

Relax Time
For Your Heart.

ミヤコメール

Miyago Mail

No.74 2010~2011年冬号



こんにちは、Miyacoです。みなさん、お元気ですか。
気候や天気の変化が急激でなかなかついて行けず、体調を崩しがち、なんてことはありませんか。そんなときは、消化がよくて栄養があって、あたたかい料理を食べてゆとり休憩のが一番です。今回も少しだけおつきあいくださいわ。



おたより紹介

愛知県にお住まいのY.N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。

鍋の磨きなおし、迅速に対応していただきありがとうございます。到着した鍋を見て、一瞬、「ん、新品?」と思いました。あまりに美しく仕上げられていて、あのくすんだ鍋と同一のものとは思えませんでした。夫の単身赴任に持たせた結果、あのようになってしまい、持たせたことをひそかに後悔していました。今回、新品同様になったのを見て、大感激です。

引越しの予定があり新しいキッチンに合わせて買い換えようか、とさえ思っていました。なんだか新品を購入した以上に嬉しいです。費用のことではなく、「また使える!」ということが愛着とともに、しみじみ嬉しくなりました。このような会社があることがありがたく思われます。人にも宣伝して、応援していきたいと思えます。



「お墓の中まで持っていくたい」同感です。とにかくオブジエは最高です。ありがとうございます。

こちらこそ嬉しいです。コツコツと続けてきた磨きなおしの修理でこんなに喜んでいただけるとは。「お墓の中まで...」は2010年夏号でいただいたおたよりがありましたね。お引越後もまだまだミヤコメールを送りますので、この先も永いおつきあいをお願いいたします。

愛媛県にお住まいの好光康子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。

フライパン、届きました。早速使いましたが!とても快適です。どうもありがとうございます。修理に送るのが遅くなったのはもう1つフライパン(オブジエ22cm)を買ったからです。これで、片手鍋2、両手鍋2、ケトル、フライパン2になりました。一番古いのは片手鍋で20年になります。

その昔、お鍋を焦がしてしまい、新しいお鍋を買いに行きました。お鍋を陳列している前で小酌していると、知らないお婆さんがきて、「少し高いけど、これだ」と。どんなに真黒に焦げて、ツルツルときれいにお焦けがのきますねと奮めてくれたのが、オブジエとの始まりです。

もっとも末永く使い、少しずつアイテムを増やしていきたいと思えます。



オブジエとの出会いのきっかけが知らないお婆さんとは、それも20年も前からとは、なんだかご縁を感じてしまいます。

好光さまのフライパンの修理は、取手の交換のみでした。オブジエのフライパンと行平鍋は、取手交換に少しコツがいるらしいので、こちらで修理させていただきました。

オブジエのアルミコアフライパンは内面に「コーティング」していませんので、コーティングのフライパンを使いなれた方が同じ火加減で使われると全部焦げついてしまうと思えます。

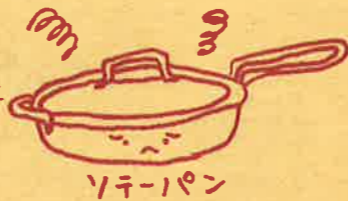
数年前、好光さまは、フライパンご購入検討中にメールをくださったそうです。コーティング製、鉄製、ステンレス多層製と比べられ、そのお問い合わせに私は、系統的に判断したつもりで「当社のものはお勧めしませんでした。ところが、送られてきたオブジエのフライパンは取手がいたんでいただけ!」とてもよく使い込まれたものでした。このような方もいらっしゃるのですわ。予熱と火加減、お手入れなどを正しくご理解いただくと、ステンレス多層フライパンは、とても優れた道具になるのだと痛感しました。

それでは次に、大事な予熱のお話をしたいと思います。



予熱と余熱

きょうみなさん、何の気なしに予熱も余熱も使いこなしていることと
 思いますが、ほんの時々、「ジオのソテーパンがこげついて困ります。」といった
 お問い合わせをいただきます。まずは、予熱と余熱についてお聞き
 させておきましょう。



予熱 あらかじめ温めておく



余熱 火をとめて冷めずにのこっている状態



「予熱」とは、調理前にあらかじめ鍋を温めておくことで、
 火早く・火少める調理に必要です。
 「余熱」とは、火をとめたあと熱が残っている状態
 のことです。保温性の高いステンレス鍋は、熱を外に逃がしにくい
 構造ですので、余熱を利用して食材に火を通したり、味をしみこま
 せることができます。炊飯の蒸らしなどは、余熱利用のわかり
 やすいところですね。

