

Relax Time
For Your Heart.

ミヤコメール

Miyaco Mail

No.39 2002年春号

こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。
 春になるとお弁当に力が入ります。毎日のお弁当から行楽のおともまで。
 王子焼きが入るとグッとします。ある統計では、お弁当のおかず
 第1位は「王子焼き」だそうです。みなさんのお好みもそうですか。



200VのIHで実験

Miyacoには現在2種類の王子焼き器がありまして、オブジエOJ-57とジオプロダクトGEO-15EPです。どちらも、ガスコンロはもちろん、200VのIH(電磁調理器)やハロゲンヒーターなどでもご使用いただけます。

ところが、200V電気熱源は非常に強力なために、火加減がとても難しいらしいのです。

Miyacoに最近ナショナルのIH:KZ-321G(200V)が入ったこともありまして、今回は「200V IHで王子焼き作り」をやりたいと思います。

私にできれば誰にもできる。(?前にも言ったことがあるような... No.27でやはり言ってマ) 今回も変な自信をもちながらレッツ王子焼き!!

recipes



材料 ● OJ-57用 → 王子3ヶ、みりん、めんつゆ、しょうゆ各適宜

● GEO-15EP用 → 王子4ヶ、みりん、めんつゆ、しょうゆ各適宜
(慣れれば5ヶでもいけそう)

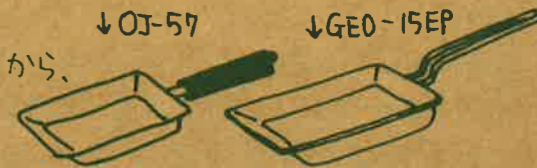
...ロに含むと、ごはんも食べたくなるような少ししょっぱめ王子焼きです。(しょっぱいは方言かしら? 塩辛いが標準語?)

予熱 ● 王子焼きは火が強すぎるとすぐにこげつきますが、予熱が足りないとかっついてしまいます。油はもちろん必要です。

弱 1 2 3 4 5 強 のうち、OJ-57は 2、GEO-15EP

は 3 で予熱をしてみました。

はしで卵液を少しつけてみてジューという音を確かめてから、1/3量を流し込む。「ジューッ」いい音です。



焼く ● 王子焼き器はすでに温まっていますので、あとは逃げてしまう熱量をおきなうだけの火力で充分。OJ-57は 1、GEO-15EPは 2 か 1 で焼いてみました。大事な王子焼きです。弱火でじっくりくるくる巻いて焼きましたので、時間はかなりかかりました。でもできばえはなかなか、きれいな焼き色に仕上がりました。うれーいですね。

お弁当に入りたいときは、少し早起きして、ねむい目をこすりながら作りたいと思っています。

IHはメーカーや機種によって規格が色々なので、今回の火加減はあくまでもひとつの目安です。うまく行く火加減、焼き方をぜひみつけてみてください。あなたの味はきっとおいしいです。



ミヤコメールの方々からいただいた王子焼きレシピ

実は、2000年10月頃、ジオプロダクトの王子焼きGEO-15EPをつくるにあたり、ミヤコメールを続けて読んで下さっている一部の方にアンケートをとったことがありました。そのときにいただいた王子焼きレシピをここでご紹介したいと思います。

改めて、ご協力いただいた方々に感謝いたします♡

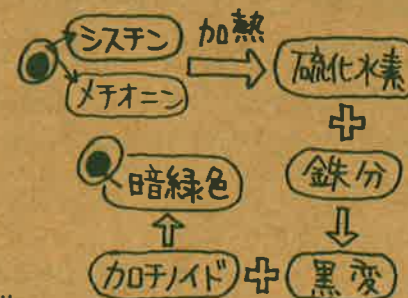
王子焼きに入れる調味料は、さとう、塩、しょうゆ、みりん、即席だしの粉末、市販のめんつゆといったところから、色々の組み合わせをいただきました。そして、王子焼きに入れる具としては、ミツ葉やニラ、とろけるチーズ、さらに組み合わせて(さくら海老&ごま)(しらす&ごま)(乾燥わかめ&魚桂)(ツナ&乾燥バジル)などいただきました。いつもの王子焼きにプラスαで新しい発見があるかも知れませんね。

王子についての質問

だいぶ前のことになりましたが、「ジオでゆで玉子を作ると卵黄が暗緑色にならないのはなぜですか?」というご質問をいただいたことがありました。

その時はお手上げ状態でしたが、今回読んだ本の中にその答えに結びつきそうな項目をみつけましたので、以下引用させていただきます。

なぜゆでタマゴの卵黄が暗緑色になるのか
卵白には硫化水素を発生しやすい含硫アミノ酸であるシスチンやメチオニンがふくまれています。加熱するとこのアミノ酸が分解して硫化水素を発生させ、それが卵黄中の鉄分と反応して黒変します。そして卵黄中のカロチノイド色素と混合して暗緑色に着色します。この変色は高い温度で長い時間加熱するほど発生しやすくなります。それから古いタマゴは



PHが上昇し9.5~10.0になりますので、硫化水素が発生しやすくなります。変色をできるだけ防ぐには、加熱後迅速に冷却するとよいでしょう。タマゴの表面温度が下がると圧力が低下し、硫化水素が卵殻のほうへ拡散するからだろうと考えられています。……以上 化学の時間は終わります。本は「タマゴ屋さんが書いたタマゴの本」井土貴司著を参考にしました。つまり金鍋が問題というよりは、タマゴが新鮮ですみやかに冷やすと色がつかないようですわ。

