Miyaco Mail ミヤコメール

Relax Time For Your Heart.

No. 46 2003~2004~冬号~

こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。
季節は寒～い冬ですが、今回はみなさんからいただいた
暖か～いおたよりからスタートです。みなさんに触発されてがんばってみた
初体験談もありますので、今回も最後までおつき合いください。

「おたより紹介コーナー」

岐阜市にお住まいの山田倫代さまよりいただきました。ありがとうございます。

片手鍋の修理ありがとうございました。修理代分の切手を同封いたします。
オブジェのお鍋は、母がとても大切に使っていました。「少し高いけど、いつまでもピカピカだから、素材がいいんだろうね。」と言い、私も結婚するときにオブジェでお鍋をそろえました。デザインも気に入っていて、大切に使いこんでいたのに、うっかり空炊きして変色してしまい、泣きたくなってしまいました。修理していただき、ピカピカになって戻って来たのでとてもうれしかったです。日本のメーカーは、すぐにデザインを変えてしまったり、使い捨てをするような製品が多いのですが、今回、貴社の姿勢はとてもすばらしいとしみじみ思いました。会社の経営など大変な時代ですが、良い物を長く作り続け、修理もきちんとしてくださる貴社の精神を保ち続けてください。

Ⓜ磨きなおしの修理は、お代をきちんといただいているのですが、それなのにこんなにありがたいお手紙までいただけて、Miyacoは本当に幸せ者です。

横須賀市にお住まいの島久美さまよりいただきました。ありがとうございます。

そろそろもう少し高級なお鍋をそろえて、お料理の腕を磨こうかしらと思い、長く愛用できて、丈夫で使い勝手のよいお鍋はないかしら…とネットでお鍋のホームページを色々見ていたら、「どこかで見たようなお鍋がある…」と、うちのお鍋の裏を見たら、Miyacoの文字が… 結婚したときに(15年前です)そろえたお鍋がなんと!!! Miyacoのオブジェだったのです。(今も使用中です)知りませんでした。
スミマセン… 結婚当初はお鍋のメーカーなどそれほど興味もなかったので、デパートで、値段も手ごろで使いやすそうだと母とそろえたお鍋だったのです。
何か運命を感じてしまった私です…(*^o^*)おおげさですね。
そんなMiyacoのお鍋なので、十得鍋もきっと素敵なんだろうなぁと期待してます。
(あるホームページで十得鍋を購入した人の感想が出ていたのですが、他社と比べるとデザインが不安だったそうなのですが、
「届いてみて思っていたよりもずっとずっと素敵なお鍋だった…」
「十得鍋は写真うつりが悪いかも…」と出てましたよ♪)というわけで十得鍋セットと25センチのテーブルポット、ジオのポトフ鍋を購入してみようと思っております。

Ⓜそうです。もうこれは運命です。それにしても写真うつりが悪いとは…
でも逆の場合より、得した感じでいいのではと思っております。

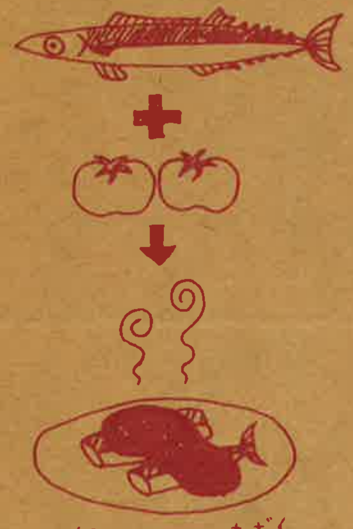
鎌倉市にお住まいの匿名希望さんよりいただきました。

まだ3～4回程しか使用していませんが、今まで使っていた鍋との違いに驚いています。ごはんがふっくらおいしいのはモチロン、さんまのトマト煮を作ったら、そのおいしさにビックリしました。身がやわらかく、自分で作ったとは思えない!! 今、毎日のごはん作りが楽しみです。

Ⓜこんなにうれしいおたよりをいただき、ありがとうございます。ずうずうしくもダメモトで「さんまのトマト煮のレシピを教えてください。」とお願いしたところ、なんといただいてしまいました。早速ご紹介しますね。

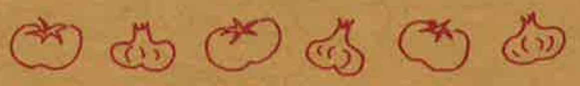
「やわらか～いさんまのトマト煮」

ご使用の鍋はGeo-16N(ジオ・プロダクト16cm片手鍋)ということですが、作りたい量に応じて鍋の大きさを選んでください。



トマトソースでいただくイタリアン?なさんま

作り方



①つぶしたにんにくとオリーブオイルを鍋に入れてあたためる。
②内臓をとり出して筒切りにしたさんまを並べ、両面に焼き色がつくまで焼く。
③白ワインを振りかけ、アルコール分をとばしたら、すりおろした玉ねぎ(1/4個分)とすりおろしたトマト(大1個分)を入れ、ローリエの葉、こしょうを加え、蓋をしてトロ火で10分程煮る。
④さんまを皿に盛りつける。(かなりやわらかいので要注意。)
⑤トマトソースの味見をして、塩、こしょうでととのえる。
少し水分をとばしてからさんまにかける。
パセリのみじん切りなどをパラパラッと振りかけるとキレイです。

