



ミヤコメール

Miyaco Mail

No.1 1992. 秋号

こんにちは。Miyacoです。みなさんいかがお過ごしですか。

さて、何でもおいしい秋ですが、ここ新潟ではとびきりおいしいものがあります。それは新米のこしひかりです！
すばらしい立地条件を活かし、今もおいしいごはんをたらふく食べています。



食いしんぼうの私らしく、ごはんの話から始まりましたが、実は、このミヤコメール、
今回が記念すべき**第1号!**なのです。

Miyacoの製品に「オブジェ」という鍋やケトルのシリーズがあります。
そのオブジェシリーズがみなさんのご愛顧のおかげで、満10歳を迎えました。
これをきっかけに、今までをふり振り返り、もとみなさんに喜んで頂けるサービスはないだろうか、と
考えました。そして、このミヤコメールがStart!したのです。これから何年も何十年もMiyacoの製品と一緒に続けて行きたいと思っています。

オブジェで、ごはん

ご家庭でごはんを炊くのはほとんど炊飯器をご使用と思います。
私は小学生の頃、キャンプでハンゴウ炊飯をした思い出がありますが、
家で炊飯器以外のものを炊いたことはありません。
そこで、あえて今回はMiyacoのオブジェでごはんを炊いてみました。
「はじめちよろちよろなかほらほ……」有名な文句を口ずさみながら
Hey! Lets Challenge!!

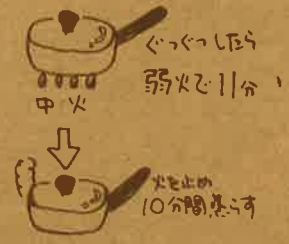
用意するもの

- ・鍋：OJ-4 オブジェのソースパン18cm
- ・米：3カップ(600cc) もちろん 新潟産こしひかり
- ・水：3 $\frac{2}{5}$ カップ(720cc) 米の容量の約2割増。お好みで調節を。



つくり方

- ① 米をといでから30分間、分量の水にひたして中火で加熱する。
- ② 沸騰したら、ふきこぼれない程度の弱火にして11分間そのまま待つ。
(目安は10~15分)
- ③ 火を止めてから10分間蒸らす。



さあ、キラキラの炊きたてごはんのできあがり。いちばん下の米粒だけ、少～し
おこげになってしまったけれど、これも普段では、味わえない美味と思いながら
ペロリと食べてしまいました。会社の人にも食べてもらい、その感想は
「うちの鍋をこ～んなに美味しくごはんが炊けるとは思わなかった!」という驚きの声。

コゲトリ大作戦

実は、この大成功の前にみごとなおこげを作ってしまった、火が強すぎた為です。
まん中のごはんは食べられたのですが、底に、まっ黒なドーナツ型がくっきりと残って
しまいました。But! ここで逃げればMiyacoの名があたりということ。この
こげ落としに挑戦しました。
まず、こげを柔らかくする為、その鍋に食器用洗剤を少し混ぜてお湯を沸かします。
ぐつぐつ言ったら火を止め、そのまま放っておきます。軽いこげですと、ここで浮いて
きたり、割れはじめてつくとはがれやすくなるのですが、そんな甘いものではありません。
次に、クレープナイフとシンクユウタワシ(どちらもキズになりにくい)でこすり、再び煮たて
ます。これを3回程くり返したら、こげはきれいに落ちました。
少しキズがついたけど、これもちょっとした勲章に思えてきました。ちゃんさん。
——— これを読んで「私はもともとラクなこげの落とし方を知っている」という方がいらしたら、ぜひ、Miyacoまでお聞かせ下さい。

こんなミヤコメールですが、毎4回、季節ごとに発行して行きたいと思っています。
もしも続けて読んでみたいという方がいらしたら、下記の住所までおはがきにてお聞かせ下さい。

from: Miyaco 株式会社 宮崎製作所 ☎0256・64・2773(代)
新潟県燕市小池上通り4852-8(燕小池工業団地)