

NEW

# ヨド物置×BEAMSがコラボした自慢したくなる物置



株式会社淀川製鋼所 2022.12.15 新発売

## ヨド物置 エルモ BEAMS DESIGNモデル

1970年の販売から50年以上にわたり、「ヨド物置」を展開してきた株式会社淀川製鋼所は、ファッション以外の分野にも積極的に進出しているビームスから生まれたブランド「BEAMS DESIGN」との協業により、「ミリタリーコンテナ」をデザインコンセプトにした物置を発売。「ヨド物置 エルモ BEAMS DESIGN モデル」は、ビームスのルーツであるアメリカのライフスタイルや歴史的背景から着想を得た、「ミリタリーコンテナ」をベースにデザインされました。物置が庭や自然に溶け込む「カモフラージュ」を理想とし、本体色には黒みのある「オリーブドラブ (Olive Drab)」を採用。近年非常に人気が高まっているアウトドアとの親和性も高い、秘密基地のような雰囲気が漂う、人に自慢したくなる物置です。

### YODOKO by BEAMS DESIGN コンセプトテキスト

#### HAPPY OUTSIDE BASE

ライフスタイルの変化に伴って、自宅や身近な環境でも充実したアウトドアライフを楽しむ人が増えてきた。遠くに行かなくても、一人でも、平日だって週末だって、いつでもどこでもアウトドアを楽しむと、つい友達に自慢したくなるようなギアやグッズを揃えがち。アウトドアギアやグッズにこだわるなら、それを収納する箱にもこだわりたいから収納するだけが目的じゃなく、カッコいいアウトドアの基地みたいな存在がほしくてミニマルで機能的、ミリタリーデザインをルーツにした YODOKO by BEAMS DESIGN をリリースします。



▲屋根まわりの四隅にコンテナのキャスティングボックス (吊具を掛ける部分) を復活させた後飾

▲物置下部にステンシル体の文字を印刷 ※イメージ



▲鼻隠し前面の BEAMS DESIGN 銘板



▲鼻隠し前面の YODOKO 銘板



▲BEAMS DESIGN 仕様の鍵カバー (2本中1本のみ付属) ※イメージ

■販売場所：全国のヨド物置取り扱い店 ※ビームスでの取り扱いはありません。

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.195) 2023年2月1日発行

2023



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				

Makoの  
今月の  
ごちそうさま  
レシピ



NO.195

## 長ネギの肉巻き(味付け2種)

長ネギが太く甘くなって、美味しいシーズンがやってきましたね〜!この時期美味しい長ネギを芯にして、肉巻きに仕上げってみました!手間をかけても全部同じ味じゃちょっと飽きちゃいますので、途中で半分を取り出すだけで、2種類の味を楽しんじゃいましょう〜。しかも、長ネギの青い部分も残さず余すことなくいただきます。お酒にもご飯にもお弁当にも使えるおかずです。



### 材料(2人分)

- 長ネギ ..... 200g/本
- 豚肩ロース極薄切り ..... 350g
- 小麦粉 ..... 適宜
- 酒 ..... 少々
- 塩・柚子胡椒 ..... 少々
- A 七味・山椒など ..... 適宜
- レモン(又は別の柑橘系) ..... 適宜
- 砂糖 ..... 小さじ1
- B 醤油 ..... 大さじ1弱
- みりん ..... 小さじ2

### 作り方

- 1 長ネギは青い部分と白い部分に切り分け、白い部分は4cmの長さに切り分け、熱が通りやすくなるように片側からは斜めに、裏側からは真横にやや深めに切り込みを入れ、小麦粉をまぶしておく。青い部分は大きく斜めに切り分けておく。
- 2 長ネギに極薄切りの豚肩ロースをまずは横に、次に縦にしっかり巻き、全体に薄く小麦粉をまぶし、巻き終わりを下にして置いておく。
- 3 深めのフライパンにうすらサラダオイルを塗り、巻き終わりを下にして並べ、強めの中火でそれぞれを時々転がしながら、時間をじっくりかけ長ネギの中央に熱が届くように焼き、後半は支え合うように寄り掛けながら立てたり転がしたりしつつ、全体をこんがり美味しそうな焦げ色を付けながら約7分焼く。
- 4 酒を少々振りかけたら、最初の塩バージョンを取り出し、お皿に盛り付けておく。(塩を振りレモンを添える。柚子胡椒も美味しい)
- 5 フライパンに脂が出ていたら拭き取り、切っておいた長ネギの青い部分を投入し、砂糖、醤油、みりんを加え、照り艶よく絡めあげ七味を振る。



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。

