

NEW

## 日常の中で楽しむ、深みのある銘木の質感



朝日ウッドテック株式会社 2023.12.25 新発売

### 銘木挽き板・無垢内装材「WOODRIUM (ウッドリウム)」

朝日ウッドテック株式会社は、新しい内装建材ブランド「WOODRIUM (ウッドリウム)」を発表しました。それぞれの製品表面に銘木から挽き出した2mmの挽き板や無垢集成材を使用した、内装ボード材、階段材、手摺材となっています。床材などと組み合わせることで、銘木に囲まれたより豊かな空間を実現いただけます。水廻りにも対応可能な強化塗装仕上げを採用することで、テーブルや棚板はもちろん、キッチンサイドや洗面台のカウンタートップ等、これまで木を使うという発想がなかった場所にもお使いいただけるのが特長。また、化粧材に2mm厚の銘木挽き板、芯材に環境に配慮した計画植林木を採用することで、貴重な銘木資源を有効活用することももちろん、軽量化を図り、現場での取り回しやすさや配送負荷の軽減も目指した製品となっています。

POINT① 空間価値を圧倒的に上げる内装材

POINT② 使いやすい、付き合いやすい塗装をご用意

POINT③ 銘木に囲まれた暮らしは深いリラックスをもたらします

POINT④ サステナブルな循環を生み出す天然木を効率的に活用

POINT⑤ 5つの衛生性能を備えた「ハイジェニック仕様」

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.207) 2024年2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		

Makoの  
今月の  
ごちそうさま  
レシピ



NO.207

### オニオングラタンスープ

少ない材料でも驚くほど美味しいオニオングラタンスープは、あわず焦らず、ゆっくりじっくり飴色まで炒めて玉ねぎの旨味を引き出しましょう。ガーリックは好みで使用して下さい。



#### 材料(2人分)

玉ねぎ	1個
バター	20g
サラダオイル	大さじ1/2
フランスパン	薄切り2枚
ニンニク	1カケ
ピザ用チーズ	30g
パプリカ	適宜
ブイヨンキューブ	1/2個
塩	適宜
ブラックペッパー	適宜
醤油(隠し味)	適宜
パセリの微塵切り	適宜

#### 作り方

- 鍋にバターとサラダオイルと合わせて溶かし、繊維に沿って薄切りにした玉ねぎを、**飴色になるまで十分に炒める。**  
★これ以上炒めると焦げが始まるという寸前まで炒める
- 鍋に水またはお湯を加え(約450ml)沸騰したらアクを綺麗に取り、ブイヨンキューブを入れ、**蓋をして20分ほど煮込む。**
- フランスパンを薄切りにしてカリカリに焼き、**ニンニクをすりつけておく。**
- 煮上がったスープに塩・コショウ・隠し味の醤油を加え味を整える。
- スープを耐熱容器に盛りつけ、**③を浮かべてチーズをのせパプリカを振り、250°Cのオーブンでチーズに美味しそうな焦げ目が付いてくるまで焼き上げる。**
- 焼きたての熱々にみじん切りのパセリを添えていただく。



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。おあらかじめ知るいい人柄が人気。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

