

NEW

## 天然木を使用した防災の木製ブラインド



立川ブラインド工業株式会社 2023.5.11 新発売

### 木製ブラインド「木スラット(防災)」

立川ブラインド工業株式会社は、木製ブラインドの「フォレティア」において、市場ニーズの高い天然木を使用した、防災性能を持つ新スラット「木スラット(防災)」を発売しました。SDGsの一環として森林資源と地域経済の循環を促進するために、「地球環境に優しい工法」として、再生可能な資源である木材を使用した、カーボンニュートラルな建築が注目されている昨今。同社では木製ブラインドの「フォレティア」において、安全性の高い防災性能をもった桐製の天然木スラットを開発し、「木スラット(防災)」として新たにラインナップすることで、社会のニーズにも応えています。カラーは内装材に幅広く合わせられる、ホワイト・ナチュラルアイボリー・ミディアムオーク・ウォールナットの計4色をラインナップ。清潔感のある明るい空間や自然なあたたかみのある空間はもちろん、シックで落ち着いた空間にもマッチする色味を展開。サイズは最大で、幅2.4m×高さ4.5mにもなるため、木製ブラインドの活躍の場がさらに広がります。

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  
U  
know

(Vol.199) 2023年6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	

NO.199

### エビとあさりの春雨ピリ辛うま煮

Makoの  
今月の  
ごちそうさま  
レシピ



焼いたエビの香ばしい風味と、紹興酒で酒蒸しにしたあさりの旨味を余すことなく春雨に吸わせていただく料理です(牡蠣もおすすめて)。あさは冷凍すると旨味が増えると言われていますので、あさは砂抜きした後に冷凍保存したものを使って仕上げます。エビは加熱しすぎると固くなってしまいますので、一旦取り出して後で戻すのがポイントです。



#### 材料(6人分)

あさり(砂抜きして冷凍したもの)	400g
むき海老(18尾くらい)	200g
生姜(細切り)	30g
唐辛子の輪切り	適宜
春雨(10cmにカットしてあるもの)	100g
キクラゲ(生または戻したのもの)	50g
ごま油	大さじ2
紹興酒	100ml
水	カップ2
塩	ふたつまみ
醤油	小さじ2
オイスターソース	小さじ2

※香菜的の葉の部分または細ネギの小口切りをお好みで添える(適宜)

#### 作り方

- 生姜は皮付きのまま千切りに、キクラゲは食べやすく切り分け、香菜や細ネギは切っておく。
- ごま油を敷いたフライパンにむき海老を並べ入れ、**中火で両面を8割程焼き一旦取り出す。**
- ②のフライパンを洗わず**、生姜と唐辛子を入れてサッと炒め、あさを加え、その上に紹興酒をかけて温度を下げたら春雨をバラバラにして入れ、重ねるようにキクラゲも加える。
- 続けて塩・醤油・オイスターソースを加えたら更に全体に水を注ぎ蓋をして蒸し焼きにする。貝が空いたら蓋を取り、**水分が減ってきたらエビを戻し、汁気がなくなるまで煮絡める。**



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。おほかから明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血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

