

NEW

# 木の質感を活かした「このままでいい」キッチン



WOODONE 2023.10.25 新発売

## ちょうどいいキッチン cono:mamma[コノママ]

株式会社ウッドワンは、同社の培ってきた「木を活かす」技術とノウハウを活かし、レイアウトからセレクトしやすいcono:mamma[コノママ]を商品開発しました。素材をしっかりと選定し、キッチンインテリアの一部、建築の一部として選ぶプロユーザーに対してアプローチします。

細やかなカスタムや打合せを必要とせず、「このままでいい」キッチン。内装、水回り、外装、エクステリアに家具や照明まで住まいづくりは決めるものがあまりにも多く、一つひとつを吟味しながら空間を創りあげるのは手間もコストもかかります。

そこで今回新たに登場したのが、選べる楽しみを残しつつも、あらかじめ選び抜かれた「ちょっといい」アイテムから構成するキッチン。ちいさなセレクトショップに並ぶ数点の品物のように、このまま取り入れるだけで暮らしがまたひとつ心地よくなるような、木心地(きここち)のいい台所です。



- ① レイアウトから選びやすい**  
 8つの厳選されたレイアウトから、暮らしにあわせてセレクトができる。オーソドックスな「I型+収納庫」「P型」「II型」といったタイプから、最近注目度の高まっている「II型」や「アイランド型」までご用意。
- ② 分かりやすい価格体系**  
 2つのレイアウトグループ×3つの扉グレードの、計6種類のみわかりやすい価格体系。間口が変わっても同じ金額であり、プランが変わるたびに見積もり依頼をする手間を大幅に削減します。
- ③ 「ちょっといい」「ちょうどいい」素材えらび**  
 全体でスッキリと洗練されたキッチンになるよう、ひとつひとつのパーツを厳選して仕立てました。扉には無垢材に加えて突板を使用することで、無垢では難しかった広葉樹のフラット扉などもラインナップ。

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**  
 ユー  
**know**

(Vol.205) 2023年12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
24/31	25	26	27	28	29	30

NO.205

## 赤エビのビスク

Makoの  
 今月の  
 ごちそうさま  
 レシピ



赤エビは安価でありながら、エビ味噌がたっぷり詰まった甘味と旨味の豊かなエビです。今回は実を使わないので、頭と殻をしっかりと炒めてフランベすることで臭みを飛ばし、殻を潰しながらじっくり煮出したスープに、野菜の旨味を加えた高級で濃厚なスープです。

### 材料(3人分)

- 生食できる有頭の赤エビ ..... 12尾
- オリーブオイル ..... 大さじ1
- ブランデーまたは白ワイン ..... 大さじ3
- 水 ..... ひたひた
- ローリエ・タイム等 ..... 適宜
- 玉ねぎ ..... 大1/2個
- にんにく ..... 1カケ
- バター ..... 15g
- トマトペースト ..... 大さじ2
- 顆粒ブイヨン ..... 4.5g
- 生クリーム ..... 100ml
- 塩 ..... 適宜
- コショウ ..... 適宜
- 刻みパセリ ..... 少々
- オリーブオイル ..... 適宜

### 作り方

- ① 赤エビの頭と脚の殻を集める。背骨を抜き出し、身は取りおく。
- ② 深めの炒め鍋にオリーブオイルを入れ、強火で熱しながら①を加え、香ばしいエビの香りが立ち上がって色が赤くなるまで炒める。
- ③ 殻の色が一部茶色く焦げた部分ができ香ばしくなってきたら、ブランデーを加えてフランベして生臭みを飛ばす。慣れていない方は白ワインで代用し、鍋に火が入った場合は、一旦蓋を開けてください。※ブランデーでフランベを行うと鍋に火が入るので周りに燃え移る様なものが無い様に十分に注意してから行ってください。
- ④ ③の火が収まったら、鍋中のエビの殻がひたひたになるまで水を加え、殻をマッシャーで砕く様に潰し、ローリエやタイムなどのハーブ類を加え強火で沸騰させた後火を弱め、蓋をして約10分煮込んだあと、スープだけを濾して取る。
- ⑤ 別の炒め鍋にバターを溶かし、薄切りにしたニンニクと玉ねぎを加えてじっくり色づくまで時々少量の塩を振りつつしっかり炒める。
- ⑥ ⑤に濾し取ったスープを加え、トマトペーストと顆粒ブイヨンを加え、全体がしっかりと馴染み玉ねぎがたくたくになるまで煮る。
- ⑦ なめらかさを重視したいので、粗熱をとってから取り置いておいた生の身を加え、ミキサーにかける。
- ⑧ もう一度鍋に戻して生クリームを加え、少量の水で硬さを調整し(必要なければ使わなくて良い)塩胡椒で味を整えながら温める。
- ⑨ 煮立ったらすぐに火を止め、器に盛り付ける。お好みでハーブや胡椒を添える。



スマホで  
 ソーゴーへ



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。