

Relax Time
For Your Heart.



ミヤコメール

Miyako Mail

No.80 2012年夏号



こんにちは、Miyakoです。みなさんお元気ですか。

今年(は)記念すべきオブジェ30周年の年です。暑さに負けず

はりきって行きたいと思っておりますので、よろしくおつきあいください。

おたより紹介

兵庫県にお住まいの井上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。一部を引用させていただきます。



鍋でも熱源でも、道具によって素材の仕上がりがいかに違いますが、「取っ手を選ぶ」と言いますが、それは緊急の場合や困難な状況においての場合であって、やはりいい道具を使うと出来上がりもいい。厳選された道具は使い手の強い味方です！少ない水で材料の持つほみを引き出すのも、短時間で味をしみこませるのも、見た目に色よくおいしそうな焦げ目をつけるのも私じゃありません。全部鍋のおかげです。おまけに汚れが落ちやすく、焦がしてもフッ素樹脂加工が取れなくて(元々していない)ゴシゴシして大丈夫のうちで使っているジオ鍋は、すぐには手に取れる様に相間に吊っているのですが、鍋の先立端に着いている補助取手が引かけるのに何ともいい具合なんです。手を持ち替えずともいいし、穴が大きいので手こずることなくすぐには掛けられます。もうブライントッチです。場所は手が覚えています。

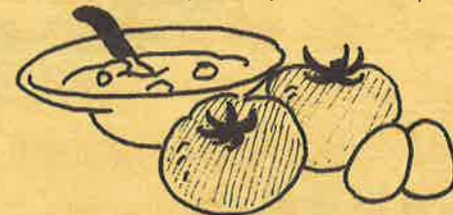
鍋のブライントッチ、なんてすてきなことでしょう。ジオ・プロダクトの片手鍋とリテーパンには補助カハンドルをつけていますので、それがフックとして使えるのです。井上さまが「いかに使いこんでいらしたか」よくわかります。ですが井上様に反論を申し上げます。「全部鍋のおかげです」などということはありません。鍋の特性を熟知して使った「全部井上さまのおかげです」鍋は料理を作るための道具です。道具の特性を知らずして使いこなすはないのでは。と思っております。

ジオが得意な料理



ジオ・プロダクトは、「ご飯が火欠けたり、ケーキが焼けたり、グラタンを鍋ごとオーブンに入れて焦げ目をつけたり」と様々な使い方ができる鍋ではありますが、中でも得意としているのは、火少めから煮込む料理です。今回は、服部先生の料理本から、今が旬のトマトを使ったスープを紹介いたします。

トマトと卵の中華スープ



材料(4人分)

- トマト(大) ... 2個
- 昆布茶 ... 小さじ3
- ごま油 ... 大さじ1
- 卵 ... 2個
- 水 ... 700ml
- 片栗粉 ... 大さじ1/2
- にんにく ... 1かけ
- 塩・コショウ ... 各少々
- 万能ねぎ ... 1本
- 鶏がらスープの素 ... 小さじ2弱
- 酒 ... 大さじ1
- ラー油・酢 ... 各適量

作り方

- ① トマトは一口大の舌切りに、にんにくはみじん切り、万能ねぎは小口切りにする。卵は溶きほぐしておく。
 - ② 温めた鍋にごま油・にんにくを入れて弱火で炒め、香りを出す。
 - ③ 火を強めてトマトを加え、さっと炒めたら水、鶏がらスープの素、昆布茶を加える。煮立ったらアクを取って弱火にし、2~3分煮る。塩・コショウ・酒で味を調え、水大さじ1で溶いた片栗粉を少しづつ加え、とろみをつける。
 - ④ 火を強めて沸騰させ、溶き卵を回し入れる。器に盛り付け、仕上げに万能ねぎを散らす。お好みでラー油・酢を加える。
- M Geo-18YH(行平鍋(8cm))で作りましたが、かなり金鍋にたっぴりになりましたのでGeo-21YHまたはGeo-18N(片手鍋(8cm))やGeo-20N位が作りやすいと思います。ごま油とにんにくの香ばしさにトマトの酸味が加わり、とても食欲のわくスープです。少しバテ気味のときには即交わ生有りの一品かと思えます。

たっぴり作って下さい♡



Objet 30th Anniversary

Objetのツヨミ

Objetは普通の鍋ですが

☆ 種類やサイズが豊富なこと

☆ 修理しながら(可能な限り)使い続けることができる。

というのが大きなツヨミかと思っております。前回は、ジオ・プロダクトの蒸し器で笹だんごのレシピを紹介しましたが、もちろんObjetの蒸し器でも作ることができます。また、Objetの蒸し器は14cmから28cmまで「サイズ」が色々ありますので、一家に一台ベストな大きさの蒸し器(は)いかがでしょうか。我が家にはObjetの25cmの蒸し器(OJ-8-3)があります。肉まん4斤を温めるのにピッタリなので重宝しております。

Objetのカatalog 32ページに青(ぼ)くなるまで空炊きした片手鍋の写真があります。あの鍋は私が家で使っているものを、撮影のためにあそこまで空炊きしました。青(ぼ)くなるまで空炊きしているということは、500℃近くまで金属本体の温度が上がっているということです。(化学変化です。テーパーカラーですわ)

あの鍋はとーと冷まして(急冷は変形のもとです)、磨き直してもらい、今も使っています。取手やツヨミを交換しながら使っている鍋もあります。Objetは特殊な使い方(は)できなくても、素人にとって小決適で使いやすい鍋なのです。

Objetが30周年を迎えることができ、本当にうれしく思っております。みなさんに心より感謝申し上げます。そしてこれからもObjetをどうかよろしく願い申し上げます。



冷ます際は何かせず、
やかして下さい♡



Objetのツマミ

Objetのツマミには、シルバーのリングが必ずあります。シルバーリングがObjetの目印だからです。ですが、ただの目印だけでなく、意味を持っているものなのです。Objetの鍋は30年前から鉄芯三層金剛です。丈夫がサゼにくく使えるように、また、電磁調理器(IHクッキングヒーター)にも効率よく使えるように、当時からこの素材を選んでおりました。勘のよい方はもうお気づきです。三層になっていることをツマミで表現していたのです。ですからObjetのツマミは、ずーっとこのデザインなのです。ツマミ部品等をご希望の方はお気軽にお申し付けください。

ツマミで
鉄芯三層金剛を表現!



MiyacoMail・掲示板 No.80 2012夏号

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。"祝Objet 30周年"ということ、大喜びのうちに書かせていただきました。ついで"というは"何ですが、ミヤコメール(は)20周年を迎えまして、おめでとうございます。みなさんのおかげです。感謝、感謝です。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おります。もしも続けて読んでみたいという方がいらしたら、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くととってもうれしいです。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、心よりお待ちしております。必)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の開示、提供することはありません。参考文献:服部幸應の健康レシピ

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>

希望 80