

デザイン性と安全性を高めた“見える”収納棚

NEW



南海プライウッド株式会社

アートランバーRタイプ

南海プライウッド株式会社は、さまざまな場所にオープン収納を設置することができる人気の「アートランバー Sタイプ」に、新柄と新サイズの「アートランバー Rタイプ」を発売。棚板の表現方法を見直し、より分かりやすく、選びやすくなりました。さらなる満足度のために使う人の安全性や施工性を配慮した規格バリエーションとしてラインナップされた「アートランバー Rタイプ」。様々なシーンで使い分けができる万能な棚板となっています。同製品は前面に R 加工と 4 面エッジテープを施しており、カットせずにそのまま使用することができる、デザイン性と安全性を高めた収納棚板です。両側に壁がなく、オープンな場所の活用最適です。

NEW デザイン性と安全性に優れたR形状の棚板が新登場!

厚さ20mm限定。グレイランバーに次いで、アートランバーに4面エッジテープR形状の棚板をラインナップし、デザイン性と安全性を高めました。



JUST
カット不要で現場でのエッジテープ貼りの手間を大幅に削減

SAFETY
デザイン性と安全性をさらに向上

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.208) 2024年3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
24/31	25	26	27	28	29	30

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.208

チキンソテーオレンジソース

パラつきがちな鶏胸肉を超しっとりソテーし、爽やかなオレンジソースでいただきます。



材料(6人分)

鶏胸肉	1200g
塩	小さじ1
胡椒	強めに
生姜汁	大さじ2
白ワイン	大さじ3
コーンスターチ	適宜
バター	20g
オリーブオイル	大さじ3
オレンジジュース	220ml
オレンジマーマレード	180g
薄口醤油	大さじ2
胡椒	適宜
水溶きコーンスターチ	各、大さじ1強
バター	30g
きんかん	6個
サラダ菜	適宜
ミニトマト	適宜

作り方

- 鶏胸肉は皮を取り除き、厚さ 1.5cm 程の大き目の削ぎ切りにし、パットに広げ、塩・胡椒・白ワイン・生姜汁で 10 分程マリネしながら常温に上げておく。
- きんかんは 1 個を 5~6 枚程の輪切りにしながら種を抜いて取りおく。
- ソースの材料を小鍋に加えて沸騰させ水溶きコーンスターチでとろみをつけておく。
- ①のパットに余分な水分があれば取り除き、全体にコーンスターチをつける。
- 大きなフライパンにバターとオリーブオイルを中火でゆっくり溶かしながらジワジワと熱し、肉が出来るだけ重ならないように広げ入れ、弱火で何度か上下を返しながらゆっくり加熱し、8割火が通ったら火を止め余熱で火を通す。
- ソースを再沸騰させてバターを溶かし込む。
- お皿に野菜と鶏肉を盛り付け、スライスしたきんかんを所々に置きソースをかける。



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

