

トレンドを押さえたリーズナブルなキッチン

NEW

株式会社ミラタップ 2024.11.06 新発売

新システムキッチンシリーズ《プレティカ》



住宅設備機器と建築資材のインターネット通信販売を行うミラタップは、2024年11月6日(水)、普及価格帯のシステムキッチン《プレティカ》を発売しました。《プレティカ》は、当社のロングセラーキッチン《プレーンKミディアム》の後継品です。ステンレス素材と人気のカラーを組み合わせ、価格を抑えつつもトレンド感溢れるデザインを実現しました。無駄な要素を一切省いたミニマルデザインと、トレンド感溢れるカラー展開が特長のシステムキッチン。天板は「ステンレスヘアライン仕上げ」が標準仕様ですが、オプションで「ステンレスバイブレーション仕上げ」「人工大理石ホワイト」も選択可能に。扉の面材カラーは、定番のホワイト・ブラックに加え、近年の住宅内装のトレンドであるクレイベージュ・ミッドグレーを加えた4色展開です。主張しすぎないミニマルなデザインで、様々な住宅インテリアに溶け込み、空間を引き立てます。

POINT① ステンレスの天板の場合、側面もステンレス仕上げが可能

POINT② 継ぎ目のない"通し巾木"で、足元まですっきり

POINT③ シンクは幅750mmと、幅の広いデザインを採用

POINT④ 仕切り板がない、大容量の収納

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.220) 2025年3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
23/30	24/31	25	26	27	28	29

NO.220

サーモンとアボカドのオープンサンド



斜めに大きくカットしたバゲットの表面をカリッと焼いて、たっぷりのアボカドディップとお刺身用サーモンを乗せました。マヨネーズと香りの良いディルを乗せて春らしいオープンサンドの出来上がりです。お天気の良いお休みのランチにいかがですか? キリリと冷やした白ワインがよく合いますね!

材料(6人分)

バゲット	1/2本
刺身用サーモン(カット済みのもの)	8~10切れ
塩	少々
コショウ	適宜
ディル	適宜
A アボカド	1個
おろしにんにく	小さじ1
卵黄	1個
塩	小さじ1/3
コショウ	適宜

作り方

- 程よく熟したアボカドを二つに割って種を抜き、実の部分をボウルに取り出す。
- ①をフォークでよく潰しながらAの材料を加えてよく練り混ぜる。
- バゲットは厚さ2cm弱で斜めに大きくカットし、オーブントースターなどで表面をこんがり焼いておく。
- ③にアボカドディップを塗り、その上に刺身用サーモンを並べて軽く塩コショウをし、お好みでマヨネーズとディルを添えていただく。



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」「あさいチ」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。おほかた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

