

NEW

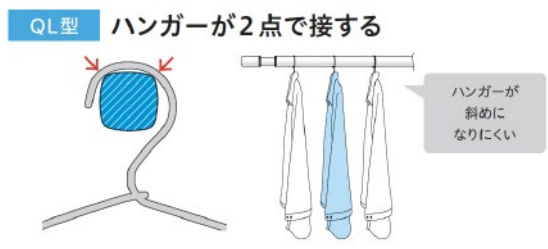
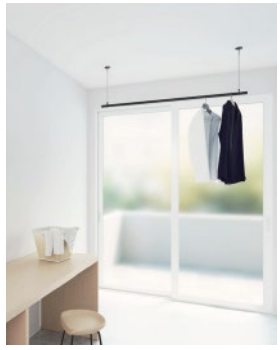
効率的な室内干しを手軽で簡単に実現



株式会社川口技研 2023.10.12 新発売

室内用ホスクリーン(SPC型)と四角い物干し竿(QL型)に新色登場

株式会社川口技研は新商品とし、室内用ホスクリーンSPC型/QL型 にブラック色を追加しました。SPC型は物干し竿を吊るためのポールとなり、ワンタッチで着脱とロックが可能。また、根本のスプリングによって、傾斜のある天井でも垂直に使用することができます。QL型は四角い形状を採用した物干し竿。本体の角がハンガーを2点で支えるので、洗濯物の向きを揃えて風通しの良い状態を保ちやすくし、見た目にも美しく干すことができます。ブラック色の中でもマットな見た目にすることで、インテリアの美観を損ねることがなく、落ち着いた色合いを実現しました。



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.204) 2023年11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		

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ

NO.204 カップでモンブラン

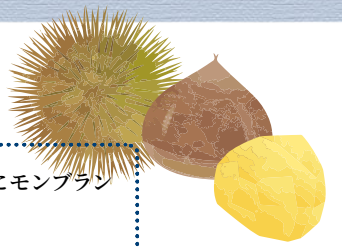
美味しいモンブランクリームを作り、持ち運びもできる様にカップの中にモンブランを仕上げました。スプーンで掬って召し上がりください。

材料(6人分)

- 栗 350g
- 牛乳 カップ1
- 水 カップ1
- バニラビーンズ 2cm
- 無塩バター 50g
- 粉糖 120g
- ラム酒 適宜
- 生クリーム 200ml
- 砂糖 大さじ1と1/2
- バニラエッセンス 大さじ3
- プラカップ(またはガラスなどで代用) 6個
- お好みのロールケーキ 6切
(パン売り場にある様なものでOK)
- 飾り用チョコレート菓子 6人分
- ※沈まない粉糖 適宜
(製菓用品専門店で購入可能)

作り方

- ① 栗は殻と渋皮を丁寧に剥き、二つに切ってから鍋に入れ、牛乳と水、バニラビーンズをこぼげ出したものと鞘を入れ火に掛け、**中火で沸騰したら弱火にし**、吹きこぼれない様に切り蓋をしつつ栗が柔らかくなって水分がほとんどなくなるまで詰める。
- ② ①が熱いうちにバニラビーンズの鞘を取り出し、無塩バターと粉糖を溶かしこみ、粗熱が取れたらラム酒を加え、**フードプロセッサーで滑らかになるま攪拌し**、更に漉し器を使って丁寧に濾す。
★この時にツブツブが残っていると絞りにくくなる。
★この時に固すぎれば生クリームからラム酒を足して緩める。
- ③ 生クリームは砂糖とバニラエッセンスを加えて**八分立てにホイップする**。
- ④ カップの中にお好みのロールケーキを倒して敷き込み、ラム酒を染みこませ中央にホイップクリームをこんもりと絞り出し、その周囲からモンブランクリームをモンブラン専用の絞り金を使って渦巻き状に絞り、チョコレート菓子を飾る。
- ⑤ 仕上げに「沈まない粉糖」を振り出来上がり。



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