

NEW

遮光性をアップしたオシャレなハニカムスクリーン



立川ブラインド工業株式会社 2024.7.1 新発売

ハニカムスクリーン「ブレア」 遮光生地・遮熱レースを拡充

立川ブラインド工業株式会社は、断熱性に優れたハニカムスクリーン「ブレア」の生地ラインナップをリニューアルし、ストラル遮光(6アイテム)とラジエ遮熱(3アイテム)の、遮光性の高いドレープ生地や遮熱レースを拡充。近年、光熱費の高騰や省エネ意識の高まりから、窓まわり製品においても省エネ効果が求められており、断熱性に優れたハニカムスクリーン「ブレア」は人気が高まっています。また、ファブリック製品では遮光生地の需要も拡大しており、寝室だけでなく、プライバシーの確保や家具などの日焼け防止を目的に、リビングなどで使用されているケースが増加傾向に。さらに、2024年は全国的に猛暑が予想されており、省エネに対するニーズの拡大が見込まれています。

ハニカムスクリーン「ブレア」の構造



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
ユ
know

(Vol.212) 2024年7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			

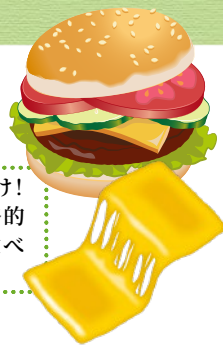
Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.212

玉ねぎ入りオリジナルチーズバーガー

ハンバーガーのパテは多くのつなぎを入れずシンプルな下味でサクッと練って焼くだけ！材料さえ揃えば簡単にすぐにチャレンジできます！ビーフ 100%のパテを挟んで本格的なハンバーガーを楽しんでください！挟む順番に拘ると仕上がりが美しく挟み易く食べやすいです。



材料(2個分)

バンズ	2個
牛挽き肉	300g
フライドオニオン(細かく砕く)	大さじ3
粗挽き黒コショウ	小さじ2
塩	小さじ1/2
おろしにんにく	1かけ分
マヨネーズ	適宜
サニーレタス	1枚
輪切りの新玉ねぎ	2枚
スライスチーズ	2枚
輪切りのトマト	2枚
スライスピクルス	2本
ケチャップ&マスタード	適宜

作り方

- ① サニーレタスはあらかじめ水に放してピンとさせる。玉ねぎは横から串を刺し1cm厚さの輪切りにしておく。トマトは6~7mmの輪切りにする。
- ② ひき肉にはAの下味を練り込んだら2等分し、パテに成形し片面をしっかり焼いたら裏返し肉から出てきた脂を使って玉ねぎも両面焼く。火を止め余熱で火を通すと同時にチーズを乗せておく。(焼きすぎて縮ませないため)
- ③ 同時にバンズをオーブントースター等で温め、下のバンズにマヨネーズを塗りサニーレタスを乗せる。
- ④ ③に玉ねぎ→チーズの溶けたパテ→トマト→薄切りピクルス→ケチャップ&マスタード(好きな方は間にも挟み込んで良い)の順に重ね上のバンズを乗せて竹串を打って完成!



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

