

NEW

組み合わせ自由なスタイリッシュ洗面台



永大産業株式会社 2024.7.29 新発売

造作風洗面 アクアージュsai

インテリアデザインの多様化に伴い、洗面台も生活感をなくし、すっきりと見せたいというニーズが増えています。そこで、フロートスタイルのシンプルなデザインをベースに、インテリアに合わせたカウンターや水栓金具などのアイテムや素材、扉やカウンターのカラーを組み合わせ、自分だけのサニタリー空間を作るベッセルタイプの造作風洗面化粧台「アクアージュsai」を発売しました。名称はシステム洗面シリーズ「アクアージュ」に「彩」を加えたもので、「Sanitary Always Ideal(水回りがいつも理想的な空間になる)」の頭文字を取って名付けられています。

①プラン

W750・W900・W1200・W1350・W1680を標準設定に。

②カウンター

人工大理石、ステンレス、メラミンの3種類から選択可能。

③扉

マットな質感と素材感のシート仕様と、表面強度に優れたメラミン仕様の2種。

④キャビネット

開きキャビネットと引き出しキャビネットの2種類からお選びいただけます。

⑤ボウル

シンプルで洗練された意匠の、スクエア型人工大理石ボウル。

⑥水栓

シャワーやウルトラファインバブル、タッチレス機能も選択可能。

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
ユウ
know

(Vol.214) 2024年9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					

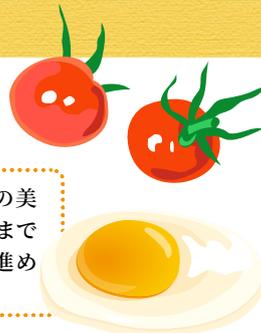
Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.214

ふんわり卵のトマトあんかけ

卵とトマトを別々に加熱して仕上げたふんわり卵のトマトあんかけです。トマトの美味しい季節にたっぷり作っていただきたい料理です。小さい子供からお年寄りまでみんなに喜んでもらえると思います。卵とトマトを混ぜないので作業がすっきり進められますよ！



材料(3人分)

卵	5個
片栗粉	小さじ1
水	大さじ2
A 鶏がらスープの素	小さじ1/2
塩	ひとつまみ
こしょう	適宜
サラダオイル	大さじ2
香葉	お好みで適宜
ミニトマト	2P
B 砂糖	大さじ2
ポン酢	大さじ2
水	50ml
片栗粉	小さじ2
仕上げのごま油	適宜

作り方

- 香葉はあらかじめ葉を摘んでおく。
- ボウルに A を入れてよく混ぜ卵を割り入れてよくほぐす。
- ミニトマトはヘタを取り半分に切る。
- 中鍋に B を入れてよく混ぜながら沸騰させ、**とろみがつきはじめてたらすぐにトマトを一気に加え**混ぜてよく**弱火で保温する**。
- 大きめの炒め鍋にサラダオイルを入れ、強火で煙が上がるまで温めたら、②の卵液を一気に加え、火が通って固まってきたところから鍋の中央に集めるように卵を動かし全体が半熟を超えて未だ柔らかいところが残っている状態で（あくまでもご自身の好みで）皿に盛り付ける。
- ④を**強火でグツグツするまで温め**、卵の上に盛り付けたら、ごま油を適宜垂らし香葉を添える。



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

