



Winter
'22-'23

New item & Pick up item



BLOCK

スタッキングしても美しい、プレーンなうつわ。



Beignet

特別な存在感を味わうヴィンテージブラック。



RCR

スタイリッシュなグラスシリーズ。

MARULABO

<https://tamaki-shoten.jp/>

(株)丸利玉樹利喜蔵商店

〒509-5202 岐阜県土岐市下石町975

TEL.0572-57-7111

ONLINE
STORE

Instagram

LINE



●商品の色は印刷のため実物と異なる場合がございます。
サイト内にてご確認下さいます様お願い致します。

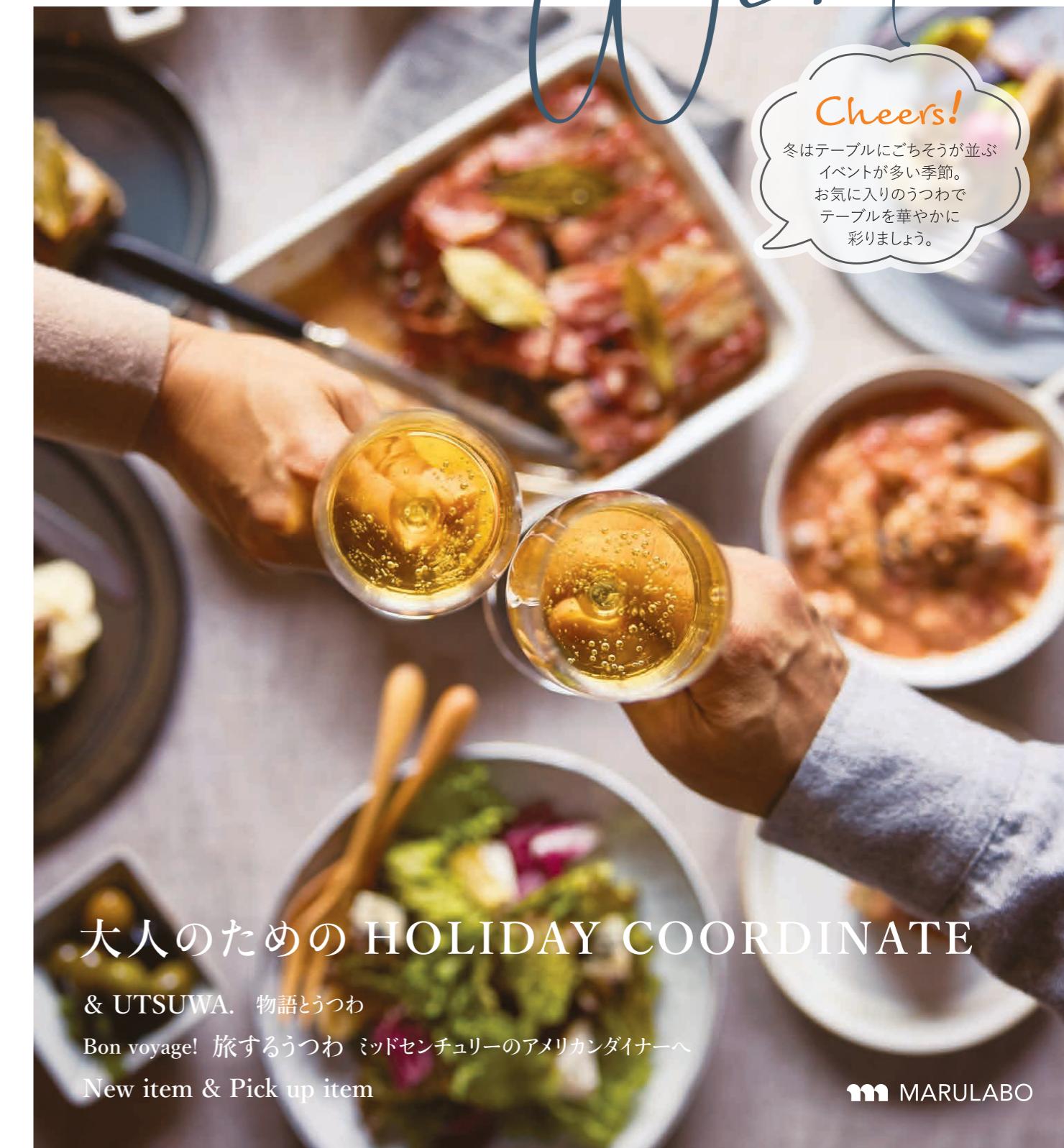
うつわで暮らしを、ちょっと素敵に。

vol.
02

'22-'23

| 季刊 |

=かけらのかたち。



大人のための HOLIDAY COORDINATE

& UTSUWA. 物語とうつわ

Bon voyage! 旅するうつわ ミッドセンチュリーのアメリカンダイナーへ
New item & Pick up item

MARULABO



大人のための HOLIDAY COORDINATE

クリスマスから新年、バレンタインデーと続くホリデーシーズン。この時期MARULABOがオススメするのはワンランク上の「大人のテーブルコーディネート」。『COORDINATE POINT』にあるイベントごとの色の使い方やうつわの選び方を参考にしてみてください。また、ヘルシーな食材を使ったイベントメニューのレシピもご紹介しています。この冬も色とりどりのうつわで楽しいひと時をお過ごしください。

12
December

リュクスなクリスマスディナー
華やかな大人のスタイルには白を基調にしたうつわをセレクト。

↑ ハーブのミートローフ

〈材料〉 2人分

ローリーなどの合びき肉…450g	好みのハーブ…適量
ベーコン…2パック(16枚)	オリーブオイル…大さじ1
マッシュルーム…5個	塩…小さじ1/2
エリンギ…1本	卵…1個
しめじ…1株	牛乳…50ml
玉ねぎ…1玉	パン粉…20g

〈作り方〉

- きのこ類は食べやすい大きさにスライスし、玉ねぎはみじん切りにする。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、①をしんなりするまで炒めて冷ます。
