

NEW

事前予約限定のジャパندیカラー天板

FACEIS
GRANDフェイス グランド
ジャパندیシリーズ
2025年10月1日発売

株式会社パロマ 2025.10.01 事前ご予約限定品発売

フェイススグランドに『ジャパندی デザインシリーズ』が登場

株式会社パロマは、ビルトインコンロのFACEIS GRAND (フェイススグランド) シリーズに、「ジャパندی デザインシリーズ」として、ガラストッププレートの新色「侘び寂びグリーン」「ヒュッゲスノー」の2色を採用したモデルを、9月30日(水)までの事前ご予約限定品としてリリース。

「ジャパندی」は、日本の侘び寂びと北欧のヒュッゲ (居心地のいい空間) が融合した、流行を超える暮らしの思想のこと。1つ目がグリーングラデーションのマット天板の侘び寂びグリーン。日本庭園の緑の広がりをイメージし、空間に余白を与え調和がとれる商品にな。2つ目が白のトラバーチン柄のマット天板のヒュッゲスノー。岩肌に積もった雪景色を連想させ、マット感が光を柔らかく吸収して空間を穏やかに整えます。



侘び寂びグリーン



ヒュッゲスノー

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.239) 2026年10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	31

NO.239

手羽中唐揚げの黒酢餡絡め

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ

カリッと揚げた衣付きの手羽中に甘くて酸っぱいコクのある黒酢餡をたっぷり絡めました。手羽先料理としては私のベスト3に入る料理です。お肉を揚げてから餡を絡めるという2段階の手間はかかりますが、とっても美味しいのでぜひぜひお試しください！骨が邪魔で食べにくい方は鶏もも肉などで代用していただいても構いません。



材料(作りやすい分量)

鶏手羽先	12本
塩	ふたつまみ
コショウ	適宜
おろしニンニク	適宜
片栗粉	大さじ2
米粉	大さじ2
揚げ油	たっぷり
黒酢	50ml
醤油	40ml
砂糖	大さじ3
紹興酒	大さじ1
みりん	大さじ1
水溶き片栗粉	小さじ1+水大さじ1
パクチー	お好みで適宜

作り方

- 手羽肉は手羽先と手羽中を切り(先端部分はスープ等に使用) 2本の骨の間に裏側から切り込みを入れておく。
- ①をビニール袋に入れ、下味を馴染ませたら片栗粉と米粉を使って衣を付けしばらく粉が落ち着くまで馴染ませておく。
- タレ付け作業をする深めの炒め鍋にAの調味料を入れ、よく混ぜてから一旦煮立たせ、黒酢の強い香りを飛ばし酸味の角を取り、全体を馴染ませておく。
- 180℃の揚げ油に②を入れ揚げ始める。香ばしくカリカリに中まで揚がったら取り出し一旦油を切る。
- ③をすぐに再加熱し温めながら水溶き片栗粉を加えながらトロミを付ける。
- 油を切った熱い④を⑤に入れ、全体を大きく返ししながら短時間で黒酢餡を絡ませ熱いうちに盛り付けて熱々をどうぞ！お好みでパクチーを添える。



Mako 料理研究家 ◆2005年 NHK「第15回 しょうの料理大賞」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ウフルな肉料理は、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