

NEW

天然木のような風合いを再現した人工木デッキ



三協アルミ 2023.8.22 新発売

人工木デッキ「ヴィラウッド」

三協立山株式会社・三協アルミ社は、既存の人工木デッキシリーズを集約し、新たに人工木デッキ「ヴィラウッド」を発売。アウトドアリビング空間に欠かせないアイテムである人工木デッキには、天然木のようなリアルな質感の追求、多様な暮らしに寄り添う空間提案など、時代背景を踏まえたニーズが高まっています。「ヴィラウッド」は、天然木のような自然な風合いを再現した床板を標準グレードでラインアップ。9種類の床板カラーと3仕様の構造の組み合わせで、ライフスタイルに合った魅力的なデッキ空間を演出。同じ床板でも構造によりナチュラルからモダンまでお客様のお好みに合わせ自由にお選びいただけます。また、照明アイテムが充実しており、家族や友人とのディナーなど、お庭での夜の楽しみが広がります。また、デッキ空間に快適性をもたらす明るさから安全性を高める明かりまで、さまざまな目的に合わせた照明の選択が可能に。照明アイテムはデッキ専用で設計しているため、日中もデッキのデザインを損なうことなく美しい空間を創ります。

1 横格子 LED 照明 ジーエムライン W

2 横棧 LED 照明 ジーエムライン W

3 躯体側ライン照明

4 幕板ライン照明

5 LED 埋込アップライト

スタンダードタイプ		プレミアムタイプ	
エクストラカラー	ベーシックカラー		
コルクブラウン (MWB)	サンダーグレー (SAG)	モカブラウン (WBK)	オークブラウン (TBK)
アーモンドブラウン (MRD)	ローウッド (RO)	チャコールブラック (CY)	エビニアウン (EBB)
			アッシュナット (ANN)

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.203) 2023年10月1日発行

2023

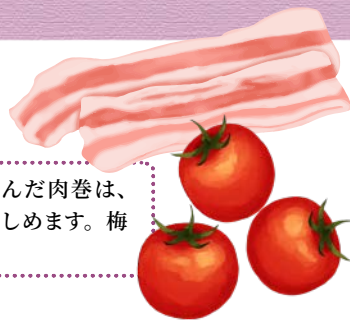
10

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.203

肉巻き肉団子の梅酒黒酢豚

旨味の濃い肩ロースの薄切り肉を丸め、ロースの薄切り肉で包み込んだ肉巻は、下味や熱が入りやすく、塊肉や挽肉とも違ったお肉の旨味と食感が楽しめます。梅酒の深い味わいが酸味を和らげ、ちょっと甘めの酢豚に仕上げました。



材料(2~3人分)

A	豚肩ロース極薄切り	250g
	豚ロース極薄切り	12枚(170g)
	塩	ふたつまみ
	コショウ	ふたつまみ
	おろしニンニク	大1かけ分
	おろし生姜(皮付きでおろす)	20g
	片栗粉	大さじ1強
B	紹興酒(又は酒)	大さじ1
	小麦粉(又は米粉)	適宜
	米油	大さじ3
	ミニトマト	8個
	ししとう	8本
	梅酒	大さじ3
	黒酢	大さじ2
	三温糖	大さじ2
	醤油	大さじ1と1/2
	水	大さじ1
	片栗粉	大さじ1強

作り方

- Aの材料をボウルに入れ、しっかり練った後、ハサミを使って12等分に切り分ける。
- まな板にロース極薄切り肉を1枚ずつ広げ、小麦粉を薄く振り、①をひとつずつクルクル巻き、手の中でコロコロ丸めてボール状にしたあと、小麦粉に転がし全体に小麦粉をつける。
- 24cmの深型フライパンに米油大さじ3を入れ、強めの中火(強火)で熱し、③を加え、中心部にしっかり火が届く様に時々向きを変えながら(約5分)揚げ焼きをする。
- ③の揚げ焼きをしている間に、トマトはヘタを取りさっと洗って水気を取り、ししとうは軸を短めに切り、破裂防止のため2箇所ずつほど楊枝などで穴を開けておく。
- Bの梅酒黒酢豚の材料をボウルに合わせ、片栗粉も入れてよく混ぜておく。
- ③の肉巻き肉団子の表面がカリカリになり、全体が深い茶色になるまでしっかり揚げ焼きし、余分な油を切る。(一旦、ザルで切るか又は紙に吸わせ取る)
- フライパンにトマトとししとうを一気に加え、サクッと炒め合わせる。
- ⑦に合わせておいた梅酒黒酢豚をもう一度しっかり混ぜてから(片栗粉が沈澱しているのを)流し入れ、全体にしっかり熱が加わりトロミがついたら盛り付ける。



Mako 料理研究家 ◆2005年 NHK「第15回 しょうの料理大賞」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「しょうの料理」「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付けやコーディネート術のセンスにも定評がある。おから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