次にジオのソテーパンのこげつきの原因を考えてみましょう。

- 予熱が足りず、温度が低すぎて食材がくっつき、くっついたところからこげつく。
- 予熱温度が高すぎて、食材の中に火が通じないのに外側だけこげつく。
- 丁度よいこげめがつく前に食材を動かそうとすると、はがれずにくっついてしまい、こげつく。
- 加熱時間が長すぎて水分がなくなりこげつく。

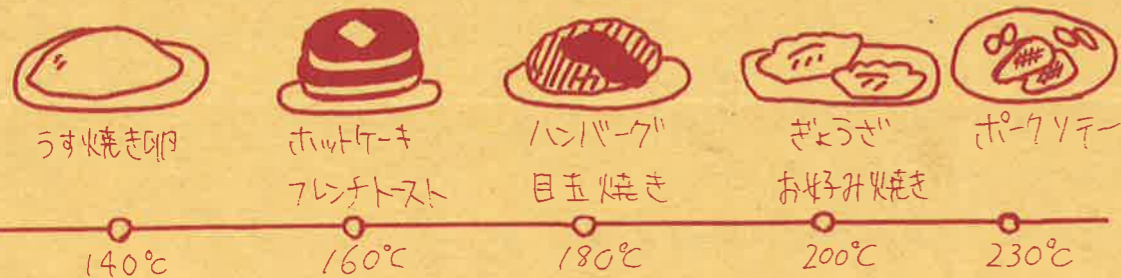
など、が考えられます。予熱だけでなく、加熱も重要ですね。

加熱も重要!



予熱温度と予熱の仕方

とあるIHクッキングヒーターのホームページを見たところ、料理の予熱温度がのっていました。
 目安として知っておきましょう。



ポタンひとつでこの温度にピッタリ合わせるという理想もすてきですが、実際に
 とどのように予熱をしたら料理がしやすくなるか、脇雅世先生の料理本から
 紹介します。

予熱チェック方法!



手をかざす

低温で予熱をかけるときー番
 簡単な方法で、手をかざしてみ
 て温かいと感じたらOKです。



水をはじかせる

熱した鍋の中に少量の水をたらし
 水が玉になりコロコロこがたら
 熱せられている証拠です。



油の煙で見る

あらかじめ油を入れて加熱し、すう煙
 が上がってきたら材料を入れます。これは
 高温で炒めたり、炒めたりするときの方法です。



水を入れて沸かす

最初に底一面を覆う水を入れて
 火をかけ、沸いたら鍋は100°C以上
 ということ。湯を捨て調理を始めます。



バターの色で見る

油をひいた鍋を火にかけてほんの少しの
 バターを落とします。バターの色が茶色く
 なってきたら、すぐに材料を入れてOKです。



GEO 玉子焼

卵液で見る

玉子焼きに油をひいて火にかけ、
 卵液を少し落とします。「ジュー」とい
 う心地よい音がしたらOKです。

最後の方法は玉子焼きの場合の予熱方法で本には載っていませんが、どうしてもお知らせしたくて並べてみました。

Miyaco Mail・掲示板

No.74 2010~2011冬号

今回もみなさんのおかげでミヤメールができました。ありがとうございます。予熱のことに力が入りすぎたような
 気がします。ここでもうひとつだけご紹介いたします。愛知県豊橋市に(株)タカツというお料理道具の
 専門店があり、当社も昔からお世話になっております。こちらがフライパン倶楽部というインターネットの
 お店もやられていて、「加熱講座」というコーナーがあるのですが大変勉強になります。「なぜ加熱をするのか」に
 始まりその道具に至るまでタカツさんの言葉で書かれています。興味を持たれた方はのぞいてみて下さい。
 さて、こんなミヤメールですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もし継続して読んで
 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。ひとことご感想
 など添えていただくととてもうれしいです。

一度お知らせいただければ無料で続けてお送り致します。みなさんのご応募、いっしょお待ちしております
 ※ご連絡いただいた個人情報はミヤ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:「IHクッキングマスターレシピ」脇雅世 著

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
 ● ブログアドレス <http://objet.blog.ocn.ne.jp/miyaco>