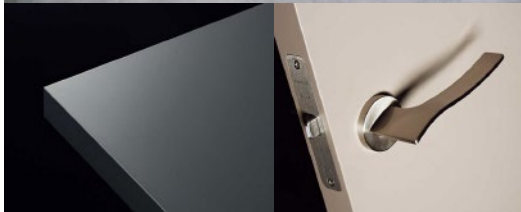
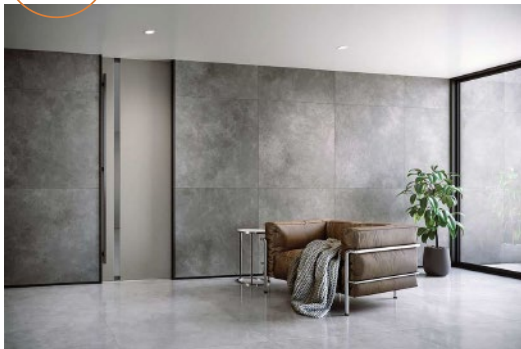
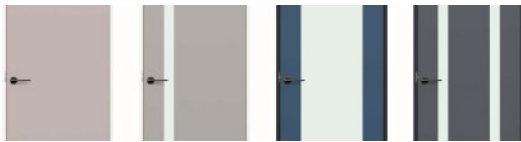


NEW

高級志向を満足させる吹き付け塗装の室内ドア

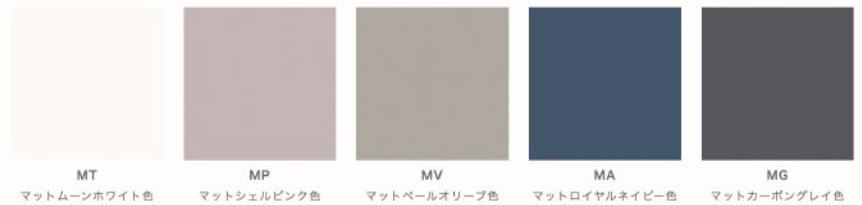


扉のデザインは全4種類



永大産業株式会社 2023.4.3 新発売 グランマジエスト 室内ドア GMカラーエレメント

永大産業株式会社は4月3日、内装材のハイエンド製品「グランマジエスト」シリーズの拡充を目的に、「グランマジエスト 室内ドア GMカラーエレメント」を発売しました。従来の「グランマジエスト 室内ドア」は、天然木の風合いを基調とした「グレインエレメント」(シート仕上げ)、石材や金属のような異素材の質感や触感を基調とした「ソリッドエレメント」(同)の2種類を用意。そこへ登場した「GMカラーエレメント」は、昨今のトレンド色であるニュートラルカラーの艶消し(マット調、5色)を基調としています。同製品はあえて丹念な手吹きによる塗装仕上げとすることで、シート仕上げでは再現しづらい、しっとりとしたなめらかな質感を表現。新製品投入によりお客様のこだわりの空間づくりになお一層貢献することが可能に。



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.198) 2023年5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	29	30	31			

NO.198

鶏唐揚げの春ニラ香味甘酢ソース掛け

薄めの下味を揉み込んだ鶏もも肉にしっかり衣をつけ、香ばしくカリッと揚げて、春ならではの柔らかいニラと、香味野菜をたっぷり使ったポン酢入りの甘酢をどっさりかけていただきます。ビールやご飯の進むパワフルな一品です。また、このニラ香味甘酢ソースは作り置き可能なので(実は二日目も馴染んで美味しい)、豚しゃぶや冷やし中華などにも使えるので、夏場には重宝しますよ!ごま油を加えてドレッシングとしても活用してください。冷蔵庫で4~5日保存可能です。

材料(6人分)

鶏もも肉	4枚
塩	小さじ1弱
醤油	大さじ2強
胡椒	小さじ1
紹興酒(または酒)	大さじ2
小麦粉&上新粉	1:1
ニラ	1束
長ネギのみじん切り	白い部分1/2本
生姜のみじん切り	40g
おろしニンニク	大きめ2かけ分
花椒	適宜
醤油	大さじ5
ポン酢	大さじ3
米酢	大さじ3
砂糖	大さじ4
ごま油	適宜

作り方

- 鶏もも肉は余分な脂肪などを取り除き、1枚を7~8等分にカットし、**下味を揉み込んで**常温になるまで置いておく。
- 肉が常温になるまでの間に「春ニラ香味甘酢ソース」を作る。野菜は粗微塵に刻み、ニンニクはおろし、材料表の全てを混ぜ合わせて馴染ませておく。
- ①にまずは小麦粉を全体がドロリとした状態になるまで加え、後半で一つずつ引き上げながら上新粉を表面にパツリくっつけてバットに並べておく。
- 揚げ油を180℃に熱し、一つずつギュッと握って形を整え、粉が落ちないように油に入れ、狐色になって着に振動が伝わってくるくらいまでカリカリになるようしっかり揚げて取り出す。**
- 揚けている間にお皿に彩り野菜などを準備し、油をしっかり切った唐揚げを盛り付ける。**
- いただく直前に「春ニラ香味甘酢ソース」をたっぷりかけていただく。



★盛り付け用に、季節に合った生食用の緑の野菜やトマトなど彩りを考えてお皿に準備しておく。 ★更に辛いのがお好きな方はラー油をかけてどうぞ

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」「あさいち」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