おたより紹介コーナー

今回もうれいおたよりを紹介させて頂きます。ありがとうございます。

大阪府大東市にお住まいの曾我部 恵理さま

離乳食用にミルクパンを買って何度もこげがせて、「もうダメだわ、捨てるしかない」と思っていたも、卵の殻をひがいたりすると、こげがきれいに落ちていくんです。やっぱりいいものは長く使えるなあと感じました。(まだ長く使ってないけど)

① こげには卵の殻ですか。鍋ではありません。曾我部様の努力がすばらしいと思います。

姫路市にお住まいの藤村 温子さま

「オブジェ」のシリーズを使っています。IHなのでパスタポットは「ジオ」にしました。お化粧ができるくらいピカピカのお鍋を使っていても気持ちいいです。

いつまでもピカピカが続くように努力しますが、くもってきます。そんな時は根性いれてクリームクレンザーで磨きます。またピカピカになるとうれしいです。私のストレス発散かな?!

② すばらしいストレス発散術。これを読んだあなたも鍋はピカピカ、ストレスなしの方法を知ってしまったわけですね。

福岡県柳川市にお住まいの田中 朋子さま

始めまして、以前から十得金鍋は欲しくてたまりませんでした。値段も良く、決りがつかずにおりました。金鍋ひとつにでも、やはり良い物と安い物では随分料理の出来にも差がありますよね。我が家は主人と2人の子供の4人家族で、今まで安い金鍋しか買ったことがありませんでした。この金鍋を見て子供達が“すごいね美味しいの出来そうだね”と納得してくれました。うれしいです。頑張り大いに活用させていただきますわ。

③ こちらこそうれしいです。お料理は気合と愛情です。新しい金鍋をお求めになると気合がはいるようです。

鎌野さんちの和風リゾット

武蔵野市にお住まいの鎌野 光枝さまより

こんなレシピをいただきました。題して“恥ずかしながらの、我が家で人気の残りご飯メニュー” 恥ずかしくありませんよ。うれしいですよ。ありがとうございます。



recipes

材料 冷やご飯 ご飯茶碗1杯程度
きのこ類 あるものなんでも 1/2杯
和風だし 1/2杯
しょうゆ 1/2杯
青味 (川口ネギ、ほうれん草、わけぎ、しそ等...その時あるもの)
とろけるチーズ たっぷり 少々

作り方 GEO-18N 片手金鍋にヒタヒタの水を入れ、冷やご飯、だし、きのこ等を入れ、コトコト煮て、柔らかくなったところで、とろけるチーズをのせる。しょうゆ、青味も入れ、混ぜ合わせて、金鍋ごとテーブルへ。簡単リゾットできあがり! シェフ自ら取り分けます。



お堅い話—その32—

前々回のお堅い話(その30)から続く技術開発説明編第2弾、「超音波洗浄器」についてお話しします。

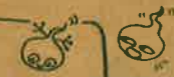
(ちなみにその31第1弾は「電解研磨」でした。)

洋食器の羽布研磨の後に残った研磨剤の油脂を除去するには、当時は加熱して油をふきとっていました。この作業は多くの人手を必要としたため、大量生産にも対応できず、羽布研磨工程のネックになっていました。電熱による加熱除去以外にも各工場ではシンナーなどの溶剤を用いた洗浄方法を工夫しましたが、毒性が強く引火による事故も続きました。

そこで考えられたのが、超音波を利用したトリクレン洗浄方法です。この超音波洗浄器は昭和27年から急速に普及しました。それまでの加熱除去に比べて、トリクレンの化学処理によるこの洗浄方法は大量の処理加工が可能になり、洋食器の生産性を大きく向上させた技術開発といえます。

Miyaco Mail・掲示板

No.39・2002 春号



次号もお楽しみに...

お客様のご意見を取り入れながら、20年間コツコツ、オブジェを作り続けてきたところ、100を越えるアイテムになっていました。こんなにたくさんあると、「何を始めに買っていいのやら、さっぱりわかりません。」なんてお声をいただくこともあります。

そんなことで、お外遊びの方へ、ほんの一例をご紹介します。

まずそろえる金鍋としてはOJ-4(片手金鍋18cm)とOJ-6(両手金鍋20cm)。OJ-4はみそ汁作りや煮物ゆで物などに、OJ-6は煮物やゆで物など。どちらの金鍋もごはんを炊くこともできます。

OJ-6にOJ-20SPを落とし蓋代わりに使ったり、ちょっとした蒸し物に。また、よく蒸し料理を作るのならOJ-6-1(20cm用蒸し器)をプラスすると用途がグッと広がります。ご家族構成によってOJ-3&OJ-5やOJ-6N&OJ-7Mといった組み合わせも良いかも知れません。

さて、今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。タマゴについてはNo.27でもお話ししたことがありますが、なかなか奥が深いんですね。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しゃいましたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際、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はがきに貼ってお送り下さい。FAXやEメールでもお知らせもOKです。ひとこと感想など添えていただくととてもうれしいです。そんなお知らせを一度出された際には、よほどのことがない限りミヤコメールが送り続けられます(しかも9割)みなさんのご応募、お待ちしております。

株式会社 宮崎製作所 0256-64-2773(代)
〒959-1276 新潟県燕市小池上通り4852-8

●ホームページアドレス <http://www.miyazaki-ss.co.jp/>
●Eメールアドレス info@miyazaki-ss.co.jp