NEW

ワンランク上の暮らしを叶えるパロマの新シリーズ

株式会社パロマ　2025.09.01 新発売

「Paloma GRAND Series（パロマ グランド シリーズ）

株式会社パロマは、共働き世帯の増加や家事効率化ニーズの高まりに応える新ブランド「Paloma GRAND Series（パロマ グランドシリーズ）」を発表しました。本シリーズは、“家事ラク・時短”と“快適さ”を両立し、驚きと感動、そして心地よい暮らしを提供する製品群です。ラインナップには、ビルトインコンロ・テーブルコンロ・給湯器など多彩なアイテムを展開。パロマはこの「GRAND Series」を通じて、日々の暮らしをより快適で安心なものにすることを目指しています。

ビルトインコンロ / テーブルコンロ

- クレアシリーズ
- アバンセシリーズ
- フェイシスグランドシリーズ
- ウィズナシリーズ
- グランドシェフプレミアシリーズ

給湯機器

- ハイブリッドプラスシリーズ
- ブライツグランドシリーズ

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

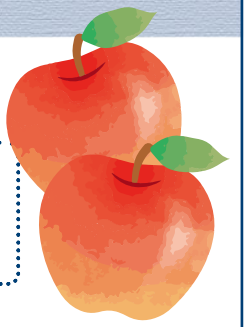
2025 11

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	25	26	27	28	29

Makoの今月のごちそうさまレシピ

NO.228

アップルボートパイ



いよいよ涼しくなって、りんごの美味しい季節がやってきましたね。
色々なものを削ぎ落としたことで冷凍パイシートがしっかり膨らむとってもシンプルで美味しいレシピです。

材料(2人分)

冷凍パイシート	10cm×10cm 4枚
紅玉	1個
グラニュー糖	大さじ4
シナモンパウダー	適宜
溶けない粉砂糖（水分と出会っても消えない粉糖のこと）	適宜

作り方

1. オーブンを220℃で余熱する。（開け閉めで温度が下がるので高めにしておく）
2. 冷凍パイシートを10cm×10cmに下の図の様にL字型に向かい合わせに切り込みを入れ、切り込んだパイのフレームを持ち上げて角を樋面の角にクロスさせるように重ね、ボートのような形を作る。
3. 200℃のオーブンで20分焼き、続けて160℃で更に20分乾燥焼きをする。
4. パイを焼いている間に紅玉を皮付きのまま放射状に16等分にカットする。
5. 鍋にカットしたりんごとグラニュー糖大さじ4とシナモンをお好みで少々入れ、全体をよく馴染ませたら透明感が出るまで煮る。
6. パイの中央部分をくぼませ、煮たりんごを詰める。
7. 溶けない粉砂糖を茶漉しで振って仕上げる。

・パイシート切り込み図

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パワフルな肉料理は、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。おおらか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