- ボウルに合びき肉、みじん切りしたハーブ、牛乳でふやかしたパン粉、卵、塩、①を入れ、練るよう混ぜ合わせる。
- パットにベーコンをしきつめ③を入れ、はみ出たベーコンで包む。
- ⑤180度に予熱したオーブンで、パットに水を張って④を湯せんしながら30分蒸し焼きする。

シチューのポットも白で統一感を。

↑ もち麦たっぷりトマトクリームシチュー

〈材料〉 2人分

鶏もも肉(むね肉でも可)…1枚	ホールトマト…1缶
にんにく…1片	水…200ml
玉ねぎ…1玉	牛乳…450ml
じやがいも…2個	もち麦…60g
しめじ…1株	オレガノ…適量
バター…40g	コソソメ顆粒…大さじ2
薄力粉…大さじ3	塩こしょう…適量

〈作り方〉

- じやがいもは皮をむき一口大に切り、600Wのレンジで3分加熱する。鶏肉は一口大、玉ねぎはくし切り、しめじは食べやすい大きさにほぐす。
- 厚手の鍋にバターとにんにくを入れ熱し、香りが立ってきたら①を入れ炒める。鶏肉に火が通ったら薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで炒める。
- もち麦を別の鍋で15分下茹でする。
- ②に③、水、牛乳を入れ、とろみがついたらホールトマト、コソソメ、オレガノを入れふたをして弱火で5分煮込む。塩こしょうで味をととのえる。

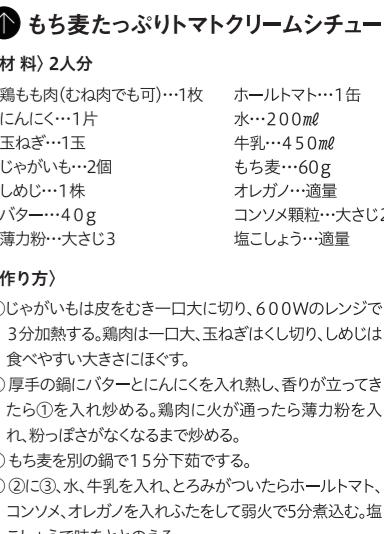


オープンからそのままテーブルへ。

印象華やぐ洗練の白。



シチューのポットも白で統一感を。



もち麦たっぷりトマトクリームシチュー

〈材料〉 2人分

鶏もも肉(むね肉でも可)…1枚	ホールトマト…1缶
にんにく…1片	水…200ml
玉ねぎ…1玉	牛乳…450ml
じやがいも…2個	もち麦…60g
しめじ…1株	オレガノ…適量
バター…40g	コソソメ顆粒…大さじ2
薄力粉…大さじ3	塩こしょう…適量

〈作り方〉

- じやがいもは皮をむき一口大に切り、600Wのレンジで3分加熱する。鶏肉は一口大、玉ねぎはくし切り、しめじは食べやすい大きさにほぐす。
- 厚手の鍋にバターとにんにくを入れ熱し、香りが立ってきたら①を入れ炒める。鶏肉に火が通ったら薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで炒める。
- もち麦を別の鍋で15分下茹でする。
- ②に③、水、牛乳を入れ、とろみがついたらホールトマト、コソソメ、オレガノを入れふたをして弱火で5分煮込む。塩こしょうで味をととのえる。

