

Relax Time
For Your Heart.

ミヤコメール

Miyaco Mail

No.40 2002 夏号



こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。

今回は暑〜い夏にピッタリの冷た〜いデザートレシピをいただきました。

しかも、十得鍋を利用してみごとに作っていらしゃる。ありがたいことです。

暑さも忘れて没頭しそうなおいしいレシピをご紹介します。

十得鍋で作る あっさりミルクアイス

材料 ※コクのあるアイスというときは卵黄をふやしたり、牛乳を減らして下さいのことです。

- 牛乳……350cc
- 生クリーム……200cc
- 卵黄……2コ分
- グラニュー糖……80g
- バニラビーンズ……1本
(またはバニラエッセンス適宜)

作り方

1. ボールにグラニュー糖と卵黄を入れてすり混ぜる。バニラビーンズのたねもここで加えておく。
2. 牛乳を沸騰直前まであたためる。(十得鍋の16cmがBetter.)
3. 2を1のボールに入れて泡立て器で混ぜる。
4. 3を裏ごし器かざるでこして十得鍋にもどす。
5. 4を軽くとりみがつくまで、中〜弱火にかける。焦げないように木べらでたえず混ぜる。
6. 十得鍋の20cmに氷水を入れて5をセットしあら熱をとる。
7. あら熱が取れたら十得鍋のまま冷蔵庫で冷やす。
8. 生クリームを軽く泡立て7に入れてよく混ぜる。バニラエッセンスを入れる場合はここで加える。
9. 16cmの十得鍋のまま冷蔵庫にアルミホイルでふたをして3〜4時間凍らす。(目安はハンドミキサーで混ぜれる程度のかたさ)
10. ハンドミキサーで鍋の(9の)中をかき混ぜて空気をふくませる。30分〜1時間凍らしてはハンドミキサーで混ぜることを3回くらいくり返すと舌ざわりのよいアイスクリームになる。



ホクホクが
大活躍
するんだヨ!

① このレシピをお送り下さった方は、わんぱくざかりのお子さん3人のお母さんです。子育ての合間のストレス発散がお菓子とパン作り、というからすてきですね。十得鍋の三層鍋は保温性だけでなく、よく冷えて保冷性(?)もあるのだと気付かせてくださいました。ありがとうございます。最後に、「私がアイスクリームの液に火を通すのは、保存性をよくするためと、卵の生臭みを取るためです。」といただきました。とても丁寧にご伝授いただき、この夏のヒットデザートになりそうです。

藤生さんちの手作りプリン

吹田市にお住まいの藤生貴彦さまから、十得鍋で作るプリンレシピをいただきました。どうもありがとうございます。

材料

- 牛乳……450cc (人肌くらいに温めておく)
- 卵……3コ (よく溶いておく)
- 砂糖……70g
- 水……大さじ2
- 砂糖……30g

プリン生地

カラメルソース

大きめプリンも
つくらね。

作り方

1. JN-14Bより2つわり大きいJN-18Bに水を半分くらい入れ、火にかけて、温めておく。(冷めていると湯せんオーブンにかける時、温度差ができる。)
2. JN-14Bにカラメルソースの材料を入れ、鍋をまわしながら、こげ茶色になるまでかきまぜないで加熱する。できあがったらそのまま置いておく。
3. オーブンは180℃に予熱しておく。
4. 牛乳に砂糖を入れ、さらさらを溶いておく。そこによくほぐした卵を入れる。(あったらバニラオイルを2-3滴入れる。)
5. JN-14Bに4の生地をザルでこしながらサッと入れる。
6. 5をお湯の入ったJN-18Bにセットしたまま180℃のオーブンに入れ30分加熱する。
7. できたらあら熱をとり、ふたをして冷蔵庫で2〜3時間冷やし、ナイフなどでプリンのまわりをひとまわりし、皿にあける。(冷蔵庫でねかせないとカラメルがおちつかない。)

② なんて技ありの作り方でしょう。小さい頃からの夢だった「大きなプリンを1こまるごとひとりで食べてみたい。」が実現しそうです。



十得鍋 dessert recipe



牛乳クイズ ▲ 今回大活躍の牛乳についての問題です。

Q 牛乳がふっとうすると表面に膜ができます。この膜はなんでしょう？

- ① 脂肪とタンパク質
- ② チーズのカス
- ③ 牛乳のカス



A ① 脂肪とタンパク質

牛乳をナベであたためていっ、かりするとすぐにふっとうしてしまいます。そのときに表面に膜ができるのをみたことがあると思います。

表面の膜は70%が脂肪で、のこりがアルブミンというタンパク質です。栄養分がたっぷりとふくまれています。

捨てるのはもったいないのですが、食べておいしいものではないです。牛乳をふっとうさせないように弱火で注意しながらあたためましょう。



おたより紹介コーナー ▲

今回もうれしいおたよりを紹介させていただきます。ありがとうございます。

☑ 広島県府中市にお住まいの 杉原 安子さま

先日、お電話で部品をお願ひしましたら早速にお送り下しまして本当にありがとうございます。保証期間も過ぎていたのに、アフターサービスが行き届いているのに感謝しております。

