

NEW

|| ミラタップから初のセレクトオーダーキッチンが登場 ||



株式会社ミラタップ 2025.09.30 新発売

セレクトオーダーキッチン「Altina (アルティナ)」

サイズ・形状・デザインなどを自由にカスタマイズできるセレクトオーダーキッチン《Altina (アルティナ)》を、2025年9月30日より関東エリアで先行販売しました。これに伴い、ミラタップ東京ショールームにて、同製品のモデル本体を公開中。

同製品は、横幅のミリ単位オーダーが可能なミラタップ初のキッチンです。近年の住宅デザインのトレンドである、キッチンを含めたLDK全体の一体感を重視し、5万通り以上の組み合わせをご用意。天板はステンレスやセラミックなど27種類、扉面材は58種類の豊富なバリエーションから選択が可能です。

シンクの形状や引き出しの仕様も複数から選択でき、加熱機器、水栓、レンジフードも幅広いメーカーからセレクトでき、需要が高まる大容量の海外製食洗機にも対応しており、家事負担の軽減に貢献。住まいに合わせて柔軟に設計できるオーダー対応型商品のニーズは、今後さらに高まっていくことが予想されます。

同社が2024年4月に発売した、横幅をミリ単位で選べるオーダー鏡《ピッタミラー》は、販売計画比250%という好調な売上を記録。ミリ単位オーダーに対応した商品の拡充を進めています。

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
U
know

(Vol.229) 2025年12月1日発行

2025

12

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.229

マーマレードのスパイシースペアリブ & 色々グリル野菜

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ

漬け込みタイプのスペアリブはこれから始まる秋の行楽シーズンに焼いて持ち出したり、野外での調理にも漬け込んで持ち出すととても便利です。漬け込んだ汁は味を継ぎ足して2回は使えます。鶏もも肉や手羽元等でもとっても美味しいので是非お試しください。野菜をグリルするときはオイルをあらかじめたっぷり纏わせることが大切です。いきなり焼き始めると野菜の水分が蒸発してパッサパサになってしまいます。今回はスペアリブと同時に焼き上がる様に野菜の切り方やサイズを調整しています。

材料(6人分)

スペアリブ	1.5kg分
マーマレード	140g
醤油	50ml
塩	小さじ1弱
生姜	35g
おろしにんにく(チューブ可)	30g
ブラックペッパー	小さじ1強
ガラムマサラ	小さじ1
オールスパイス	小さじ1弱
セージ	小さじ1弱
クローブ	小さじ1弱
なす	縦半分切り込み入れる
じゃがいも	サイズ放射状1/6カット
りんご	放射状1/6カット
ピーマン	丸ごと
ブロッコリー	大きめにカット
さつまいも・かぼちゃ等	厚さ1.5cm以内
れんこん	厚さ1cmぐらい
★アーリーレッド・玉ねぎ類	1/6カット
オリーブオイル	たっぷり
塩・コショウ・シーズニング	適宜

作り方

マーマレードのスパイシースペアリブ

- スペアリブはパッケージから出した後、ドリッパーをしっかりと拭き取る。
- 生姜とにんにくはおろし金でおろし調味料と合わせて厚手の保存用ポリ袋に漬け汁を作る。
- ②に①を(1日以上〜3日まで)漬け込む。
漬け汁をこそげ取る様にして天板に乗せ、オープン180℃で25分焼き上げる。

色々グリル野菜

- 野菜はそれぞれ材料表の表示通りに切ることで同時に焼き上がります。
- 玉ねぎ以外の野菜は切った後ビニール袋に入れ、先ずはオリーブオイルが全体に回るようになんたりたっぷり纏わせ、塩・コショウ・シーズニング等を振り込み全体に回す。
- ★玉ねぎは振り振りするとバラバラになるので、へたつき皮付きのまま放射状に切り分け、断面にオリーブオイルをつけてから塩・コショウ等をして天板に並べる。
- スペアリブと一緒に焼き上がる様に180℃で20〜25分焼く。
- 焼き上がった後、肉の天板に流れ出ているオイルをまわしかけてから盛り付ける。
★あれば飾り様にローズマリーなどを添える。

スマホで
ソーゴーへ

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付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。