

COLOURS

Lifestyle Book

A/W
2019



03 Introduction

05 housecation

07 Product description

09 Recipes

- 9-10 Recipe 01. インスタ映えする BBQ プレート
- 11-12 Recipe 02. ダッチオーブンでじっくりコトコト、ビーフシチュー
- 13-14 Recipe 03. 和風きのこ鍋
- 15-16 Recipe 04. イタリアン風トマト鍋
- 17-18 Recipe 05. 冬の定番カクテル ホットワイン



— Introduction

Welcome to my place!

Resort hotel "my home"

みなさんは休暇はどのようにして過ごしていますか？

休暇はこれからどんどん長期化していき、
これからは家に「遊ぶ」という機能が必須になると
日々感じています。

自宅の屋上やバルコニーに
リゾートに行かなくてもリゾートのような機能があれば、
少し早起きをして涼しいうちに屋上に出て
コーヒーを飲みながら本を読むという時間も
癒しの時間になります。

同じことをしても室内と屋外では過ごせる時間の質が全く違います。

”リゾートホテルわが家”に欠かすことのできない機能を
全て取りそろえた COLORS。

夏の BBQ だけでなく、
寒い日に外で家族や友人と食べる鍋も絶品です。

この度で紹介する冬レシピ、ぜひお試しください。

2019年9月吉日 CEO 岡崎 富夢



畑山 慶 — Kei Hatakeyama

COLORS lifestyle book のレシピの考案者であり
東京都港区赤坂にある
COLORS 赤坂ショールームの1Fにある
バー、Faucet (フォーセット) の店主。

- Faucet (フォーセット) -
東京都港区赤坂 7-11-8 パームビル赤坂 1F
営業時間 月～土 祝日 18:00～26:00
定休日 日曜日

岡崎 富夢 — Tom Okazaki

株式会社 PASIO の代表取締役社長。

「日本一屋上が好き男」として、
日本に「ラグジュアリーテラス」を広め、
生活を豊かにしたいとの思いを元に、
高品質な空間を低価格で提供するビジネスモデルを構築。

全国に屋上テラスを毎月約 100 棟ペースで
販売し続ける業界大注目の経営者。



Resort space only for me...

— Housecation

housecation

ハウスケーション

HOUSE × VACATION

Let's play at your house
on a holidays.



ハウスケーションって何？

それは「ハウス (House) × バケーション (Vacation)」の造語で、
家で バケーション = 休暇 を過ごそうと言う意味です。

近年、欧米ではステイケーションが旬な過ごし方となっています。

COLORS は外、食事、露天ジャグジー、リラクゼーションと全てが揃っています。

「休日はお金をかけずに自宅で遊ぶ。」
「ワンランク上のホームパーティーをする。」
「ジャグジーに浸かりながら友人とシャンパーニュを飲む」
「いつもより良いお肉を用意して、家族で本格的な BBQ をする。」

COLORS があることで叶う”リゾートホテルわが家”であなたはどのように過ごしますか？

あなただけのプライベートリゾートは
あなたの暮らしの幅を広げ、もっと豊かにします。

さあ、休暇は家で遊ぼう！



— Product description

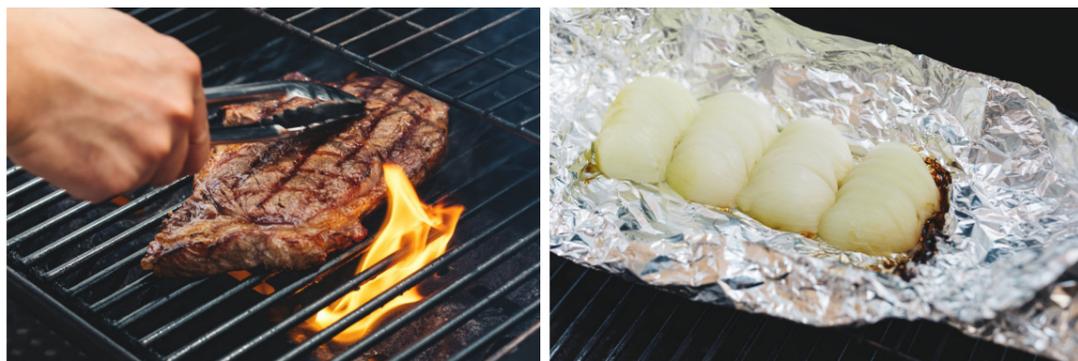
COLORS BBQ Grill

Broil King Porta-Chef

この度で紹介するレシピ、BBQプレートで使用する Broil King(プロイルキング)シリーズの Porta-chef(ポータシェフ)。COLORSのBBQ grillに搭載されています。