オブジェとの最初の出会いは20年近く前の結婚当初でした。お祝いにお鍋を祝いいただいたのですが、すぐ焦がしてダメにし、見かねた姉がオブジェのお鍋を1つプレゼントしてくれました。オブジェ以外のお鍋がダメになり、すべてオブジェにしてからもう14年になります。

今回、姪が結婚する時にオブジェシリーズをすすめたところ大変気に入っている様です。1つ気になるのは、あの輝きがどうしても保てないことです。よく焦がす私はやはりスポンジだけではきれいに汚れを落とせず、ナイロンタワシでゴシゴシしてしまうからです。先日もデパートでオブジェを見た時、「最初はこんなに輝いていたのよねー。」と娘に言われてしまいました。

Ⓜ 部品や修理品を送るとこんなにうれしいおたよりをいただけることがあります。

今回は杉原さまよりEメールでいただきました。

これからも永いおつきあいをお願い致します。



☑ 奈良市にお住まいの 冨田 和子さま

リフォームに伴い200VのIHに取替えました。

200V対応の数あるお鍋の中から「ジオ」を選んだ理由は、◎重さ ◎シンプルなデザインでお手入れも簡単 ◎熱効率と私の条件にピッタリだったことです。

実際使ってみて、たかがお鍋、さぞお鍋！ 感心と驚きの日々を送っています。それと15年前、新築祝に友人からいただいて以来、ゆで物、蒸し物と何かと役立っているお鍋も「オブジェ」だったとはカタログを見て更にびっくり。知らない間に御社とご縁があったのですわ。

Ⓜ とても色々と考えてジオを選んでくださったのですわ。ありがとうございます。

冨田さまのように知らないうちにミヤコ製品がそろっていた、という方もいらっしゃると思います。中には、おひとりど オブジェとジオと十得鍋のハガキをくださった方がいて、仰天しました。

お堅い話 —— その33 ▲

今回は、お堅い話(その30)から続く技術開発説明編第3弾、「自動研磨機」についてお話します。(ちなみに第1弾は「電解研磨」、第2弾は「超音波洗浄器」でした。)

ステンレスは研磨をしないと全く輝きません。灰色の金属です。それを鏡のようにピカピカに研磨したものはミラー仕上げといわれます。ミラー仕上げの製品を完成させる研磨そのものは、レース盤で1本ずつ手作業で磨いていました。

この研磨工程を効率良く大量加工するため、自動研磨機の導入が試みられました。昭和26年、米国縦型の自動研磨機を導入しましたが、縦型のため作業が困難で、その後、米国より横型自動研磨機を輸入しました。後者は作業も容易で、効率もよく産地に普及しました。この時期は対米輸出の急増期であり、手作業の研磨から大量加工が可能な機械研磨に移行して大量生産が可能になりました。

Miyaco Mail・掲示板 No.40・2002 夏号



次号もお楽しみに...

オブジェ選びのワンポイントアドバイスとしては、基本の片手鍋と両手鍋をご家族構成に応じて選んであとは(片手鍋は大小2つ位あると便利かも...)、よく作るお料理を思い浮かべてみてください。お魚煮たり蒸し料理をよく作ります、という方にはオブジェの蒸し器がおすすです。蒸し器の上の方(上体と呼んでいます)をはずすと、普通の浅鍋として使えますので、煮魚、ロールキャベツなどにどうぞ。ここに中子や仕切りなどのオプションを加えると鍋物にも便利です。IH(電磁調理器)にもOKですので、食卓で火を使わずに調理できます。ただし、オブジェの鍋をIHで使うときは、空炊き、焼く、炒めるといったことはやらないで下さい。熱効率のよすぎるオブジェは、あっという間に高温になりすぎて、鍋底が変形してしまうことがあるのです。(当社実験では、約20秒で200℃に上昇。これはIHの100V、200Vを問いません)鍋の中に水分のある状態で使用下さいませよう切にお願いいたします。

さて、今回のミヤコメールでは、定番のデザートも十得鍋だとこんな分量でこんな作り方ができるんだと、とても勉強させていただきました。こんなミヤコメールですが、毎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エガキに貼ってお送り下さい。FAXやEメールでのお知らせでもOKです。ひとこと感想など添えていただけるととてもうれしいです。そんなお知らせを一度出された瞬間には、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、みなさんのお応募心よりお待ちしております。

☐ 参考文献・服部幸應のほてなせ・どうしてたべものクイズ

株式会社 宮崎製作所 ☎0256-64-2773(代)
Miyaco 〒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

