

NEW

外観を美しく引き立てるサッシ色 “ダスクグレー”



『馴染ませる』 金属の質感を程よく残しているので素材感のある外壁とも融合し、住まいに溶け込みます。

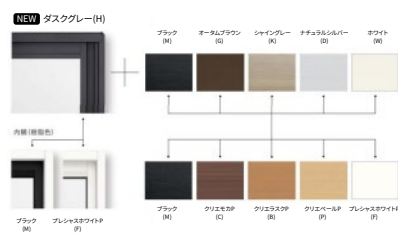
『引き立てる』 ごくわずかに青みを感じる低彩度の色が、補色である黄味がかかった木目を引き立てます。

株式会社LIXIL 2022.10.04 新発売

ハイブリッド窓「サーモスII-H、防火戸FG-H」新色ダスクグレー追加

株式会社LIXILは、ハイブリッド窓「サーモスII-H、防火戸 FG-H」に、夕暮れから夜へ移ろう“薄暮”の時間帯をコンセプトにし、建物の外観に美しく馴染み、引き立てる新色ダスクグレーを追加しました。

他の製品でも人気のあるダスクグレーは、薄暮の時間帯をコンセプトにしたごくわずかに青みを感じる低彩度のカラーで、住宅に美しく馴染みます。型材のトップ層に高耐候型アクリル塗料を適用したテクスガードを採用することで、テクスガードなし製品と比較し約2倍の高い耐候性で長年に渡り美しい風合いを維持します。



住まいを快適にする話題の新商品マガジン

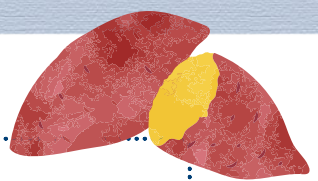


(Vol.192) 2022年11月1日発行

2022	Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
11			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.192 さつまいも蒸しケーキ



私の母、昭和の時代のお母さんが作ってくれた蒸しケーキ。さつまいもだけでなく、カボチャやレーズン、りんごに甘納豆、その季節や気分に合わせて応用範囲も広いですね。受け継いで行きたいお家のおやつです。

材料(マフィンカップ6個分)

- さつまいも 200~250g
- 卵 2個
- メープルシロップ 大さじ2
(または砂糖)
- 飲むヨーグルト 120ml
(または牛乳)
- 有塩溶かしバター 大さじ2
(またはオリブオイル)
- バニラオイル 10滴
- ホットケーキミックス 200g
- 黒ゴマ 適宜

作り方

- さつまいもは皮付きのまま1cm角にカットし、水を2~3回替えながら晒す。
- ①の水気を切り、耐熱ボウルに入れ、ふんわりラップをして3分加熱し、皮の付いている24カケを取り出し、飾り用に取り置いておく。
- ボウルに卵を割りほぐし、メープルシロップ・飲むヨーグルト・溶かしバター・バニラオイルをよく混ぜてからホットケーキミックスを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③にさつまいもを加えてさっくり合わせ、マフィンカップに等分に分け入れ、飾り用に取り置いておいたさつまいもをトッピングし、黒ゴマを適宜のせる。
- 沸騰している蒸し器に入れ、強火で10分蒸しあげる。



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。

