



きわ
ラ・クック極め焼き **Paloma**
キャンペーン キャンペーン期間 2017年12月28日(木)まで

ガスの温もりを、かたちに。

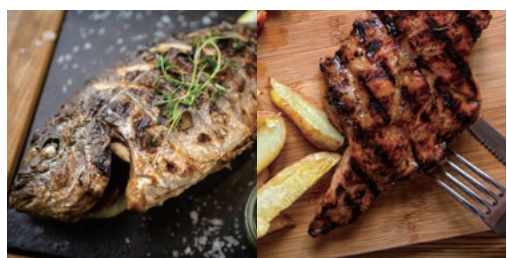
下記対象コンロをお買い上げでグリルで使える波形深皿プレート「ラ・クック」プレゼント!
パロマのコンロ100器種以上に対応。5色のバリエーションから、お気に入りをチョイス!



POINT 1
お手入れがラク
グリル内が汚れないから、
調理後の庫内掃除もラク!



POINT 2
対流熱でキレイに焼ける
両面焼きで手間いらず。
料理のレパートリー広がる!



グリル庫内の油はねの量 **99.9%*** カット 石窯風でこんがり美味しく

※試験方法:PA-92WCRにて「焼き網」「ラ・クック」でさま3層を調理。グリル庫内の各お手入れ部品(焼き網、ラ・クックは除く)への油はねの量を5回測定し平均値を算出。焼き網(強火:12分)ラ・クック(強火:12分)にて調理。(パロマ調べ)

ビルトインコンロ

<p>本格調理派</p> <p>crea [クレア]</p> <p>天板75cm幅 ティアラシルバー (60cm幅タイプもございます。) PD-900WV-75CV 希望小売価格:273,000円(税抜)</p>	<p>きらきら充実派</p> <p>Brillio [ブリリオ]</p> <p>天板75cm幅 クリアパールダークグレー (60cm幅タイプもございます。) PD-AF61WV-75CD 希望小売価格:167,000円(税抜)</p>	<p>基本しっかり派</p> <p>S-series [エスシリーズ]</p> <p>天板60cm幅 ティアラシルバー (75cm幅タイプもございます。) PD-N60WV-60CV 希望小売価格:135,000円(税抜)</p>	<p>9月発売予定</p> <p>欲張り上質派</p> <p>FACEIS [フェイス]</p> <p>天板75cm幅 ノーブルグレー (60cm幅タイプもございます。) PD-810WV-75GJ 希望小売価格:210,000円(税抜)</p>
---	--	--	--

テーブルコンロ

NEW GRAND CHEF [グランシェフ]

高さ183×幅595×奥行496mm

9月発売予定

トップ/クリアパールブラック
フェイス/シャインレッド×ブラック
PA-A93WCR-R/L 希望小売価格:89,800円(税抜)

Okaju通信
2017 Autumn

掲載商品・リフォームの
お問い合わせは

岡重株式会社 富士宮市ひばりヶ丘698
TEL 0544-27-6111

Okaju通信
Vol.06 2017 Autumn あなたをやさしくする暮らしの知恵がいっぱい

いい日は、いい火から。



いい日は、いい火から

火を見ていると、一緒に見ている人との会話が弾んだり、互いの距離が近く感じるような経験はありませんか。正しい扱い方を身につけることで火の強さはもちろん、その優しさも発見できるかもしれません。

五感を使って火を親しみましょう。

不規則にゆらぐキャンドルの炎は、小川のせせらぎやそよ風等の、自然現象に見られる『1/fゆらぎ』のリズムを刻んでいます。またマイナスイオンが放出され、森林の中にいるようなリラックスした気持ちになります。その理由はキャンドルが燃焼する際に発生する微量の水分からも放出するという研究結果も。キャンドルに火を灯せば、家にいながらにして森林浴気分が味わえるのです。

【今日のおかず】 麻婆茄子

秋茄子は家族みんなで

材 料

豚肉(ミンチ) ……150g	にんにく(みじん) ……小さじ1
茄子 ……3~4本	生姜(みじん) ……小さじ1
万能ねぎ ……2本	豆板醤 ……小さじ1
醤油 ……大さじ1	ごま油 ……小さじ1
砂糖 ……25g	食用油 ……大さじ1
甜麵醬 ……35cc	鶏がらスープ ……150cc
胡椒 ……適宜	水溶き片栗粉 ……適宜

作 り 方

1. フライパンを火にかけて熱し、食用油と豚肉を入れ加熱。火を止め10~15秒ほど置く。
2. 再び熱し、胡椒をふり、豚肉が細くなるまで炒め、加熱を止める。にんにく、豆板醤を入れ香りがよく炒める。
3. さらに醤油、甜麵醬、ねぎの順にしっかり炒める。
4. スープ、砂糖、生姜、茄子を入れ、フタをし、沸いてきたら水溶き片栗粉でとろみをつける。火を止め最後にごま油を入れ完成。



🔥 簡単キャンドルを作ってみよう。

秋の夜長をアロマキャンドルで。材料は100円ショップでそろえることができます。

キャンドルの原料

- ・紙コップ・タコ糸
- ・パラフィン(インセンスバーナー用キャンドル)

着色の原料

- ・クレヨン、パステルなど好きな配色を決めましょう。

香り付け

- ・アロマオイル(今回は前号で紹介したハッカ油を使用しました。)

道具

- ・ハサミとカッター・割り箸
- ・小さい鍋(湯煎でキャンドルを溶かす専用)

作り方

1. キャンドルをトレーから取り出します。
2. パラフィンを湯煎で溶かします。すぐに溶け始めるので、注意してください
3. コップの高さ2倍くらいに切ったタコ糸を、2に入れます。糸から泡が出終わったらOK。
4. 紙コップの底に1cm位の穴を開け、穴に3の芯を通す。
5. 紙コップを反対にして芯を割り箸で挟みます。なるべく箸の真ん中で挟むと安定します。芯が真っ直ぐになるように。裏の折り曲げた部分を押しえながら少し引っ張っておいてください。



火育の大切な約束

燃えやすいものは近づけない

消せるものを必ず用意しよう

おとなと一緒に

火でいたずらはしません

服に火がつかないようにしよう

火を使っている間はその場を離れない