

Relax Time For Your Heart.

ミヤコメール

Miyako Mail

No.56 2006 夏号

こんにちは、Miyakoです。みなさんお元気ですか。
 暑い夏にぐったりしていませんか。そんなあなたにもお役立ち。
 今回も色々と情報をいただきましたので、よりお役に立ちたいと思います。



■ 滋養豊富な“八方だし” ■

千葉県にお住まいのパーミントさまよりおたよりいただきました。どうもありがとうございます。

✉ 私がいつも作って重宝している「八方だし」のことを書こうと思います。私が作り初めて10年くらいになります。今ではなくてはならぬものですが、以前は閉いても作るうちは思いませんでした。簡単だし、常温で保存でき、煮物を作るとき、麺類を食べるときなど、パツパツと出来て忙しいときに助かります。塩分を控えるため、食卓の醤油差しには、醤油と八方だしを半々に入れておきます。化学調味料より滋養豊富でおいしいですよ。作り方は、そんなに厳密でなくおうちに合わせていいと思います。

① 作り方 大きなべに醤油 1リットル、みりん 1リットル、日本酒又は料理酒 300~500ミリリットルを入れます。煮干好みで.. 20~30匹、干しいたけ10~20個、出し昆布5~10本、混合けずり節(さばとかうかがいいた.. かつおだけでももちろよい) 200グラムくらい。(これらのどれがなくてもかまいませんし、量も適当に...) 全部を放り込み、一晩置きます。翌朝なべを火にかき、沸騰したら5分くらい弱火でにて出来あがり。あら熱が取れたら、ボールなどに大き目のざるを置き、そこへあけます。煮干やしいたけを取りだし、ひたひたに水を入れ、もう一度煮れば「二番だし」が取れます。これは薄めてうどんのつゆにしたらおいしいですよ。一番だしは醤油やみりんの入っていたビンで保存します。二番だしをとったあとのしいたけと昆布を刻んで煮ると、おいしい佃煮が出来ます。面倒でなかったら、さらし布で袋を作っておいてけずり節を入れておくと、取り出しやすいです。以上おすすめします。手抜きができること間違いなしです。

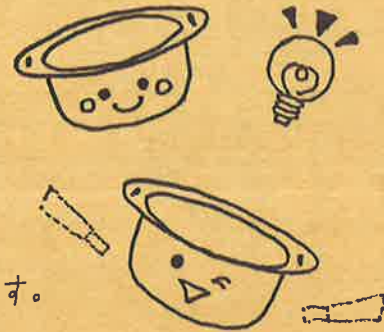
② 気が付けば化学調味料に囲まれた食生活をおくっている筆者としては、「八方だし」が手抜きだとはとても思えません。すばらしく手の込んだおだしだと思います。夏場の麺類には八方だしをちょっと薄めてツルツルッと決まりですね。

▼ おたより紹介コーナー ▼

今回は久しぶりにおたよりを色々ご紹介したいと思います。みなさん、どうもありがとうございます。

✉ 新潟県にお住まいのななおママさま(さて、どんな鍋をご使用でしょうか?)

重ねて4又納めるので大変便利です。ただ、フタとハンドルについてですが、フタもスペースをとらないデザイン(例えば取っ手を鍋と同じデザインにするとか)にして欲しいことと、ハンドルが大きな鍋には両手ハンドルが(現行デザインでなくて、もう少し短いものとか)あれば良いと思います。今後、22cm、25cmもご購入しようと思っくらファンです! これからも素敵な商品よろしくお願ひします。



① 十得鍋をご使用ですね。両手ハンドル... う~ん、がんばります。

✉ 神奈川県にお住まいのK・Yさま(さて、この鍋とは何でしょうか?)