群を抜いた性能と安全性で高く評価されており、保温性に優れ、食材の火通りが早く、燃料の消費量も抑えられます。汚れも簡単に落ちる優れたもの。

これがあれば、流行りの低温調理のお肉も簡単に。スーパーで手に入る輸入の牛や豚や鳥でも、このBBQグリルがあればとてもみずみずしく旨味が詰まった状態で焼くことができます。



Broil King® Porta-Chef



カナダに本社を置く OMC 社が開発した BBQ グリル、Broil King (プロイルキング) シリーズの Porta-chef (ポータシェフ)。

BBQ グリルメーカーとしては北米最大級で、本社工場・アメリカの 2 工場で生産を行っています。その製品は群を抜いた性能と安全性で高く評価されており、現在世界 22 カ国へ輸出されています。

- 01 保温性に優れた大容量の窯

厚みのあるアルミ鑄造の窯は保温性に優れ、大容量ながら熱循環もスムーズ。内部温度の安定性が高いため、食材の火通りが早く、燃料の消費量も抑えられます。

- 02 丈夫なホーロー引きの網

メインの網はホーロー引きなので、汚れ落ちがよく、錆びることがありません。ブラシでこするだけで簡単に汚れを落とすことができ、お手入れが簡単です。



- 03 FLAV-R-WAVE パネル

バーナー上部に設けられた FLAV-R-WAVE パネルは、独自の形状により、バーナーの熱をグリル全体にまんべんなく行き渡らせ、食材を焼きムラなく調理することができます。さらに、パネルに落ちた肉汁や油が焼けてスモークが発生することで、食材に素晴らしい BBQ フレーバーが加わります。

- 04 第2の網 ウォーミングラック

ウォーミングラックは、プロイルキングならではの優れた調理システムで、高温になる網の上ではすぐに焦げてしまう野菜などを、焦がさずきれいに焼き上げることができます。さらに、丸鶏やローストビーフなどの大きなお肉も、ウォーミングラックに載せて加熱すれば簡単に調理することができます。

- 05 熱源

カセットガスアダプター付きで、従来の OD 缶やプロパンガスが要りません。日本の家庭で使われる「CB 缶」を 3 本連結して使えます。

BBQ plate

インスタ映えする BBQ プレート

プロイリングがあればお肉だって野菜だって簡単に焼けちゃう
色とりどりの野菜を焼いて綺麗に盛り付けてみませんか？



【材料】

米 3合
パプリカ 赤、黄 1個ずつ
ズッキーニ 1本
キャベツ 1/4
玉ねぎ 1個
しめじ 1株
アンチョビバター 40g
無塩バター 40g
リブローズ 1ポンド

アンチョビバター

無塩バター 25g に対し
以下材料を練りこむ

アンチョビペースト 10g
ニンニク 5g
パセリ 少々
塩 少々

【作り方】

- 1 玉ねぎをアルミに包みプロイリングの上段にのせ
30～40分蒸し焼きにする
- 2 パプリカ、ズッキーニはそのまま上段で面を変えながらゆっくり焼く
- 3 アルミホイルを2重に敷き、キャベツとアンチョビバターを包み
上段で20～30分蒸し焼きにする
- 4 アルミホイルを2重に敷き、石付きを取ったしめじ、無塩バター40g、
塩、コショウを包み20～30分上段で蒸し焼きにする
- 5 リブローズに塩、コショウをし、よく熱した下段の網の上で
クロス網目がつくように焼く
焼きあがったらアルミホイルに包み5分ほど肉を休ませ、
肉汁を食べた時に感じる様に厚めにカットする
- 6 全てが焼きあがったら、
カッティングボードにインスタ映えするように盛り付ける

Point!