Ⓜさんまは塩焼きばかりしておりましたが、こんなおしゃれなさんま料理もいいですね。さんまに塩味をしみこませるのではなく、トマトソースで味を出すところがステキです。

Miyacoの初体験

今回の初体験は、といいますと、実演です。会場にいらしたお客様の前で、実際に何かを作って食べていただく。考えただけでもキンチョーしそうなことです。
会場は、新潟コンベンションセンター「朱鷺メッセ」なので、忘れ物をちょっと取りに帰ることはできない距離です。準備の段階から慎重に進めなければ。
まず、作るものを決めて、必要な材料と道具を全部書き出します。そして、それをあるもの集めて持って行く物と、買い物する物とに分けます。
書いてみるとたった2行の短い文章なのですが、何を作るか決めるだけでも、かなり悩みました。鍋主体のメニューで「えーっこんなこともこの鍋だとできるの──っ!!」ということをやってみたいので。といっても難しすぎると私にはできません…と悩んだあげく、鍋でケーキを焼くことにしました。
今から6年前のミヤコメール冬号No.22で、スポンジケーキだけならば、鍋で焼いたことがあったので、そこにデコレーションして食べていただくことにしました。
No.22と今回で違うのは熱源です。トキメッセでは火を使えないので、ガスコンロではなく、電磁調理器(IH.100V)を持って行きます。いきなりでは怖かったので、家で練習してから、いざ本番へ。

1. 鍋の下準備

今回の鍋はGeo-20PF(ジオ・プロダクト20cmポトフ鍋)。
この内側6分目位の高さまでバターをぬって小麦粉を振りかけておきます。

2. 生地を作る

今回もモントン・スポンジケーキセットのお世話になりました。少し変わっていたのは、牛乳を入れることです。砂糖類のミックスA、全卵3ケ、牛乳100ccをボールに入れ泡立てます。白っぽくもったりして「の」の字を書いて数秒間残る位まで泡立てます。
そこへ粉類のミックスBを加え、ダマがなくなりなめらかになるまでよく混ぜます。(重労働になりそうなので、ウィーンという電動泡立て器のお世話になりました。)

3. 鍋に生地を入れて焼く

下準備した鍋に生地を入れ、タオルをしいた上にトントンと鍋を落とすようにして空気を抜き、IHの弱で約30分焼きます。(予熱はしません。)

4. 洗い、その1

焼いている間に、ボール、計量カップ、泡立て器を洗いに行きます。

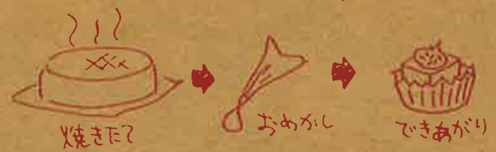
5. 焼きあがり

竹ぐしをさして焼きあがりを確めたら、IHを止めて、キッチンペーパーをしいた皿の上にポンッとケーキをあけます。

6. デコレーションの準備

ケーキをさましている間に生クリームに砂糖を加え泡立てて、しぼり袋に入れます。
器(お弁当の仕切り用のギンガムチェックのカラフルなカップを使いました。)やデコレーションの準備をします。

7. ケーキの完成



器へ約3cm角に切ったスポンジケーキを入れ、
上にふにゅふにゅっと生クリームをしぼり、上からアラザン(銀色、砂糖の小玉)やバックスカラー スプレー(色つきチョコの細切れ)を振りかけます。はい、ひと口ケーキのできあがりです。

8. 洗い、その2

鍋、ボール、泡立て器を洗いに行きます。ケーキを焼いたあとの鍋ですが、難なくきれいに洗えましたので、ほっとひと安心です。

Ⓜ いやぁ キンチョーしましたが楽しかったです。2日間で4回焼きましたが、全部食べてもらいました。少々こげた部分もあったのですが、切り落としてデコレーションすれば大丈夫。(デコレーションってすばらしい☆)

次への課題としては、作ることに懸命になると、鍋の説明がおろそかになってしまうので、両方できるように練習が必要です。ケーキを焼いている間、鍋に動きがないので、何をやっているのかわかりません。(時々、蓋をとって見せたりしましたが)看板などで「ただ今、鍋でケーキを焼いております。」と知らしめす必要があったようです。
何かやっていてあたりまえ、何かやらないと足を止めてもらえないという会場でしたので、初めて行った実演としては、足を止めて食べてもらっただけでもOKでしたでしょうか。
最後におさらいです。
鍋が厚手でウォーターシール効果が働くと、しっとりとしたスポンジケーキが焼きあがります。
オーブンもケーキ型も使わないで、鍋ひとつでケーキが焼けるのです。

Miyaco Mail・掲示板　No.46・2003~2004 冬号

前回ご紹介した「宮原さんちのたっぷり焼きそば」を実際にお試しくださった方々から「本当に油なしで焼きそばができました。」とうれしいお声をいただいております。みなさんの料理の腕前は確実に上がっていますね。今回は初体験談に力が入りすぎてしまいましたので、お堅い話はお休みをいただきました。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。そんなお知らせを一度出された暁には、よほどのことがない限りミヤコメールが送り続けられてしまいます。(しかもタダ)みなさんのご応募心よりお待ちしております。

from: Miyaco 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

M 希望(46)