この鍋を買った理由、シンプルで、すっきりした形が好みなので、良いと思いました。材質がステンレスであるところ、7層構造であるところ、底の厚さが厚いところ、持ち手が大きく、鍋本体と離れているので、持ちやすい、水の切れが良かった。

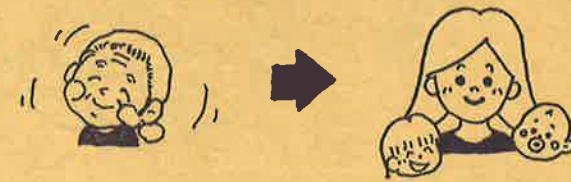
② ジオ・プロダクトをご使用です。こんなにたくさん良い点をあげてください、とても感謝します。

✉ 広島県にお住まいの竹内友子さま

磨きなおして戻ってきた鍋(0J-1、シルクパン12cm)。新品同様でビックリするやら、うれしいやらで早速使っています。この鍋、今はせき祖母が使っていたものだったのです。取っ手をつけてもらい、きれいになった鍋を見て、おばあちゃんがり帰って来てくれたのだ! とひとりで喜んでいました。

我が家にはミヤコナベがたくさんありますヨ。使い勝手のよいオブジェ18cmは2つもあります。十得鍋もあるし、ケトルもミヤコ製でした。次回、鍋を新調するときも必ずミヤコの鍋を買うでしょう。もちろん実家にもミヤコ製品あふれています。それとミヤコメール毎回楽ませてもらってます。母もみそを作るので、前回(No.54)のみそ特集よかったです。私は4才と0才の子が2人いますが、おみそ汁の具のくみ合わせ、参考にさせてもらってます。今回(No.55)のポテトサラダ早速作りました。次回も期待してます。ミヤコバンザイ!! という感じです。本当にありがとうございました。

③ ①修理代はしっかりいただくのですが、こんなに強い感謝のおたよりをいただけるとは。この気持ちをエネルギーに代えてこれからもがんばります。



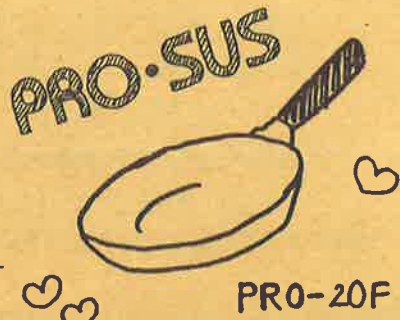
チョコバナナアイスクレープ

クレープは、好きなものを包んで食べるのがベストと思い、バナナとバニラアイスをクレープで包み、チョコレートシロップをかけていただきます。別の組み合わせでもOKです。そして今回はMiyaco新製品のプロ・サスから20cmのフライパンを使って焼いてみました。

材料(2人分)

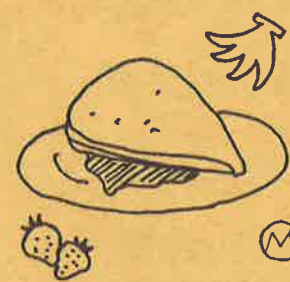
クレープ生地

- | | |
|------------------|---------------------|
| ・薄力粉.....50g | ・油.....少々 |
| ・砂糖.....15g | ・バニラアイス.....適宜 |
| ・卵.....1個 | (市販品) |
| ・牛乳.....150cc | ・バナナ.....2本 |
| ・バニラオイル.....2~3滴 | ・チョコレートシロップ.....小じ2 |
| ・溶かしバター.....小じ2 | |



作り方

①クレープ生地を作る。ボールにふるった薄力粉、砂糖を入れて混ぜ、卵、牛乳を加えて混ぜ、バニラオイルを入れる。別のボールにこし入れ、最後に溶かしバターを混ぜ、30分ほど生地を休ませる。(のびがよくなる。)