1 January

モダンに彩るおせちのテーブル

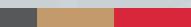
新春モチーフはアクセント使いで品よく。おせち料理を今風にアレンジ。



COORDINATE POINT

華やぎカラーのゴールドや赤は多用せず、アクセントとして使うと上品にまとまります。鶴の箸置きや愛らしい千鳥の小皿など、色だけでなく縁起の良いモチーフで新春のおもてなしを演出してみて♪

KEY COLOR



R-921753
OTOMO スープカップ ベージュ

意外性が楽しいカレー雑煮

お椀よりカップが似合います♪

↑ カレー雑煮

(材 料)2人分
おもち…2切
鶏もも肉…100g
かぼちゃ…少々
長ネギ…1/4本
(作り方)
①鶏もも肉はひとくち大に、かぼちゃ、長ねぎは食べやすい薄さにスライスする。
②鍋にAを入れ火にかけ、沸騰したら①と水溶き片栗粉を加えろみをつける。
③おもちをトースター等で焼き、うつわに入れ②をかける。

A 水…400ml
みりん…大さじ1
みかん…大さじ2
和風だしの素…4g
カレー粉…大さじ1
水溶き片栗粉…大さじ1

えび入りれんこんまんじゅう →

(材 料)4人分
れんこん…400g
えび…5尾
片栗粉…大さじ1
塩…少々
ゆず皮…適量
(作り方)
①れんこんは皮をむき5mm幅のスライスを8枚切りにし、残りはすりおろす。えびは殻をむき背わたをとり、1cm幅に切る。
②おろしたれんこんとえびをボウルに入れ、片栗粉、塩、削ったゆず皮を加えよく混ぜ、スライスしたれんこんにのせる。

A だし汁…200ml
酒…大さじ1
しょうゆ…小さじ1
塩…少々
水溶き片栗粉…大さじ1と1/2
(作り方)
③蒸気のあがった蒸し器で②を5分程度蒸す。
④小鍋にAを入れて沸かし、水溶き片栗粉でろみをつけてあんを作る。
⑤器に③を盛りつけ④のあんをかける。



T-887249 Flore ボウル15 ホワイト
付け合わせの野菜(はかり)のバランスを意識

デザートも、ゴールドを効かせたプレートで新春らしく。

まるごとみかんのカルダモン香るチーズプリン

(材 料)5個分
みかん…小5個
クリームチーズ…150g
グラニュー糖…大さじ2
卵黄…2個分
(作り方)
①みかんの上部をカットし、皮が破れないように身を取り出す。
②ボウルにクリームチーズ、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせ、さらに卵黄、みかん果汁、生クリーム、ラム酒、カルダモンを入れ混ぜ合わせ、くり抜いた皮の中へ戻す。
③150度に予熱したオーブンでパットに水を張り20分蒸し焼きにする。



R-92576 Sourire プレート19 ゴールド

皮と実の間に刃を入れ“ゆっくり、やさしく”がポイント★

(作り方)
①みかんの上部をカットし、皮が破れないように身を取り出す。
②ボウルにクリームチーズ、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせ、さらに卵黄、みかん果汁、生クリーム、ラム酒、カルダモンを入れ混ぜ合わせ、くり抜いた皮の中へ戻す。
③150度に予熱したオーブンでパットに水を張り20分蒸し焼きにする。

2 February

カジュアルランチで楽しむバレンタイン

気取らないリラックスコーディネートが心地よい大人のバレンタイン。



COORDINATE POINT

ピンテージテイストのうつわが主役の大人のバレンタインテーブル。さり気なく草花を花瓶に挿して添えたり、リンエンクロスなどナチュラルな小物使いをすることで抜け感が出てオシャレに。

KEY COLOR



↑ 盛り付けのコツ

付け合わせの野菜(はかり)のバランスを意識

↑ ポークソテーベリーソース添え

(材 料)2人分
豚肩ロース…2枚
オリーブオイル…大さじ1
塩こし…適量
A ミックスベリー…75g
きび砂糖…25g
レモン汁…大さじ2
クローブ…2粒
(作り方)
①Aの材料を小鍋に入れ火にかけ、沸騰したら弱火にし10分程度煮詰める。
②豚肩ロース肉に塩こしをし、オリーブオイルをしいたフライパンで両面を焼く。
③②を皿に盛り①のソースをかける。

