

NEW

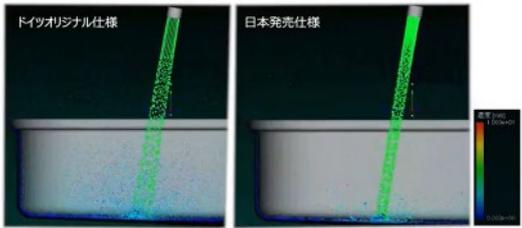
# インテリアの様なGROHEの水栓に新機能搭載



GROHE(グローエ) 2025.4.1 新発売

キッチン水栓「ミンタ」 水はねを低減するソフトスプレー仕様に

グローバルで総合的な水栓金具の代表ブランドであるGROHEは、発売以来人気の、多彩なスパウト形状と機能が好評のキッチン水栓「ミンタ」シリーズに、水はね低減機能を搭載した商品を新発売しました。水はねを低減するソフトスプレー仕様になり、グレードアップ。国内のユーザーからの要望に応じて、ドイツオリジナル品の散水板に改良を加えることで、水はねの少ない細やかなソフトスプレーを実現しました。中でも、PVD加工を施した高品質なカラーラインアップ(スーパースチール、ブラッシュドハードグラファイト、ブラッシュドクールサンライズ、ブラッシュドウォームサンセット)は、通常のクロームメッキに比べ、硬度は約3倍、スクラッチに対しては約10倍の耐久性も兼ね備え(当社比)、お好みのインテリアに合わせて空間を演出。オーソドックスなクロームだけではなく、カラーバリエーションも豊富に取り揃え、設備を超えたインテリアアイテムとしても存在感を発揮します。



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  
know

(Vol.224) 2025年7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		

NO.224

## 最新にんにく肉チャーハン



シンプルだけど「ガツン!!!」と食べ応えのある、にんにくとニラの効いた元気の出る自慢のチャーハン。学生時代通った「あのお店」の「あの味」が忘れられなくて…再現しているうちに私流に出来上がった一品です。ニラとごま油の風味を生かす為仕上げは火を止めてから行ってください!全国のお肉ファンに届けたいとおきの自信作です!

### 材料(2人分)

固めに炊き上げたご飯	1合半約500g
にんにく	4カケ
長ネギ(白い所)	1/4本20g
ニラ	1束100g
鶏がらスープの素	大さじ1/2
醤油	大さじ1
粗挽き黒こしょう	小さじ1/2
ごま油	小さじ2
豚コマ肉	200g
おろしにんにく	小さじ1
紹興酒	大さじ1
醤油	大さじ1/2
片栗粉	大さじ1/2
サラダオイル	大さじ1/2

### 作り方

- 長ネギは粗断に、ニラは細かく刻んでおく。にんにくは芯があれば除き、叩いて大きめに粗く切る。
- 豚こま肉は粗く刻み下味の調味料を上から順番にもみこんだ後、片栗粉をまぶし更にオイルを纏わせておく。
- 炒め鍋に肉を入れ強火で熱しながらほくして広げ、全体に焦げ色をしっかりとつけながら脂が滲み出て来るまでじっくりと炒め、香ばしく炒め上がった油を鍋に残すようにフライパンの淵を使いながら肉だけを一旦取り出す。
- 炒め鍋は洗わずそのまま刻んでおいたにんにくを入れ、中火で加熱しながら香ばしく色づくまで炒め、ニンニクに火が通ったら固めに炊いておいた温かいご飯を入れ、ご飯をほくしながら鍋全体の旨味を拾う様に煽りながら炒める。
- ④に肉を戻し入れ、長ネギも加えて炒め合わせながら顆粒の鶏がらスープ・こしょうを入れつつ炒める。
- 鍋底の一部を出して焦がす様に醤油を加え、全体に醤油の味を回す様に炒めてここで火を止める。
- 刻んでおいたニラとごま油を回し掛け、全体をサックリ混ぜたら出来上がり。



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。おほかで明るくい人柄が人気。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