

NEW

資源循環型社会の実現に貢献できる建材

株式会社ウッドワン 2024年4月25日 新発売

WO Timeless standard collection



株式会社ウッドワンは、世界を代表するプロダクトデザイナー深澤直人氏をディレクターに迎え、「WO Timeless standard collection」という新たなシリーズを発売。同製品は、幅30cmの1枚単板を使った床材をはじめ、ドア、キャビネット扉などの建材、テーブル、シェルフなどの家具となります。ウッドワンが30年をかけて育んできた、循環型のニュージーランドの森から生まれる木材を、時間が経つことに味わい深くなる商品に仕立てられました。同社では、1990年にニュージーランド北島で森林経営権を取得。約30年で育つニュージーパイン®の森を育てています。現在では約40,000haの森林を30区画に分けて植林・育林・伐採を繰り返す持続可能な森林経営を実施。手入れにも力を入れて、8mまで枝打ちを繰り返すことで、節の無いまっすぐで品質の高い原木を作ることが可能にしました。この木材を使い、上質で時代に左右されず、暮らすうちに味わい深く変化していく新しいコレクションが生まれました。建材は生活の背景であり、背景を大切にすることで心地よい空間が生まれます。



住まいを快適にする話題の新商品マガジン



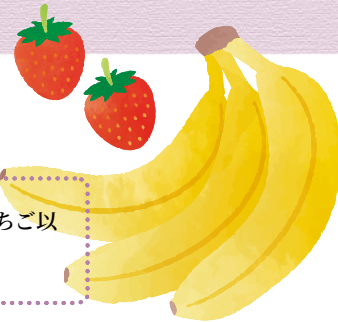
(Vol.209) 2024年4月1日発行



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				

NO.209

バナナ&ストロベリーチョコパイ



Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



手で持っていただくカリッとクリスピーなスナック感覚のパイ。バナナやいちご以外にも、シャインマスカット・キウイ・きんかん等でも楽しめます。

材料(6人分)

- 冷凍パイシート (18cm×18cm) 2枚
- 板チョコ(ホワイト) 3枚
- 板チョコ(ミルク) 3枚
- いちご 12粒
- バナナ 3本
- 粉糖 適宜
- 沈まない粉糖 適宜

作り方

- 冷凍パイシートを9cm×6cmサイズで12枚に切り分ける。
- 冷凍パイシートはフォークで穴をたくさん空け、200℃に温めたオーブンで膨らんでくるまで約12分焼く。
- 一旦オーブンから出し、上にオープンシートかアルミホイルを被せ、もう一枚のオープン皿を乗せ(なければバット等を使って)膨らんだパイをゆっくり押し潰し、重石を乗せたままの状態ですぐに12分焼く。
- ③の焼き上がったパイから重石を外し、パイの表面に粉糖を振り、溶けてキャラメル化するまで再び230℃で3分程焼く。
- ④のパイより一回り小さいサイズに折った板チョコをパイが熱いうちに乗せる。
- いちごはヘタを取り縦に3~4mmの薄切りにし、バナナは3~4mmの輪切りにする。
- とろけてきた板チョコの上に、薄切りにした果物を並べて乗せ、バナナはグラニュー糖を少々振りかけてバーナーで焼く。いちごは溶けない粉糖を振りかけて仕上げる。



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

