

NEW

アリアフィーナから初の食洗機が登場



アリアフィーナ株式会社 2024.12.02 新発売

食器洗い機 D01-601FM

20年以上の歴史を持つプレミアムレンジフードブランドARIAFINAが、キッチンアプライアンス市場にARIAFINA史上初の食器洗い機D01-601FMを投入します。同製品は、スイスのアプライアンスメーカーとの共創により先進的なヨーロッパデザインを取り入れた、ハイエンドクラスの食器洗い機。グローバル化が進み、効率よく時間を使いたいという日本の消費者の繊細なニーズに応えるべく、食器を取り出してすぐ使えるほどの「洗いあがりの良さ」と「日常の使い勝手の良さ」を追求しています。さらに、オールドア面材型を採用し、ハイエンドクラスのキッチンに調和するデザイン性を実現。ARIAFINAブランドを選ぶ人々の洗練されたライフスタイルに寄り添ったキッチンを創出。使う人の感性に寄り添い、ストレスのない使い心地と、日常に自由で清々しい時間もたらしてくれる、新たなキッチン体験を提供してくれるでしょう。

ARIAFINA (アリアフィーナ)とは

アリアフィーナは、世界中にイタリアン デザイン・フードを供給し続けているエリカ社と、83年の歴史とレンジフード国内トップシェア^{※1}の富士工業によって 2002年に誕生しました。他のレンジフードと一線を画すイタリアンデザインを熟練したクラフトマンの「手」によって造りあげています。

※1 富士工業グループは、一般家庭用レンジフード供給台数国内シェアNo.1 (2021年4月東京商工リサーチ調べODM 生産品含む)

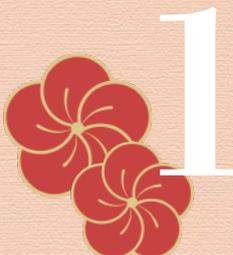
住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

(Vol.218) 2025年1月1日発行

2025



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.218

えのきと貝割れの和物

えのきの粘りと旨みが全体をまとめてくれる簡単でとても美味しい和物です。和えた後も水気が出にくいので、おもてなしにも使えます。



材料(6人分)

えのき	3束
貝割れ菜	2束
カニかまぼこ	120g
醤油	大さじ1と1/2
マヨネーズ	大さじ3

作り方

- えのきと貝割れは石突や根の部分^①を切り落としどちらも長さを半分位カットし貝割れは先端の一部を飾りように一部取り置く。カニかまぼこも長ければえのきの長さに合わせてカットしざっくりほくしておく。
- フライパンにえのきを入れ、醤油を垂らし炒りつけるように熱を加えてしんなりさせながら下味を入れ、(水分が出る前で加熱を止める)そのまま広げて冷ましておく。
- ②が冷めたらマヨネーズを入れてよく混ぜて絡ませ、^③いただく直前にカニかまぼこ貝割れを加えてざっくり混ぜて盛り付ける。貝割れの取り置いたものを飾る。



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

