

NEW

“家族が集う場”として暮らしの中心となるキッチン



Lクラス：さらに上質感のあるデザインとオーダー対応強化



ラクシーナ：新色柄・新アイテムの組み合わせで、より自分らしい空間セレクトが可能に



▼フロントカウンタータイプ
リビング側に居場所を作ること、家族とのコミュニケーションを深めます。引き出し内部まで木目柄で美しく仕上げた収納「オープンドロワー」は開めた状態でも中身が見え、使いやすい設計に。

Panasonic 2022.8.1 新発売

システムキッチン「Lクラス」「ラクシーナ」シリーズに新アイテム追加

「つくる、つどう、を美しく」をコンセプトにしたシステムキッチン「Lクラス」シリーズと「つくる、をラクに。暮らし、を自由に。」をコンセプトにした「ラクシーナ」シリーズに、暮らしを彩る新アイテムが追加されました。

■Lクラス

シリーズの中で最上位となる「Lクラス」には、新たにブラック色のアイテムが多く登場。扉柄は木質感のあるものから、メタル調、レザー調など様々な質感のものを9種類追加。オーダー含め計91種類となりました。キッチンボードは、カウンター、扉柄とコーディネートしやすいグレイッシュな色柄を中心にラインアップ。カウンターの素材を側面にも使用し、全体を1つの塊のように見せるゲートブランのオーダー対応なども強化されました。

■主な新色柄扉



グレイジュアッシュ柄



スクラッチメタル柄



グレイジュレザー柄

■ラクシーナ

コーディネートしやすい濃色カウンター「フリオ」を新シリーズとして2柄展開。また、扉に立体感をもたせる框扉や、魅せるオープン収納シリーズ「EVERY STYLE Furniture」をラインアップ。これらの品揃え拡充により、暮らしに合わせた3つの収納スタイル「フロントカウンタースタイル」「カップボードスタイル」「リビングデスクスタイル」を提案。ライフスタイルに合わせてお好みの空間を演出できるアイテムが多数取り揃えられています。

■濃色カウンター「フリオ」



ダークグレー



ミドルグレー

■主な新色柄扉（細框仕様）



フォググレー柄



モイストホワイト柄

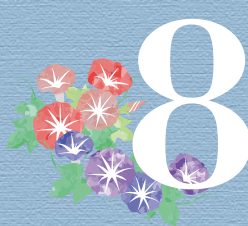
住まいを快適にする話題の新商品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
know

〈Vol.189〉2022年8月1日発行

2022



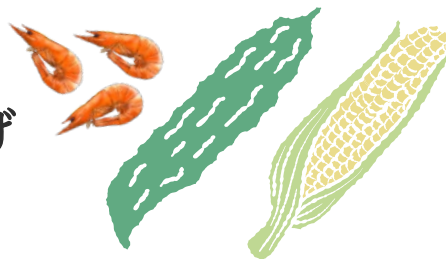
Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	25	26	27	28
29	30	31				

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.189

とうもろこしのかき揚げ



✓材料

とうもろこし	1本 (ヒゲも使う)
桜エビ	20g
ゴーヤ	20g
天ぷら粉	大さじ4〜5
水	大さじ1〜2
揚げ油	適宜
塩	適宜

✓作り方

- ① とうもろこしは皮をはがし、色の汚くなった部分のヒゲは外してきれいなヒゲは2cm程度に切り、身は包丁で切り外してボールの中に入れる。
- ② ①に薄切りで長さ1.5cmに切ったゴーヤと桜エビを入れ、天ぷら粉を全体に振り込んでよく混ぜる。
- ③ 具材全体が天ぷら粉で真っ白になったら水を振り入れてさらに全体を混ぜる。
- ④ 揚げ油を170℃(中温)に準備し、大さじに乗る程度のやや少なめの量をスプーンでまとめながら油に入れ、カリっとするまで揚げる。塩を付けながらいだきます。

POINT

天ぷら粉でしっかりと具材をまとめることで、バラバラにならずに揚げるができます。



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。おあらかじめ人気の人柄が人気。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

