

Relax Time
For Your Heart.

Miyaco Mail

ミヤコメール
No.78 2011~2012年冬号



こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。
 今回もおたよりの紹介から話を広げていきたいと思ひます。
 (はりまて紹介して行きますので、どうかあつきあいてくださいね。)

おたより紹介

東京都にお住まいの柳貴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せう。

いつもMiyaco Mailをご送付いただき、ありがとうございませう。

毎回、役に立つ小情報や、可愛い手書きのイラストなど、とても楽しみにしております。
 結婚する時に、パートでオブジエにひと目惚れし、20年以上愛用しております。マンション住まいで収納スペースにも限りがあります。オブジエシリーズで使ってまいりましたが、厚手のジオ・700ダクトも使ってみたいなあと考えております。しかし、オブジエは手捨てられませぬ…。
 収納スペースを確保して…ませぬはキッチンの収納物の見直しをしようと思ひている今日この頃です。いつかGeoをGetするぞ〜!!!
 今後ともよろしくお願ひいたします。



お鍋は種類によって様々な特長がありますので、ぜひ参考してみてください♡

① 柳さまは住所変更のお知らせでおたよりをくださいました。こちらをよろしくお願ひいたします。そしていつか、ぜひGeoをGetしていただきたいと思ひます。

ですが、ここでひとつご提案。収納スペースがちょと…という方には十得鍋もございませう。前回はオブジエとジオ・700ダクトが登場しましたが、今回はさらに十得金鍋とサステイナをプラスして4種類で比較をしてみたいと思ひます。みなさんの鍋選びのご参考になれば幸いです。



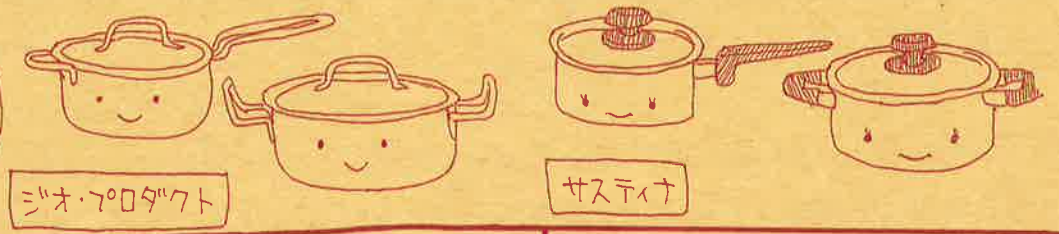
Miyacoの鍋比較

オブジエは軽くて種類豊富
十得金鍋は収納重視!



鍋の素材	金鉄芯3層金剛	アルミ芯3層金剛
板厚	1.0mm	2.0mm
研磨の仕上げ	ミラー仕上げ	ミラー仕上げ
ハンドル	プラスチック製、ネジ止めのは交換可	脱着式片手ハンドル
ツマミ	プラスチック製 交換可	プラスチック製 交換可
アイテム数	約 100	15
こげつきにくさ	△	○
収納性	△	◎
レシピ	カタログに記載	クッキングブック有り
ひとことアピール	IHにも使える軽い金鍋で、ダトツのアイテム数	収納重視の鍋で湯せんもスマートに。

ジオはすごく丈夫
サステイナは軽くて目立たない



鍋の素材	アルミ芯7層金剛	有石炭小生ステンレス
板厚	2.4mm	底面2.5mm(側面は薄くしている)
研磨の仕上げ	ミラー仕上げ	艶色消しサテン仕上げ
ハンドル	ステンレス製 (片手金鍋と700パンには) 補助片ハンドル付き	プラスチック製 交換可
ツマミ	ステンレス製	〃 〃
アイテム数	44(鍋類は30)	14
こげつきにくさ	◎	○
収納性	△	△
レシピ	クッキングガイド有り	クッキングブック有り
ひとことアピール	Miyacoの中で一番こげつきにく丈夫。	火気に気にせずがしが磨ける艶色消しの鍋

鍋 in 鍋で湯せん



十徳鍋のフランジ



ジオ・プロダクトの片手鍋・両手鍋の取っ手は、



湯せんにとても都合のよいものとなっております。ワンサイズ大きい鍋の中に安定してひっかかるのです。外側りの鍋でお湯を沸かし、その中に食材を入れた鍋をセットするのが湯せんの状態です。でも湯せんなんて実際には何に使うのでしょうか。

バターやチョコレートを溶かしてお菓子作り、ドロっとした少量の離乳食を温める、どちろこげつかなして、湯せんならできます。湯せんのいいところは内側りの鍋が100℃以上にならないので、こげつかないということです。湯せんは偉大です。

お湯さえなくなれば失敗はしません。そして、溶かしたり温めたりするだけでなく、次のような料理がすばやくできあがるのです。



ホテル仕様のようなスクランブルエッグを湯せんで作ってみました

スクランブルエッグは、いつも適当に材料を混ぜて作っていたので、いざとなると正確な分量はらずで、言問ハてみました。

すると、1人分の卵は1ヶだったり2ヶだったり、バターの量も異なります。それぞれの家庭の味、レストランの味があるのでしょうか。色々あって、どれも正しいのでしょうか。好みの味を見つける楽しみがありますね。ですが、バターの量には困りました。バター大さじ1とは何gなのか？バターの種類にもよるようなのですが、12g、13g、14gと色々な数字があがってきます。そこでバターの比重が0.9とありましたので、ここから計算してみると、水が大さじ1=15gですから、 $15 \times 0.9 = 13.5g$ 色々な説はありますが、今回はバター大さじ1=13.5gとしてみましょ。ご参考までに、4種類の材料比を載せておきます。

スクランブルエッグ 4人分の材料



	卵	塩	牛乳or生クリーム	バター
①	8ヶ	小さじ 1/4	牛乳 大さじ2	大さじ2 (27g)
②	4ヶ	小さじ 1/2	〃 〃 4	〃 1 (13.5g)
③	8ヶ	小さじ 1/3にしよう少々	生クリーム大さじ4	〃 2 (27g)
④	4ヶ	塩・こしょう少々	〃 〃 4	〃 2 (27g)

作り方

- 1 内鍋に卵を割り入れ、ときほぐし、牛乳or生クリーム、5mm角ほどに切ったバターを加える。
- 2 外鍋に水を入れ、内鍋をセットして弱火にかける。シリコヘラで忍耐強く、休まず、丁寧にかき混ぜる。
- 3 トロリ感が出てきたら、塩(好みでこしょう)を入れる。
- 4 スプーンで味見をしてOKならばできあがり。

.....
一番トロリとしようかなということで④の材料で作ってみました。

鍋は家にあるもので、外鍋はオブジェ両手鍋 20cm、内鍋を十徳鍋 18cmにしてみました。火加減はずーと弱火のままで、何分もかき混ぜ続けれますので、時間と心に余裕のある時がベストです。湯せんといえども内鍋はそれなりに熱くなりますので、ご注意ください。味はとても濃厚でした。我が家の味にするなら、もう少しバターを減らしてみようかと思いました。



Miyaco Mail・掲示板 No.78 2011~2012 冬号

今回もみなさんのおかげで書きあげることができました。ありがとうございます。スクランブルエッグひとつではありますが、米青魂を込めて作ってみたら、なんだかりりっちな朝食になった気がします。休みの日の朝食によさそうです。

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みにて、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。しごとご感想など添えていただければ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読かせてお送り致します。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(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HP: 調理のタネよりスクランブルエッグ

フライパン倶楽部より加熱講座12たまごの七変化

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>