

NEW

美しく頼もしい、スタイリッシュな室内物干



株式会社川口技研 2024.6.17 新発売

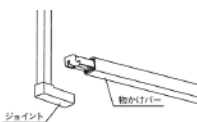
ホスクリーン 室内用物干 BAR型

株式会社川口技研が販売するホスクリーンに、新しく室内用物干にBAR型が加わります。ホスクリーンの長年の経験に基に、ご利用いただくユーザー様の安心と安全、施工者様への省力化を目指しました名前のBAR型=Beautiful And Reliableの通り、美しく、頼もしい固定式室内物干です。凹凸や段差など視覚的なノイズを必要最低限に。施工がしやすく、丈夫で安全な固定式室内物干となっています。

POINT 1

1人でも施工が可能

物かけバーをジョイント部分に上から掛けるので竿を支える必要がなく、1人施工ができる製品です。



POINT 2

たっぷり干せる
目安重量15 kg

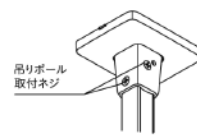
4人家族の場合、脱水後の洗濯物や洗濯用品で11~14kgが目安です



POINT 3

しっかり固定で安心

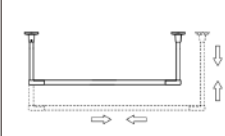
吊りボール取付ネジを異なる2方向からネジ止め、さらにボール1面を凹ませることでしっかり固定。



POINT 4

特注サイズも対応可能

短いタイプも特注可能です。高さ50mm、幅10mm単位。特注可能寸法は高さ200~600mm、幅450~1820mmまで。



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
know

(Vol.213) 2024年8月1日発行

2024

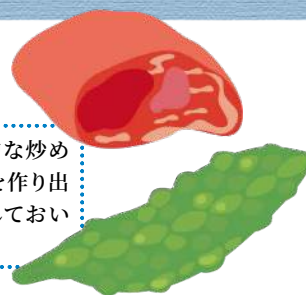


Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NO.213

甘い卵とゴーヤの牛肉炒め

牛もも肉を太めの棒状に切り、苦味と歯応えのあるゴーヤと合わせて個性的な炒め物を作りました。砂糖を加えた甘めの卵がメリハリのある味のコントラストを作っています。色を綺麗に仕上げるために、卵は先に焼き上げて一旦取り出しておいたものを後からもどし入れる所がポイントです。



材料(2~3人分)

牛肉もも塊	300g
おろしニンニク	小さじ2
醤油	小さじ1
酒	小さじ1
片栗粉	大さじ2
皮付き生姜の千切り	20g
唐辛子	1本
ゴーヤ	200g(可食部分)
卵(全卵)	3個
砂糖	大さじ1
唐辛子	1本
サラダオイル	大さじ3
醤油	小さじ2
オイスターソース	小さじ2
胡麻油	適宜

作り方

- 牛肉は厚めの棒状になるようにカットし、下味と片栗粉を揉み込んでおく。
- ゴーヤは縦半分にカットしワタを取り出し、厚さを肉よりやや細めの縦に4cmの棒状にカットする。
- 卵は割ほぐし砂糖を加えてよく混ぜておく。
- フライパンに油大さじ2を入れて強火で熱し、油から煙が上がってくるまで加熱したら卵液を一気に流し入れ、ふんわり焼いたら一旦バットに取り出しておく。
- 改めてフライパンに油小さじ2と千切り生姜と唐辛子を入れ中火で熱し、香りが出てきたら強火にし①を加え、ほぐしながら炒め、牛肉に7割火が入ったあたりでゴーヤを加え合わせて炒めて醤油とオイスターソースで調味する。
- 焼いた卵をもどし入れサクッと切り分けながら全体をササッと馴染ませたら、香りのごま油を回し入れて盛り付ける



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バウフルな肉料理は、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。おからかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血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