

MIYACO MAIL

— NO.110 2019年冬号 —

2020年

FROM 株式会社 宮崎製作所
〒959-1276 新潟県燕市小池4852-8
TEL: 0256-64-2773

こんにちは。Miyacoです。みなさんお元気ですか？
最近、鍋のお手入れについての問い合わせが増えたように感じています。
そこで、日頃のお手入れについてまとめてみたいと思います。
よろしくおつきあいください。

▽ お料理が終わったら

食器用洗剤とスポンジで洗い、すすぎます。その後サッと乾拭きをして自然乾燥させてください。水分やしちれが付着したまま、または鉄やアルミニウムなど異種金属製品と接触させたまま置かないでください。サビの原因になります。

▽ もしも、サビてしまったら

クレンザーと硬めのタワシ(スポンジの片側に付いているスコッチタワシ)などでグルグルと磨いて落とします。直線的に磨くと跡が目立ハハハつので「の」の字を書くようにグルグルと磨き、すすいで乾拭き、自然乾燥させます。キズを気にして磨き残してしまったり、湿ったまま置くとサビの再発につながります。



▽ もしも焦げてしまったら

その鍋にお湯を沸かし、焦げを柔らかくしてからサビのときと同様に磨きます。大変な炭状の焦げが付いたときは天日に干すことも有効です。ポロポロとはがれてきます。また、お湯に重曹を混ぜて沸かし(この場合は蓋をしない、半杯位の水位で)、粗熱がとゆるまで置きます。その後同様に磨きますが、1回でダメなときは繰り返します。



▽ 鍋の内側に虫食いの変色や白っぽいくもりが発生したら

酢またはクエン酸を混ぜてお湯を沸かします。粗熱がとゆるまで置いて、液体を捨ててから食器用洗剤またはクレンザーで洗い流します。



▽ 鍋底に白い斑点が発生したら

とても落ちにくいので、サビのときと同様に磨きます。1回で落ちないこともあります。害などはありませんので、繰り返してすり洗いをしながら使っていくと落ちてきます。

▽ 鍋の外側が油焼けしたら

重曹風呂に浸します。水1ℓに対して重曹大さじ1の割合で混ぜて沸かしそこに油焼けした鍋を浸し、しばらく置きます。



その後、同様に磨きます。鍋が温かいうちに磨くと落としやすいです。



▽ 全体が焼けて変色したら

クレンザーと硬めのタワシ、または、市販のステンレスの焼け落とし(ホームセンターなどで販売されています。)で磨きます。

以上、日頃のステンレスの鍋のお手入れをご紹介しました。鍋は料理の道具です。お手入れしながら長くご使用ください。そして、もとのピカピカが恋しくなるときは、新しくお求めいただいたり、またはMiyacoの磨き直しの修理に出してみたりはいかがでしょうか？

Miyacoの鍋につきましては、実費にて、可能な限りの修理を行っております😊

PIKA PIKA

▽ 工場の祭典を見て来ました！

前回紹介した 燕三条工場の祭典ですが、今年は「113」の企業が参加。その中で、次の3件に行ってみました！

☆ オークス株式会社 ☆

ゆびさきトングをはじめ女性が考えたアイデア雑貨などがずらりと並んでいます。製造現場の映像も流れていて、若い社員さんがたくさん感じました。

☆ 株式会社 フタバ ☆

だしやだしを使った食品が並ぶ直売所のエに中央研究所(ダシを科学する会社です)があります。この日は稼働していませんでしたが、7種類のだしの飲みくらべ体験してきました。



☆ 三条鍛冶道場 ☆

火をおこして金釘を打つ、活気にあふれた石開修施設です。この日は五寸釘を打ち込ませてペーパーナイフを作る体験をしていました。教えるのは熟練の職人さん！教わるのは若い女生ががたがたに驚きました。

▽ リンゴ ▲

リンゴの旬は冬ですが、保存技術が向上し、一年中おいしく食べることができます。栄養豊富なリンゴですが、皮にたっぷり栄養があり、しかも加熱することで、その栄養がパワーアップするのです！迷わず、皮ごと焼いて食べましょー！！



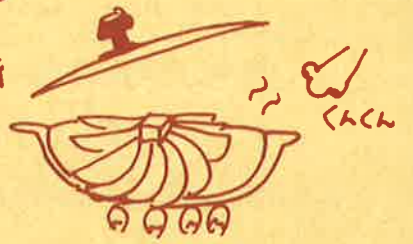
▽ 簡単 焼きりんご ▲

＜材料＞・りんご2個・バター10g・砂糖大さじ2 (お好みで調整を)

＜作り方＞

- ① リンゴを洗って芯をとり、皮ごと薄切りにする。
- ② 十徳鍋のフライパン、フッ素に1のりんごを並べ、バターと砂糖をふりかける。
- ③ 蓋をして、りんごがくたじりするまで弱火で加熱する。

□ そのまま食べるもよし、パンにはさんたり、パンケーキやヨーグルトにのせて食べてもおいしいです。



焦げないように、鼻をきかせ、時々のもいてみてください😊
ある程度加熱したら余熱を利用するのもよろしいと思います。

今回紹介したのは、Miyaco おすすめのお手入れ方法です。クレンザー、重曹、クエン酸などを使いましたが、それらが金属に残っているのはよくありませんので、すすいで乾拭き、自然乾燥はなかなかに重要です。

そして、早めに洗っていただくことも、お願いいたします。さて、こんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行してい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っしゃいましたら、下記の住所までおはがきにて、お名前・ご住所・お電話番号、を明記の上、右下すみの希望券を貼ってお送りください。FAXやEメールでのお知らせでもOKです😊 ひとことご感想など添えていただけると、とてもうれしいです！一度お知らせしていただければ、無料にて続けてお送り致します。みなさんのご応募心よりお待ちしております。

※ご連絡いただいた個人情報は、ミヤコメール等の発送のみに利用し、お客様本人の同意なしに第三者への開示・提供等にはいたしません。

参考文献：重曹・石けん・クエン酸 ピカピカそうじと洗剤術 ((株) 日本文芸社)

Miyaco 株式会社 宮崎製作所 TEL: 0256-64-2793 (代) FAX 0256-64-5728

HP <http://www.miyazaki-ss.co.jp/>

Eメール info@miyazaki-ss.co.jp

ブログ <http://blog.goo.ne.jp/miyacoojgeo>

Instagram http://www.instagram.com/miyazaki_seisakusho

