



- 5/17~18 2014菜の花フェスティバルinよこはま（よこはま町）
- 5/18 和日カフェ～日本文化に親しむ日～（八戸ポータルミュージアム）
- 4/26～6/22 春の花まつり（夜越山森林公園サポテン園）
- 6/1 アメリカンデー（メインゲート前 公会堂及び周辺）
- 6/1～30 ルピナスまつり（手づくり村 鯉艸郷）

Interior design

今月の気になるケトル
Kaico

日本の職人の手で生み出された、日本の生活に馴染むホーローの道具を作りたい。そんなコンセプトから生まれた「kaico」シリーズ。独特の光沢と質感でやわらかな印象をもつホーローに、白木のパーツを組み合わせてきたやかんは、シルバーや黒といった冷たい色目の多いキッチンの中に、やわらかく温かい彩りを与える存在になります。

寸胴型のぽてとしたフォルムがかわいいこのやかんは、開口部分が大きいため水が入れやすく、洗うのもすぐラク！形を見れば容易に想像できる機能なんです。実際に使ってみるとその素直な便利さにちょっと感動したりします。ああ、こういうの、ありそうでなかったよなって。底広で、熱を受けやすい形にもなっていて、見た目のかわいさだけでなく、やかんとしてのベストパフォーマンスができるよう丁寧にデザインされています。

鉄とガラス、2つの素材からなるホーローに、丁寧なもので作りで定評のあるデザイナー・小泉誠氏と日本の職人達の技が加わり、日々の生活に溶け込む素直な道具ができました。毎日の暮らしの中で、いつも、いつまでも使いたくなるシリーズです。

Kaico ケトル
素材：ホーロー・白木
サイズ：1.45L（W22cmD15.5cmH19.5cm）
重量：約900g
備考：IH200V/100V対応
デザイナー：小泉誠
価格：7,000円（送料無料・税込）

DIY タイヤオットマン

いらないタイヤでおしゃれなおットマンができていきます！
足を付けたり、フタがあくようにして収納スペースにしたり、クッションを入れてみたり、いろいろ便利そうです。



- 使うもの
- ・タイヤ
 - ・ロープ
 - ・ホットグルー瞬間接着剤
 - ・キャスター・家具の足（オプション）
 - ・合板
 - ・お好きな皮の素材・クッション
 - ・ネジ
 - ・ドリル

簡単おうちカフェ♥エッグベネディクト



材料（2人分）
イングリッシュマフィン 2個
ベーコン 2枚
たまご 2個

■オランダースソース
マヨネーズ 大1
バター 20g
卵黄 1個
レモン汁 少々
塩、お酢 小1
塩、ブラックペッパー 適量

- 1 ソースを作ります。マヨネーズと卵黄を混ぜ、溶かしバターを少しづつ加えながらしっかり混ぜ合わせレモン汁を加える。
- 2 沸騰したお湯に塩とお酢を1/2カップを加えて弱火にし、卵を落としてポーチドエッグを作る。
- 3 イングリッシュマフィンを半分に割ってトースターで焼く。ベーコンは半分に切ってフライパンでカリッと焼く。
- 4 マフィンにベーコンとポーチドエッグを乗せてオランダースソースをかける。
お好みで塩、ブラックペッパーを振って完成！

コツ
ポーチドエッグを作るお湯は必ず弱火にしてブクブク沸騰させないこと！
お湯を箸でグルグルかきまぜ中心に卵を優しく入れます。中身は半熟で白身が固まればOK！
（約2～3分）一旦冷水に取っておくと崩れにくいです。