

NEW

天然木を贅沢に使った、自分だけのキッチン



クリナップ株式会社 2025.09.01 新発売

新「STEDIA(ステディア)」

クリナップは、主力システムキッチン「STEDIA (ステディア)」の意匠性と機能性を向上させ、9月1日より受注開始しました。

朝日ウッドテック(株)と共同開発した「天然木ワークトップ」や、排水トラップ掃除を軽減する「かってにクリントラップ」の他にも、新しいアイテムが盛りだくさんです。

①天然木ライフテーブル

天然木でありながら、天板はワークトップと同じ挽き板、塗装仕様(WOODRIUM FOR KITCHEN)。

②天然木シェルフ

棚板はワークトップやテーブルと同じ挽き板、脚は同色の無垢集成材。

③天然木細框扉

天然木を1枚1枚丁寧に仕上げた扉。外枠は無垢材で仕上げており、取手も天然木の削り出し。

④硬質アクリル系人工大理石「フォルテックス」

CENTROにて好評の硬質アクリル系人工大理石「フォルテックス」をSTEDIAにも採用。ワークトップは現行の3色に加え、柄入りのエルデシリーズ2色を追加。

⑤ディスプレイ引き戸タイプ(フラット対面/デュアルトップ対面ロータイプ用)

引戸タイプの収納。ディスプレイや雑多なものを隠す場所をワンアクションで切り替え可能。

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
U
know

(Vol.227) 2025年10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.227 ポークソテーガーリック味噌バターソース 秋野菜の焼き漬け添え



秋の虫の音が聴こえてきて少しずつ食欲も湧いてくるこの頃は秋の根菜やきのこも美味しい季節です。夏の疲れを回復してくれるビタミンを多く含む豚肉もたっぷりいただきたいので、どちらも合わせてコッテリ味噌味の一品を作ってみました。食欲の秋にいかがですか。

材料(2人分)

豚ロース厚切り	200g2枚
塩	少々
コショウ	少々
小麦粉	適宜
味噌	小さじ2
砂糖	小さじ2
おろしニンニク	小さじ2
バター	20g
かぼちゃ	120g
さつまいも	120g
ピーマン	3個
エリンギ	2〜3本
サラダオイル	大さじ2
めんつゆ(3倍濃縮タイプ)	大さじ1強

作り方

- かぼちゃとさつまいもは皮付きで厚さ1.5cmのくし切りと輪切りにし、ポリ袋に入れてサラダオイル大さじ1を加えて全体に馴染ませた後、耐熱皿に移しラップをして約2分加熱する。
- ピーマンとエリンギは食べやすいサイズにカットしておく。
- 豚肉は筋切りをした後軽く塩こしょうをして薄く小麦粉を両面にだけつける。
- フライパンを熱し豚肉の脂の部分をフライパンに立ててトングなどで抑えながら焼き、脂を溶かし出しつつ焦げ目をつけ、表面になる方を下に向けて焼き始める。
- フライパンの空いている部分に①と②の野菜を入れて一緒に表面に焦げ目をつけながら火を通し、バットにめんつゆを入れて広げておいたところに焼けたものから順に取り出し味を馴染ませておく。
- お肉は片面にしっかり焼き色が載ってきたところで裏返し、火を弱めてゆっくり時間をかけながら中まで火を通す。
- お皿に野菜を肉を盛り付けたら豚肉を焼いていたフライパンにAを入れ、弱火でグツグツするまで温めてお皿に盛り付けた豚肉にかける。



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付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