②フライパンに油を薄くひき、①の生地を薄く流し、両面を色よく焼き、さます。

③バナナの皮をむき、バニラアイスとともに②のクレープで包む。器に盛り、チョコレートシロップをかける。

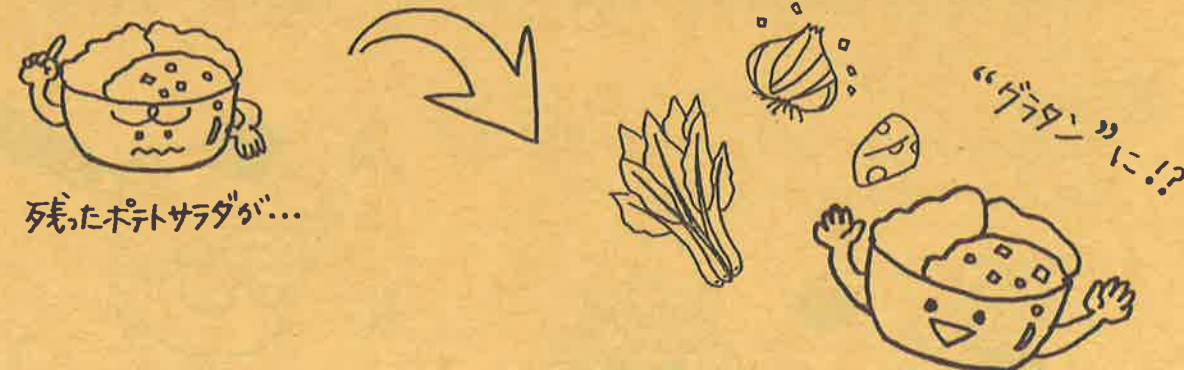
④盛りつけは独創的においしく楽しんでください。もっとおいしくなりますよ。

ポテトサラダの続報

北海道にお住まいの志村道子さまよりいただきました。ありがとうございます。

今年の3月、新潟市に住む妹と弥彦温泉へ向う時、燕市を通りかた。あの“ミヤコメールの地”と思いました。ポテトサラダのレシピは私と同じ作り方ですね。私は残ったサラダは“グラタンもどき”でホーレン草、チーズ、炒め玉ねぎを上に加えて楽しんでいます。

④これはいいですね。早速まねしてみよう。弥彦温泉は弥彦山、弥彦神社もあり、とてもよいところですが、北海道もよいところがいっぱいでしょうね。



ふしぎな円板.....その5

今回は磨き場で鍋がピカピカになるところをお話しました。ピカピカになったら次はハンドルやツマミをつけて鍋らしくします。ハンドルは、ジオ・プロダクトのように直接取りつけてあるタイプと、オブジェのように本体に金具をつけてハンドルをネジ止めするタイプがありますが、どちらも本体にくっつける方法はスポット溶接を用いています。



- Q: スポット溶接って何ですか?
 A: 素材の一部分に瞬間的に電気を通し、電気抵抗の熱によって素材を溶かし、素材と素材をつけること。
 Q: この仕事で一番大変なことは何ですか?
 A: 素材によって電気の用量や時間、加圧力などの設定が変わるので、それを一定に保つことや、電極の接点を一定にして一定電流を通すこと。
 なるほど、やはり一定の品質を維持するのは大変なのですね。今回は、スポット担当の横田さんに聞きました。

Miyaco Mail・掲示板 No.56 2006 夏号

今回もみなさんのおかげでミヤコメールができました。おたよりも紹介できましたし、前回合わせ技に持ち込んだおやつについては、新製品を使って作ることができました。ましてお土産。最後に忘れてならないのは、新製品プロ・サスのどこが新しいかということです。鍋の修理は今までもずっとやってきたので、その経験を生かし、フッソのコーティングも塗り直し修理をさせていただく...ここが新しいのです。ずっと欲しかったモノなので、製品化までとてもうれしいです。ご希望の方にはカタログを送らせていただくことができますので「プロ・サスカタログ希望」とご連絡ください。

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ですし、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。一度お知らせをいただければ、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に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開示・提供することはありません。
 <参考文献>「服部お料理学校」

from: 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