■ホームタコス

「ペルレ ダブル」同様、生地を前後に配置した製品を、リモコンやスイッチで操作ができ、手の届かない高窓や複数ある窓の操作が可能に。市販のスマート家電リモコンと組み合わせることで、外出先からの操作などを行うことができます。

■ブレア ペア

ハニカム（ハチの巣）構造の生地がつくる空気層により、高い断熱性を実現し、冷暖房効率を向上。生地の内部に昇降コードが通るため、コードを通す穴からの光漏れがなく、機能性とデザイン性に優れた人気のスクリーン製品です。

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
know

〈Vol.187〉2022年6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.187

アメリカンチェリーのクラフティ



混ぜるだけの手軽な卵液に、アメリカンチェリーを入れて焼き上げました。焼きたての熱々は最高で、冷やして召し上がっていただいてもこれからの季節にぴったりです。チェリーに限らずいちごやブルーベリー・バナナ・パイナップル・桃など、いろいろな果物で楽しんでください。アイスクリームを添えても喜ばれますよ！

✓材料(6個分)

アメリカンチェリー	30個
グラニュー糖(チェリー用)	大さじ1
レモン汁	1/2個分
チェリーブランデー	大さじ1
卵	2個
グラニュー糖(卵用)	80g
小麦粉	60g
牛乳	150ml
生クリーム	100ml
バニラオイル(又はビーンズ)	適宜
粉糖	適宜
アイスクリーム	適宜

※材料と共に直径8cm 高さ4cmのココットを用意

✓作り方

- ① アメリカンチェリーはヘタをとってきれいに洗い種を抜く。グラニュー糖・レモン汁・チェリーブランデーをふりかけてよく混ぜてマリネしておく。
- ② オーブンを180度で予熱する。
- ③ ボールに卵を割りほぐし、グラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- ④ ③に小麦粉をふるい入れながら、ダマができないように丁寧に混ぜ。牛乳と生クリームを加え、更によく混ぜたら、香り付けにバニラオイル又は鞘から出したバニラビーンズを加える。
- ⑤ ココット型にマリネしておいたアメリカンチェリーを5つずつ分け入れ、マリネ液も一緒に入れる。
- ⑥ 卵液をココット型に等分に入れ、余熱しておいたオーブンに入れ、180℃で25分焼き上げる。焼き上がったものに粉糖を振りかけて焼きたて熱々をいただく。もしくはしっかり冷やしていただく。どちらの場合もお好みでアイスクリームを添えてどうぞ！



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て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付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

