

Relax Time  
For Your Heart.



ミヤコメール

# Miyaco Mail

No.72 2010年夏号



こんにちは、Miyacoです。みなさん、お元気ですか。  
今回も、すてきなあたよりをいただきましたので、暑さに負けず、  
はりきって紹介していきますね。



## 前田さんちの鍋焼きスコーン

東京都にお住まいの前田通子さまよりおたよりをいただきました。  
どうもありがとうございます。

こんにちは。いつも Miyaco Mail をお送りいただき、ありがとうございます。  
お鍋の事、お料理の事、楽しく読ませていただいております。  
ジオのお鍋も我家では大活躍しております。

先日、いつもはオーブントースターで焼いているスコーンを、ジオ(Geo-25S)で焼いて  
みました。オーブンとは違った焼きあがりと食感に大変満足いたしました。

また、テレビの料理番組でジオのお鍋が使われていると  
これもまた大変嬉しいものです。

「私が使っている、愛してやまないジオがテレビに  
写ってる…あの料理の先生も私と同じお鍋を使ってる…」  
などと自己満足しています。

① ジオで焼いたスコーンはどんな風に違ってますか？と  
たずねたところ…

オーブンで焼いた時よりも、生地にしっかり  
こげ目がつき、表面はカリッとサクサク、中身は  
ふんわりしています。「お焼き」のスコーン版



Geo-25S



といったところでしょうか。炊飯器で炊いたごはんにおこげはないけど、ジオ  
(Geo-22T)で炊くとおいしいおこげが食べられますよね。それと同じかもしれません。  
お鍋でしか味わえない幸せ気分いっぱいのおいしさです。

② どうもありがとうございます。スコーンもごはんもおこげもみんなおいそうです。

## 藤田さんちの鍋焼きごはん

兵庫県にお住まいの藤田忠弘さまよりおたよりをいただきました。  
どうもありがとうございます。

妻が無水鍋を欲しがったので、貴社の十得鍋を購入しました。  
他の会社のもの比べて洗いやすそうだったので、私が強く勧めました。  
購入して、一番の驚きはご飯がすごく上手く炊けることです。私はキャンプが趣味で  
ご飯の炊き方には非常にうるさい方です。

3万円近くする炊飯器を購入しておりましたが、一度、十得鍋で  
ご飯を炊いてから、すっかりお蔵入りしてしまいました。

いろいろな応用が利くことよりも基本的なことがしっかりできること  
の方が大切ではないかと思えます。

妻が生きている限り、鍋は活躍し続けることでしょう。  
一緒にお墓に入れてくれと言いたい勢いです。

「キホンをしっかり！」



十得鍋

③ 3万円の炊飯器よりおいしく炊けるとは…。鍋はそれなりかと思えます。  
おいしく炊くための努力と腕前なのではないでしょうか。  
基本的なことがしっかりできる藤田さま、すばらしいと思えます。

## 夏こそ鍋焼きごはん

特に夏場はまとめて炊いておくと、おいしくない、  
残念な味になってしまいます。残った分はすぐに  
冷凍という方法もありますが、いつも炊きたてを  
食べきるということの方が理想的です。



最近、家族が少人数になったり、1人1人が少食になったりということも  
ありますので、炊きたい量に合わせて鍋の大きさを選んでみてください。

さて、ジオ・プロダクトも十得鍋も、もちろんライスポットもおいしく炊くことができ  
ます。そこで今度は、オブジェで炊くことにしました。それも Miyaco で一番  
小さい OJ-1 ミルクパン 12cm で 1合だけ。さあ、どうなることでしょう。

## ▼ミルクパンでごはん1合を炊いてみました▼



OJ-1はミルクパンではありませんが、フタがついています。  
 心配なのは12cmと最小なので、  
吹きこぼれないように火加減できるかということと  
 Miyacoの中では板厚1mmと薄手なので、こげつくのでは  
 ということです。  
 この2つに注意して炊いてみたいと思います。

- ①米1合をといで、1.2倍の水と一緒にOJ-1の中に30分入れておきます。  
 (この時季、米は古くなってきていますので、水を多めにし、浸水させましたが  
 水の量は好みで加減してください。)
- ②鍋底から炎がはみ出さない程度の弱めの火力で加熱します。  
 蒸気が出はじめたらトロ火に落とし、約10分加熱します。
- ③蒸気の量が減ってきたら火を止め、10~15分蒸らします。
- ④しゃもじで底を返すように軽くほぐし、余分な水分を飛ばし、ふんわり盛り  
 つけていただきます。

### ④吹きこぼれはしませんでした。

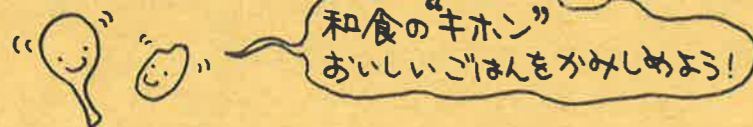
1回目は、ちょっと目をはなしたときに、それはそれはおいしいおこげができました。しかし、鍋の方にはこげついていませんでした。

2回目は、目をはなさずに火を止めましたが、しほりのりおこげができていました。あと少し加熱時間を短くしてもよいでしょう。

オブジェがジオ・プロダクト、十得鍋、ライスポットと異なるのは、フタに蒸気穴があいていることです。この分蒸気が出やすいので、おこげもできやすいのかも知れません。

ですが、ごはんにおこげがあるとよくかんで食べます。よくかむことは、脳の働かさを高め、歯も丈夫にするといわれています。

やわらかい = おいしい ではないと思います。  
 よくかんで食感も味わい、健康に長生きしたい  
 と思っております。



## ▼ある日の修理品▼

炭状の豆が鍋底に並んでついていました。小豆か大豆をこがしてしまったようです。このまま磨き場へ持って行くのは申し訳ない気がして、晴れた日に天日に干してみました。

するとどうでしょう、炭状の豆がポロポロと取れてきました。最後には、一粒残らず取れましたので、磨き場へも持って行きやすくなりました。このまま私がクレンザーで磨いてもいい線いくのではと思う程です。(実際にはクレンザーで手磨きするとキズだらけになりますので、実費をいただく鍋修理の時は行きません。)  
 それにしても偉大なのはおひさまの光の力です。外に置いておくだけで炭状のこげつきははがれてくるのですから。みなさんも、もしもの時はお試しください。



### MiyacoMail・掲示板 No.72 2010 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。本当にありがとうございます。実はみなさん、住所変更のついてに使用感などを教えてくださいます。Miyacoにまで変更した住所をお知らせくださるとは、うれしい限りです。そして、前田さまからは入コーンのレシピもいただきましたので、次回ご紹介したいと思います。うっかりそのまま置いていて残念な味に変わってしまったごはんがありましたら、捨てないで、ザルに取り出し、ザッと洗い、ぬめりを落としてから、おかわや雑炊、お茶漬けやチャーハンなどに变身させて食べてしまいましょう。

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、じよりお待ちしております。

※ご連絡いただいた個人情報、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。

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](mailto:info@miyazaki-SS.CO.JP)  
 ●ブログアドレス <http://objet.blog.ocn.ne.jp/miyaco>