

2013 August

8

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

「ベステ」が3年ぶりにフルモデルチェンジ！

バス

ノーリツ ベステ 扉カラーも充実 調理時の作業性が向上

ノーリツのシステムキッチン「ベステ」が3年ぶりにフルモデルチェンジしました。間口サイズを10mm刻みで調整できる点が好評な「ジャストリフォームキッチン」に、従来の奥行き650mmサイズに加え、奥行き600mmサイズが新たに追加されました。



新築、リフォーム問わず、さまざまな広さのキッチン空間にピッタリと納まるジャストサイズ提案が、お手頃価格かつ短納期で可能になります。

新ベステでは“調理が楽しくなるキッチン”をコンセプトに、扉カラーの充実と調理時の作業性の向上を図りました。扉カラーは全27色のラインアップし、人気のシャーベットカラーも「パールピンク」「パールラベンダー」「パールオレンジ」の3色を用意。キッチン空間を元気に、心地良くしたいというお客様の想いに応えます。また、キッチンの扉カラーとして、根強い人気の木目とホワイトも、それぞれ6色と2色を新たに追加。キッチン空間の雰囲気を決めるカラーバリエーションの充実を図りました。

また、シンクを洗い場だけでなく、調理スペースとしても活用できる人工大理石



製の「アクリード‘EXシンク’」を搭載。シンクカラーは、4色準備し、調理時の楽しさも演出します。「アクリード‘EXシンク’」は、人工大理石(アクリード樹脂)の材質の特長を活かし、段差やつなぎ目を減らしたため、排水溝やシンク周りの清掃性が向上しました。従来、標準搭載していたステレンス素材よりも耐衝撃性・耐傷性・耐汚染性に優れています。

作業効率を高めた新ベステは、快適な調理を後押ししてくれそうです。

多賀正子のレシピ 第81回
今月のごちそうさま



“卵と野菜の冷たいおひたし”

これから暑くなる季節に冷蔵庫に作って冷やしておくと、冷たい麺類にチャチャッと乗せて楽しめる便利な常備菜です。

卵は加熱後しっかり熱を取ってから味に漬け込むのがコツですね。

材料（6人分）

- 卵…3個
- 砂糖…大さじ1
- 塩…少々
- サラダオイル…大さじ1と1/2
- キャベツ…1/4個
- きゅうり…2本
- みょうが…3本
- 大葉…10枚
- ポン酢…大さじ4
- 砂糖…大さじ1
- 柚子胡椒…適宜

作り方

- ①卵は硬くならない様に少し多めの油を使つて大きめの炒り卵にし、冷ましておく。
- ②キャベツときゅうりは細切りにして、塩揉みし、塩気を洗い流して絞っておく。
- ③みょうがと大葉を細切りにする。
- ④ポン酢と砂糖と柚子胡椒を混ぜてバットに広げておく。
- ⑤④に全てを入れて漬け込み、冷たく冷やしていただく。

