



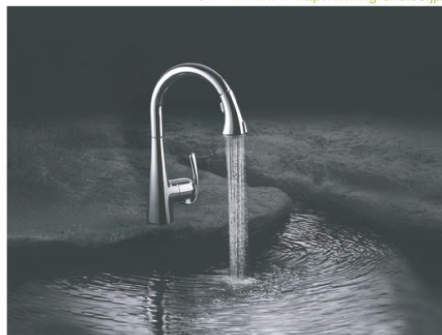
S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

## 美は細部に宿る。水栓金具ってインテリア製品なんですね。

### 水栓金具

グローエの水栓金具  
毎日手にする場所を  
心地よいものに

グローエのHPは <http://www.grohe.co.jp/>



日本製のシステムキッチンや洗面化粧台の多くは、水栓金具がセットになっていて、ふだん単独で選ぶことがなかなかできません。しかし水栓金具だけ、好きな製品に交換することも可能なんです。キッチンや洗面所などで毎日何度も手にするものだけに、もっとこだわりをもちたいもの。

さて、グローエの水栓金具は皆さんご存じですよ。ご自宅で使っていないという方も、旅行で出かけたリゾートホテルやシティホテル、ハイグレードな施設等で目にされているはず。高いデザイン性で定評があり、トップレベルの建築家も好んで採用しています。ドイツが本社のグローエは、そのデ

ザイン性に加えて、メッキの美しさ、そしてレバーを動かしたときの感触の心地よさなど、ディテールまで磨き抜かれた高い完成度を誇ります。単なる機器としてだけでなく、人間の五感に響く商品づくりをめざしており、機能を超えた快適性を使う人にもたらししてくれます。

モダンでコンテンポラリーなイメージがありますが、オーセンティックな

デザインも多数ラインナップされており、どのテイストを選べばいいか迷いそう。水栓金具はセット品という決め付けはやめて見直してみると、オーダーワンの空間が作りたくなってくるはず。

そして嬉しい誤算なのが、高品質でありながら決して高い商品ばかりではないということ。低価格帯の商品も揃っており、単品交換ならさほど費用もかかりません。

最近のキッチンは対面型やアイランド型も増え、機器や水栓金具もあらゆる方向から見られるようになってきました。それだけに水栓金具の美しさは、空間の美しさをより際立たせてくれるはず。

ふだん遣いの生活空間も、水栓金具ひとつで数段グレードアップしますよ！

## “ 落味噌 & ささみフライ ”

多賀正子の  
今月のごちそうさまレシピ  
第40回



### 材料

#### 【落味噌】

- 落の薑…10個
- サラダオイル…大さじ2
- 砂糖…大さじ2
- みりん…大さじ2
- 酒…大さじ2
- 醤油…小さじ1
- 味噌…150g

#### 【ささみフライ】

- 鶏ささみ肉…10本
- 塩…少々
- コショウ…適宜
- 卵…1
- 小麦粉…大さじ2
- 水…適宜
- パン粉…カップ2
- 揚げ油…適宜

#### 【落味噌】

- ① 落は汚い部分を外し、粗微塵にカットする。スーパーで買いたい求めるものであればそのまま調理し、そうでない場合はアクが強い場合もあるので1度茹でこぼす。
- ② 小鍋にサラダオイルを熱して1の落を入れ、しんなりするまで炒める。
- ③ 調味料を全て加えて艶が出るまで中火で良く練る。  
★味噌は煮詰め過ぎると冷えた時固くなり、使いにくくなるので柔らかめで火を止めます。

#### 【ささみフライ】

- ① ささみは筋を取り1本を4つに削ぎ切りし、軽く塩こしょうする。
- ② ボウルに卵を割り入れ、小麦粉を振り入れて良く混ぜてボンド状にする。★固い場合は水を加えて少し延ばす。
- ③ 1の肉を2にくぐらせ、パン粉を付ける。
- ④ 180度の油で2～3分カラリと揚げる。

### 作り方

この季節ならではの日本の春の味覚、春の香りと苦味を存分に味わえる落の薑(フキノトウ)。そんな落の薑を甘めの味噌と練り合わせた落味噌は、炊きたてのご飯に乗せるだけでとても美味しいものですが、見た目はちょっと地味ですね。そんな落味噌も揚げたてのフライに付けて食べると、これが絶品ソースとなります。こんな食べ方で、若い世代にも落味噌の美味しさを伝えていきたいですね。