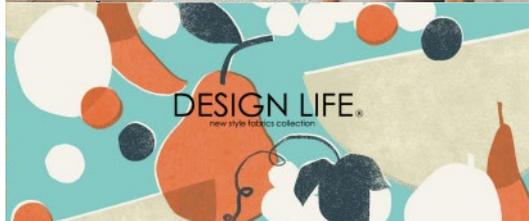


NEW

スミノエが提案する『デザイン』のある暮らし



DESIGN LIFE® EDITION 14 - New RETRO -

株式会社スミノエ 2023.7.3 新発売

ライフスタイルブランド「DESIGN LIFE® EDITION.14」

株式会社スミノエは、カーテン/ラグ/マット/クッションに加え、マグカップや傘などを展開するデザインライフスタイルブランド、「DESIGN LIFE EDITION.14」を新発売。今回のデザインテーマは、「NEW RETRO(ニューレトロ)」。DESIGN LIFEの出発点へ思いを馳せ、懐かしさを感じつつ楽しいデザインに仕上がっています。DESIGN LIFEらしいインパクトのある色柄と、優しさを感じるレトロさを、今のインテリアに合わせることで、ポジティブな居心地のよい空間を演出してくれます。

《DESIGN LIFE® EDITION.14 のシリーズ》

DESIGN LIFE
new style fabrics collection

JOY!

METSÄ

鮮やかな色彩、遊び心のあるデザインで、日々の暮らしを豊かにするシリーズ。

色彩の美しさや、生命力を感じさせるパワフルさ、ユーモアのあるデザインで、いろんな JOY! の幸せなパワーを感じるシリーズ。

「メツァ」とはフィンランド語で森という意味。モダンでありながらどこかほっとする、北欧の森を彷彿とさせるシリーズ。

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
ユウ
know

(Vol.200) 2023年7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
23/30	24/31	25	26	27	28	29

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.200

ラムの『ブロジェット』Brocheta



カットした素材を少しピリッとさせ串に刺して焼いたアンダルシア地方のスペインの料理です。ラム肉の癖をクミンパウダーで和らげたとても食べやすくおいしい下味が決め手です。

材料(4人分)

ラムもも肉	600g
ズッキーニ	1/2本
紫玉ねぎ	1/4個
赤いパプリカ	1/2個
おろしニンニク(チューブ)	大さじ1
塩	小さじ1/2
胡椒	適宜
クミンパウダー	小さじ2
オレガノ	小さじ2
一味	小さじ1/2
片栗粉	大さじ1
オリーブオイル	大さじ2

作り方

- 肉は 2cmx2cmx1cm サイズにカットし、下味を揉み込み、最後に片栗粉少々とおリーブオイルを回し 10分以上味をなじませながら常温に出しておく。
- 野菜はバラして火が通りやすいサイズにカットし、ビニール袋に入れて薄く全体にオイルを回す。
- 下味をつけた肉と野菜を交互に串に打ち、フライパンまたはグリルなどでこんがり焼く。
- お好みで更に一味をふりかけていただく。



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

