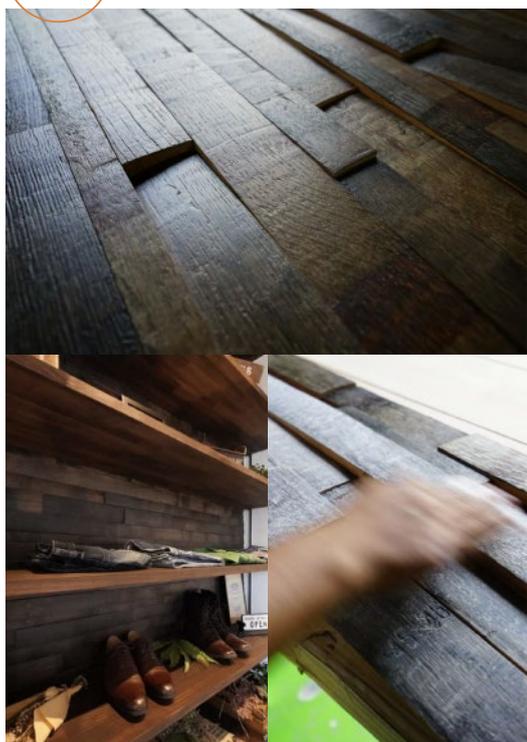


NEW

ウイスキー樽をアップサイクルした、深みのある壁材



株式会社TIME&GARDEN 2024年4月末 新発売
アイリッシュノスタルチア

マテリアルワールドでは、ウイスキー樽の廃材を利用した壁材、「アイリッシュノスタルチア」を新商品としてリリース。

ウイスキー樽に使われる樹種は幾つかありますが、アイリッシュノスタルチアでは主にホワイトオーク材を使用。何十年とウイスキー原酒の熟成に使われた樽材の名残と記憶を残しつつ、建築資材としてアップサイクルしています。

この貴重な樽材は、調達出来る量も大変限定的。樽にはウイスキー原酒が沁み込んでいるだけでなく、ウイスキーメーカーの長きに渡るウイスキーづくりの想いや情熱も刻まれています。

それら一つひとつの部材を丁寧に解体・分解し、洗浄や研磨、切断や矯正した素材を組み合わせて、製品に仕上げていきます。多岐に渡る製造プロセスはほぼ手作業によるもので、ウイスキーづくりに負けないくらい情熱を持って取り組まれた商品。

捨ててしまえばゴミとなる役割を終えた素材ですが、新しいアイデアと手間暇をかけることで、新たな息吹が吹き込まれています。

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.210) 2024年5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	31	

NO.210

よもぎ大福

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



よもぎ入りの白玉粉を使って電子レンジで簡単に大福を作っていきます。賞味期限は作った時間より24時間と思って下さい。生のよもぎが手に入れば、柔らかい葉の部分摘んで1分ほど茹で、冷水に晒したら直ぐにしっかり水分を絞り、すり鉢などで擦ったものを白玉粉に混ぜ込むことで風味の良いよもぎ餅を作ることができます。よもぎの旬の季節は、3月～5月です。おひたしや天ぷらとしても食べられていて、血液を浄化する作用もあると言われています。

材料(大きめサイズ6個分)

よもぎ入りの白玉粉	100g
水	150cc
砂糖	30g
粒あん(こし餡でも良い)	250g
きな粉	適宜



作り方

- 耐熱ボウルにAの材料を入れ良く混ぜ、下に沈んでいる白玉粉の粒々が綺麗に溶けるまで(5分ほど)しばらく馴染ませておく。
- 市販の粒あんを6等分し(約40g)手で丸めておく。
- バットかまな板に、きな粉大さじ2を広げておく。
- ①をもう一度よく混ぜて粒々がない状態になったら、ラップをしないまま2分間電子レンジ加熱し、一旦耐熱ボウルを取り出して中身が均一の状態になるまで丁寧にゴムベラで練り混ぜる。
- 再びラップをしないまま電子レンジに2分掛け、しっかり熱が回り全体に透明感が出てきたらもう一度ゴムベラで全体の状態が均一になるようにしっかり混ぜ、きな粉を広げたバットに丸ごと出し、全体にうっすらきな粉をつける。
- カード等を使って6等分し、丸めた粒あんに乗せるように置き、餡を包み込む。
★この際、きな粉をたっぷり付けすぎると包みにくくなるので注意!
- お皿かカップなどに座らせ、完全に冷ましてからいただく。



★市販のあんこが柔らかくて丸めにくい場合は一旦冷凍して固めると扱いやすい。

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バワフルな肉料理は、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

