

NEW

和の趣と佇まいが魅力の国産檜キッチン



株式会社ウッドワン 2026.08.18新発売

木のキッチンsu:iji(スイージー)

株式会社ウッドワンは、木の質感を活かした家具のような雰囲気も魅力の木のキッチン「su:iji(スイージー)」に、国産材桧のフラット扉を追加ラインナップ。

■su:iji(スイージー)の特徴

・無節の柱目材を基調とした木取り

反りや割れのリスクを低減し、すっきりとした印象を与える材を贅沢に使用。木目が詰まっていて、耐久性と美しい仕上がりに考慮した材を選定。フラットな扉で広い面で節のない伸びやかな桧の木目を楽しめます

・桧の素材感を大切にした仕上げ

透明感と特殊ウレタン塗装仕上げでお手入れ性能を両立。水や汚れにも安心してご使用可能に。また、桧本来の色に近い色調を活かす塗装で仕上げることで、清潔感あふれる印象を与え、和の趣のある住まいにも調和。

・シンプルでミニマルなデザイン

国産材である「桧」を主役に据えながら、フラット扉を用いてシンプルでミニマルなデザインを表現。ノイズを抑えた佇まいはキッチンとしての自己主張を抑え、LDKという空間の美しい「背景」として機能。

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
know

〈Vol.238〉2026年9月1日発行

2026



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			

NO.238

ガスパチョ



スペインの冷たい野菜のスープ、ガスパチョ。野菜がふんだんに入ってとってもヘルシー。夏の疲れが溜まった残暑の厳しい頃に、パワーのある完熟トマトを使って食べた赤いスープはエキゾチックで飲むサラダとも言われています。塩分を調節し、良く冷やしてお召し上がり下さい。

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ

材料(5〜7人分)

出来るだけ熟れたトマト	4個
緑のピーマン	2個
赤いピーマン(赤パプリカ)	1個(1/2個)
きゅうり(皮を剥いたもの)	中2本
玉ねぎ	1/4個
ニンニク	2カケ
フランスパン(食パン)	小2切れ
パプリカパウダー	大さじ1
クミンパウダー	少々
白ワインビネガー	大さじ2
塩	適宜
コショウ	少々
オリーブオイル	大さじ2〜3
ドライパセリ	適宜

作り方

- ① 完熟トマトの皮を剥く。(後で濾す場合は剥かなくても良い)
- ② ピーマン類は種を取り、きゅうりは皮を剥いてぶつ切りにし玉ねぎは粗く刻み、ニンニクは皮を剥く。
- ③ まず野菜だけを丁寧にミキサーに掛ける。
- ④ 調味料とパンを加え、再び滑らかになるまでミキサーに掛ける。
- ⑤ 塩気を味見をしながら整える。
- ⑥ 銘々の容器に盛りつけオリーブオイル垂らし、ドライパセリを添える。



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て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。おからかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血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