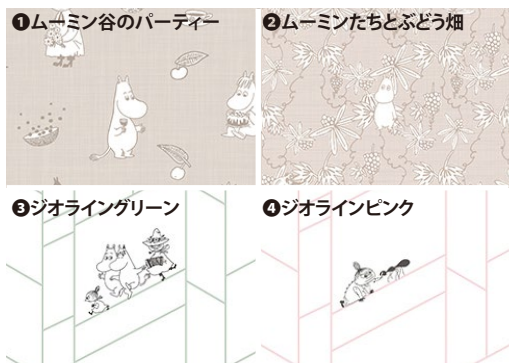


NEW

業界初、キャラクターコラボのホーロー素材



タカラスタANDARD株式会社 2024.8.26 新発売

ムーミンモチーフの「エマウォール インテリアタイプ」

タカラスタANDARD株式会社は、キャラクターとの初めてのコラボレーション製品として、「ムーミン」をモチーフにしたホーロー製のキッチンパネルと、ホーロー内装材「エマウォール インテリアタイプ」を発売しました。「ムーミン」は北欧フィンランド生まれのキャラクターで、テーマパークや多彩なグッズ展開などで長年高い注目を集めています。キャラクター認知度第2位、キャラクター好感度第4位(※1)と、幅広い世代から愛されていますが、特に新築やリフォームでキッチンの購入をご検討される30~40代女性からの根強い人気を誇っています。同社で取り扱っているキッチンパネルは全て独自の「高品位ホーロー」製。耐火性や耐久性、清掃性に優れており、マグネットで自由自在な収納が可能なのが特長です。2015年に開発されたホーローインクジェット印刷技術により、高精細なデザイン表現が可能となり、ホーロー内装材「エマウォール インテリアタイプ」も展開。「高品位ホーロー」は傷に強くお手入れも簡単な商品。近くで水や火を使う過酷な環境のキッチンにおいても、湿気ではがれたり燃えたりする心配がありません。ホーロー製だからこそ、ムーミン谷の生き生きとしたキャラクターたちのデザインが、クロスはがれやカビ、変色などを気にすることなく毎日の暮らしの中で長く生き続けます。北欧生まれの「ムーミン」は、トレンドの北欧テイストのインテリアとの相性も抜群。キッチンその他、キッズスペースやユーティリティスペースに取り入れることで、お部屋でムーミン谷の世界を楽しんでいただけます。(※1)株式会社日本リサーチセンター NRC全国キャラクター調査

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.215) 2024年10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.215

フムス

中東で多く食べられているヘルシーなソウルフード「フムス」。実は小さな子供からお年寄りまで滑らかでとても食べ易く、良質なタンパク質が多く取れる優秀なディップなのです。ボイル済みのひよこ豆を使うことでとてもお手軽に仕上げられるようになりました。

材料(作りやすい分量)

ボイル済みひよこ豆	250g
塩	小さじ1/2
A クミンパウダー	小さじ1強
オリーブオイル	大さじ2
コショウ	適宜
ひよこ豆の茹で汁	適宜
白練りごま	60g
おろしニンニク	2かけ分
B 塩	適宜
コショウ	適宜
レモン汁	大さじ1弱
スモークパプリカパウダー	適宜
クミンパウダー	適宜
C 飾り用のひよこ豆	適宜
エキストラバージンオリーブオイル	適宜
塩	適宜
イタリアンパセリまたはパクチー	適宜

作り方

- ① 先ずはタヒニ(B)の材料をよく練り混ぜておく。硬すぎる場合は水を適宜加えながら伸ばし、味噌状にしておく。
- ② Aのひよこ豆を水切りし、飾りように少し取り置き、あとはAと共にフードプロセッサーに入れ、①のタヒニを加えてよく攪拌する。
- ③ ペーストが重たすぎる(固い)場合は、豆の茹で汁を少し加えて攪拌しながらディップしやすい固さに調整し、塩やコショウで味を整える。
- ④ お皿に盛り付けて仕上げ用のスパイスやオイル(C)をトッピングする。



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

