

NEW

# 木が持つ繊細な質感を表現したフローリング材



カナエル R12・Jベース



メイボクデザイン・Jベース

株式会社ノダ 2022.11.10 新発売

## 「メイボクデザイン・Jベース」「カナエルR12・Jベース」フロア

木目の織りなす繊細な風合いや、時の積み重なりを感じる上質感が特長で、あたたかみがありながら洗練された空間をデザインする人気フローリング材の「Jベース」フロアに、「メイボクデザイン・Jベース」と「カナエルR12・Jベース」が新たにラインアップ。拡充された化粧シートの種類が24柄になりました。「メイボクデザイン・Jベース」は銘木調の風合いを活かした、格調高い木質感で、見た目の存在感だけでなく、機能性も併せ持つ上質な住空間を実現。「カナエルR12・Jベース」は天然木の素材感に、使い込まれた風合いを再現。ラスティックな雰囲気やリゾート風で個性的な空間を演出します。

### メイボクデザイン

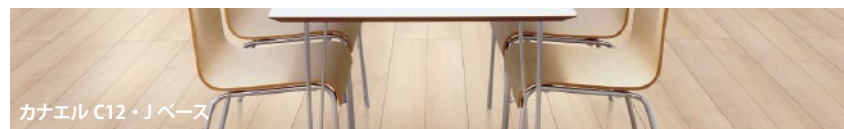
銘木調の風合いを活かした、格調高い木質感の化粧シートフロアです。

### カナエルRデザイン

天然木の素材感に、使い込まれた風合いを化粧シートで再現。ラスティックな雰囲気を演出します。

### カナエルCデザイン

どんなお部屋にもマッチする、シンプルな木質感。あなただけの「コンフォート空間」を実現します。



カナエル C12・Jベース

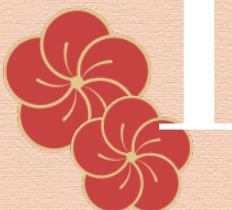
住まいを快適にする話題の新商品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now  
U  
know

(Vol.206) 2024年1月1日発行

2024

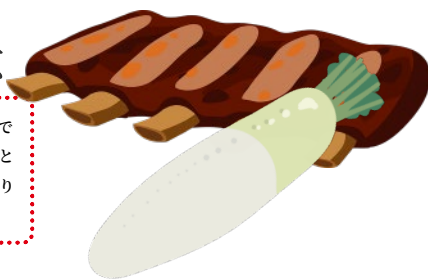


Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NO.206

## 大根とスペアリブの染み染み煮

この時期最高に美味しい大根に骨つきのスペアリブの旨味を染み込ませた温まる料理です。大根を先にレンジ加熱することで加熱時間を大幅に短縮します。スペアリブはさっと茹でこぼしてから使うことで臭みを取ってアクを抑えます。仕上げに入れる長ネギもとろりとするまで煮て青い部分を添えましょう。銀杏があれば是非!



### 材料(2人分)

大根	1/3本
スペアリブ	6本
生姜	薄切り5枚
酒	大さじ3
ザラメ	大さじ2
醤油	大さじ2
みりん	大さじ2
長ネギ	1本
銀杏	適宜

### 作り方

- 1 スペアリブは沸騰したたっぷりのお湯にドボンと沈め、表面が白くなるまで1分ほど茹でたら、茹でこぼし冷水で表面を洗い流す。
- 2 大根は厚さ3cmの半月型に切り、面取りをしてレンジ加熱で約7~8分ほど熱を通す。
- 3 大きめの鍋に①と②と調味料と生姜を加え、具材が完全に被る程度の水を加え強火で加熱する。
- 4 ③が沸騰したら、落とし蓋をし(アルミホイルかクッキングシートで)更に切り蓋をして全体が柔らかくなるまでトトロ1時間程煮込む。途中水が減っていたら時々水を足す。
- 5 何もかもが柔らかくなってきたら火を若干強め、落とし蓋と着せ蓋を外し水分を適度に飛ばして煮汁を辛くならない程度に煮詰める。
- 6 ネギの白い部分を棒状に切って加え、ネギが柔らかくなったら火を止めて青い部分も温める程度に熱を加える。
- 7 あれば銀杏も添えて一緒に温めたら盛り付ける。



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