ポークを美味しく焼くには、両面に焼き目をつけたら火を止め、余熱でゆっくり加熱をするヒューシーに♪
※肉の厚みによって火を止めるタイミングは調整してください。



T-933657 kaku ボウル 9 ホワイト

T-890332 セラミッククッキングプレート S

T-932018 RCR ロックグラス TATTOO

(左)T-951354 RCR ロックグラス ETNA

グラスは柄違いのペアで♥

(材 料)作りやすい分量

りんご…小3個
氷砂糖…125g
ホワイトカーパー…1ℓ
タイム、ローズマリーなどのお好みのハーブ…2~3本

(作り方)

①りんごは軽く洗い、水気をふき取り、5mmから1cmの輪切りにする。
②①を耐熱容器に流し入れ、ミックスナツツ、ピンクペッパーを上に飾る。
③180度に予熱したオーブンで15~20分焼く。岩塩を添えていただく。

↓ りんごとハーブのお酒



ラム酒…15ml
薄力粉…5g
ミックスナツツ…適量
ピンクペッパー…適量
岩塩…適量

(作り方)

①細かく碎いたチョコレートを湯せんにかけて溶かしながら、ブラウンシュガー、全卵、生クリーム、ラム酒を入れ混ぜ合わせる。薄力粉もふるいながら入れ混ぜ合わせる。
②①を耐熱容器に流し入れ、ミックスナツツ、ピンクペッパーを上に飾る。
③煮沸消毒した瓶に全ての材料を入れふたをして、1ヶ月半~2ヶ月ほど涼しい場所に置いておく。



きまぐれな夜食カフェ マカン・マラン みたび

古内 一絵

「マカン・マラン」は、夕闇とともに開店する夜食カフェ。トランジエンダーであるシャールの料理が、様々な孤独を抱える常連客を魔法のように癒していく物語。第四話に登場するのは、クリスマスイブに77歳のバースデーを迎える比佐子。「終活」を機にさらに孤独を募らせる比佐子に、シャールは「今を楽しみましょう」とタルト・タタンを振る舞うのです。



チョコレート工場の秘密

ロアルド・ダール

ジョニー・デップ主演の映画『チャーリーとチョコレート工場』の原作でもある本作は、貧しくも愛に包まれて育ったチャーリーが「黄金切符」を手にし、他4人の子どもたちとともに謎多きチョコレート工場に招かれて繰り広げられるファンタジー。奇想天外なシーン展開のなか、随所にブラックユーモアが散りばめられたほろ苦さが魅力です。



Bon voyage! 旅するうつわ

静かな冬の休日は、うつわと一緒にタイムトラベルをしてみませんか? 今回の行先は、古き良きミッドセンチュリーのアメリカ。ルート66沿いのダイナーへ。お店自慢のサンドイッチとコーヒーのデザートはプリン。レトロなデザインのうつわで、いつでもアメリカのダイナーへトリップ♪

go to 1955

DINER

EAT HERE!
GOOD FOOD
COLD DRINKS AND WARM MEALS

コンビーフサンドwich

ジンジャー焼プリン

材料 4個分

[プリン液]
牛乳…300ml
全卵…3個
グラニュー糖…45g
バニラエッセンス…適量
すりおろしうし油…大さじ1

[カラメルソース]
グラニュー糖…50g
水…大さじ1
熱湯…大さじ3

作り方

- ①カラメルソース: グラニュー糖と水を小鍋に入れ、弱火で煮詰め、キャラメル色になって香ってきたら火からおろし、熱湯を加えブリンカップに流し込み冷ます。
- ②プリン液: 小鍋に牛乳を入れ弱火にかけ少し温まってきたらグラニュー糖を入れ溶かす。火からおろし、ときほぐした全卵を混ぜ、バニラエッセンス、おろしうし油を加える。
- ③②をこしながら流し入れる。
- ④160°Cに予熱したオーブンでバットに水を張り30~40分蒸し焼きにする。

コンビーフサンドwich

材料 2人分

パン…2枚
コンビーフ…1缶
スプラウト…適量
スライスチーズ…1枚
マヨネーズ…大さじ1
粒マスタード…大さじ1
バター…5g

作り方

- ①パンの片面にマヨネーズと粒マスタードをぬり、スライスチーズ、コンビーフ、スプラウトをのせ、はさむ。
- ②フライパンにバターをぬり、パンの両面をきつね色になるまで焼く。

(サンドwich) T-925430 Revival サンサークル プレート 25
(コーヒー) T-925386 Revival テラゾーマグ

T-783597 Concord ブルーライン プレート 16