野菜やお肉の下ごしらえをし、熱したプロイリングの網の上に乗せて
蓋をして20～40分（食材による）蒸し焼きにするだけの簡単レシピです
時折蓋を開けて、お肉やパプリカ、ズッキーニの様子をみてください
お肉の焼き具合に自信がない方は肉用温度計の仕様をおすすめします



Beef Stew

ダッチオーブンでじっくりコトコト、ビーフシチュー



ダッチオーブンとプロイルキングのコラボ作品

お肉はダッチオーブンで柔らかく、野菜はプロイルキングであまーく仕上げます

【材料】

牛肉(モモ肉) 200g
玉ねぎ 2個
人参 1本
じゃがいも 2個
ブロッコリー 半分
フレッシュトマト 1個
ハイツデミグラスソース缶 2缶
ホールトマト缶 1缶
赤ワイン 200ml
水 150ml
顆粒コンソメ 大さじ1
バター 50g

【作り方】

- 1 玉ねぎは1cm幅でざく切り、人参はシャトー切り、じゃがいもは一口大、ブロッコリーは茎から外す
- 2 各野菜にオリーブオイルをかけた後、アルミホイルで包み、プロイルキングに入れて蒸し焼きにする
- 3 ダッチオーブンにオリーブオイルを引き、3cm角に切った牛肉に塩、コショウして炒める
- 4 3に赤ワイン、きれいに潰したホールトマト、水、コンソメを入れてしばらく煮込む
- 5 30分ほど煮込んだ後にデミグラスソース缶、バター、フレッシュトマト、プロイルキングで蒸し焼きにした野菜を入れて煮込む
※ 焦がさないように弱火でコトコト
- 6 塩、コショウで味を整える



Japanese style mushroom pot

和風きのこ鍋

冬の定番、お鍋！今回はちりとり鍋を使って和風簡単きのこ鍋
締めは旨味たっぷり出汁でお蕎麦がオススメ！

【材料】

- 鳥モモ肉 300g
- なめこ
- 舞茸
- えのき
- キクラゲ
- しめじ
- しいたけ
- マッシュルーム
- 絹ごし豆腐
- 油揚げ
- 九条ネギ
- ※具材の量はお好みで
- 顆粒和風出汁 大さじ1
- めんつゆ 100ml
- 水 200ml

締め用

- 茹で蕎麦
- 卵
- 九条ネギ

【作り方】

- 1 顆粒和風出汁、めんつゆ、水で鍋スープを作る
- 2 スープに下処理した具材を入れる
- 3 火が通ったら九条ネギを散らす

【締めのお蕎麦】

- 1 残ったスープにお蕎麦を入れる
- 2 火が通ったら、火を止めて卵を落とす
- 3 最後に九条ネギを散らす



Italian style tomato pot

イタリアン風トマト鍋



野菜たっぷりトマト鍋

まさにイタリアン風ポトフ!? 締めは雑炊の代わりにリゾットで!



【材料】

ベーコン 200g
 ソーセージ 150g
 キャベツ 半分
 じゃがいも 2個
 しめじ 1pac
 玉ねぎ 1個
 ブロッコリー 1個
 フレッシュトマト 1個
 ニンニク 2片
 ローリエ 2枚
 オリーブオイル 適量
 ホールトマト缶 2缶
 水 300ml
 顆粒コンソメ 大さじ2
 塩、コショウ 適量

締め用

ご飯 200g
 粉チーズ 30g
 無塩バター 30g
 パセリ 適量

【作り方】

- 1 オリーブオイルにニンニク、ローリエを入れ、弱火で香りを出す
- 2 香りが出たら、潰したホールトマト、水、顆粒コンソメを入れてスープを作る
- 3 スープに下処理した具材を入れる
- 4 火が通ったら、塩、コショウで味を整える

【締めのリゾット】

- 1 残ったスープにご飯を入れる
- 2 ご飯が水分を吸い、水気が飛んだら粉チーズ、バターを入れて焦げないように混ぜる
- 3 刻んだパセリを振る



Hot wine

冬の定番カクテル ホットワイン

北欧ノルウェーのクリスマスドリンク グロッグ
ドライフルーツやシナモンなどでスパイシーに温まります



【材料】

赤ワイン 100ml
クレームドカシス 30ml
レーズン 適量
ドライフィグ 適量
シナモン
クローブ
オレンジピール

【作り方】

- 1 手鍋に、赤ワイン、レーズン、ドライフィグ、シナモンを入れて一煮立ち
- 2 グラスにクレームドカシスを入れ、温めたワインを注ぐ
- 3 オレンジピールにクローブを刺し、グラスに落とす
- 4 レーズン、ドライフィグを食べながら飲む



For a cold night

PASIO

株式会社 PASIO

〒651-0091

兵庫県神戸市中央区若菜通 6-4-24 セントラルハイツ三宮東 1001

TEL : 078-587-5698

WEB : <https://www.pasio.biz/>

