

[エクラ] カバーモデルは
富岡佳子!!

<https://eclat.hplus.jp/>

April
2018

4



女優に大人気!!

ヘア&メイクアップアーティスト

岡野瑞恵

プロデュース

シミ消し 影消し
親子ブラシ!

親ブラシ18.5cm 子ブラシ7.5cm

岡野瑞恵流
親子ブラシを使って
美肌メイク塾 8P

45歳からの麗しマダム美容[®]
大人のスキンケア
一問一答

アラフィー美賢者たちの
「自腹買いリップ」

10th
Anniversary
éclat

春の靴、激変!

今年はシャツより
「ブラウス」で。

éclat エクラ・エグゼクティブ・サロン 第9回

どこで買う?「春スーツ」2018

花見弁当とロゼシャンパニュ

浅草芸者さんが美味を案内
ディープ浅草

エクラ独占の未公開ショットあり

亀梨和也—濃密な時間

癒しのパク・ボゴム

“最近、似合う服がない!” “好きな服が似合わなくなってきた”というJマダム[®]達へ。

今の自分に 「似合う服」の見つけ方

もしかして「似合う色」が
変わってきたのかも。

もしかして「サイズ選び」が
昔のままなのかも。

もしかして「行くブランド」が
間違っているのかも。

実は“似合う服”は好きな服のすぐ隣にあります。
ちょっとだけ意識を変えれば必ず見つかります!

私の「卒親」体験

東京オリンピックまでに
「英語で道案内」できる人になる!

別冊付録

エクラプレミアム通販 36P

スタイリスト村山佳世子の最旬ベーシック
Jマダムの信頼ブランド「ここコレ」!ほか

“初めての好きな味”ばかり。
夢見心地なロゼシャン弁当。

サンドイッチはアジフライとシソの組み合わせ。ふっくらサクッの食感で、ロゼシャンパニュがすすむ！ ポリッとくじる春の野菜は、パセリ入りの緑のマヨネーズで。そしてデザートの意外性。大人の粋が詰まってる。



menu

- ・アジフライと大葉のサンド
- ・アスパラガスとスナップえんどう、
バブリカ クリーンマヨネーズ
- ・キウイと羊羹のフランティー風味

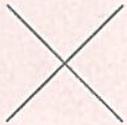
Champagne

- ・シャンバーニュ・バロン・ド・
ロスチャイルド ブリュット・ロゼ

→作り方はP.179へ



P.177



シャンパニユ・バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット・ロゼ／¥10,000

ロスチャイルド家ゆかりの高貴な一本。シャルドネ85%、ピノノワール15%という配合ゆえのロマンチックなサーモンピンク色。きれいな酸をもち、シルキーでなめらかな口当たりが、アジフライと大葉のサンドにぴったり。問ワイショップ・エノテカ 広尾本店
☎03・3280・3634

recipe

アスパラガスとスナップえんどう、パプリカのグリーンマヨネーズ

●材料(2~3人分)

アスパラガス4~6本、スナップえんどう6~9本、パプリカ(赤)1個、グリーンマヨネーズ(卵1個、酢大さじ1~1½、塩小さじ2/3、こしょう少々、オリーブオイル2/3~1カップ、イタリアンパセリ1束)

①グリーンマヨネーズを作る。ミキサーに卵を割り入れ、酢、塩、こしょうを加えて2~3秒攪拌する。オリーブオイルを細くたらしながら加え、そのつどミキサーで攪拌する。マヨネーズが動かなくなったらスプーンなどで混ぜて、再度スイッチを入れて攪拌する。途中でイタリアンパセリを加えて攪拌し、マヨネーズが動かなければできあがり。

②アスパラガス、スナップえんどうは、それぞれ歯応えよく塩ゆでする。

③弁当箱の大きさに合わせてアスパラガス、パプリカ、スナップえんどうを切り、詰める。グリーンマヨネーズを添える。

アジフライと大葉のサンドイッチ

●材料(2~3人分)

アジ3尾(半身ずつにおろす)、小麦粉・卵・パン粉・揚げ油 各適量、大葉6枚、サンドイッチ用の食パン6枚、マヨネーズ適量、塩・こしょう各少々

①アジは水気をふき取り、小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけて、中温の油でカリッと揚げる。

②食パンにマヨネーズをうっすらと塗る。大葉は縦半分に切る。

③食パン1枚の上に大葉4枚を敷き、アジフライをのせて、塩、こしょうを軽くふる。もう1枚のパンでサンドして、ラップできつめに包む。少しおいてから切り分ける。

キウイと羊羹のブランデー風味

●材料(2~3人分)

キウイ1個、羊羹5cm、ブランデー・メープルシロップ各適量

①キウイは縦に皮をむき、同量を混ぜたブランデーとメープルシロップの液に30分以上つける。1.5cm角に切る。

②羊羹は1.5cm角に切り、同量を混ぜたブランデーとメープルシロップにつける。

③①と②をあえて弁当箱に入れる。