

Relax Time
For Your Heart.

Miyaco Mail

No.85 2013年秋号



こんにちは、Miyacoです。みなさん、お元気ですか。
今回は、元気なおたよりをいただきましたので、はりきり紹介したいと思ひます。よろしくおつきあいください。

おたより紹介

愛知県にお住まいのバニラのママよりいただきました。どうもありがとうございます。

本日、取っ手を受け取りました。早速、付け替えをして、また安心してお鍋が使えるようになり、嬉しいです。ありがとうございます。このお鍋（オグジエ両手鍋22cm）はおばあさんから譲り受けたものなのですが、おばあさんは90歳すぎても自分でお勝手をして料理好きな人でした。



そのおばあさんが、この大きさが重くて中身を入れると持てなくなったので、誰かにもらってもらおうと思って考えたら、お前が一番大切に使うだろうと言っていたんです。2年前に98歳で他界したのですが、このお鍋を使っていると、おばあさんのことをよく思い出します。御社の事を何も知らずに、ただ使いやすいお鍋だなあと思って過ぎておりましたが、素晴らしい会社のお鍋だったんですね！パンフレットやミヤコメールを拝読して感動しました。私もおばあさんのように大きなお鍋が使えなくなっても、誰か大切にしてくれる方にお譲りして、今度は御社の小さなお鍋を見購入したいと思ひます。また、若い方たちには、お鍋を買うなら御社の鍋がおすすめですよと宣伝してまいりますね！

① なんとありがとうのお言葉。少し照れます。おばあさまも、バニラのママもすてきです。選んでいただけたことに感謝いたします。

MYさまから教えてもらいました — 玄米のびっくり炊き

兵庫県にお住まいのMYさまは、前にテレビ番組で見た玄米の炊き方を、ご自分のお好みに合わせてちょっと変えて炊かれています。どうもありがとうございます。

- ① 玄米2合をGEO-18T（または16T）で、いつもの水加減で炊く。
（※私は玄米にしたとき水が「少ない」思うので、浸水を前日からしてます。）
- ② 炊きあがりのバチバチという音がしたら、蓋をあけ、氷水（※私は冷蔵庫で冷やした冷水）を、米の半量程度注ぐ。



- ③ 中火（※私はもう少し小さな火）で再び炊きあげる。

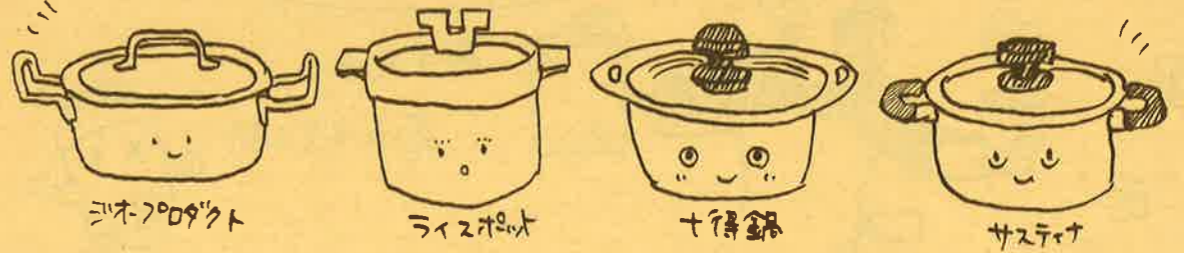
こうすると、びっくり水の交果で外皮が破れて、ろり炊きあがり、又、時間も炊飯器等で炊くより短くて済む所が気に入ります。



④ 玄米のびっくり炊きについて少し調べてみました。

- 単発時中の主婦向けの雑誌に紹介されていたそうです。秋田地方に江戸時代から伝えられてきた、ということ。
- 浸水しないで、いきなり炊いてOKということですが、その水の量は、米の1.2~1.5倍、1.8倍などありました。お好みで選んでください。
- 炊くときの火加減は、弱火で通す方法、沸騰まで強火その後弱火に落とす方法など諸説あるようです。
- びっくり水を入れた後は、よくかき混ぜるそうです。
- 鍋は何でもOKということですが、少し急冷になりますので、金鍋もびっくりします。土鍋やホーロ鍋ではびび割れが心配で、薄手のステンレス鍋だと変形が心配です。

びっくり炊きには厚手で丈夫なステンレス鍋がいいのでは、と思ひます。Miyacoの鍋ですと、ジオプロダクト、ライスホット、十得鍋、サステナあたりでですね。



よくあるお問い合わせ

「取扱上の注意に料理を保存しないようにとありますが、夜作ったみそ汁や煮物を朝まで入れておいても大丈夫ですか？」
といたづくことがよくあります。

結論から申し上げますと、大丈夫です。

料理を保存しないようにというのは、家庭用品品質表示法に基づいて記載しておりますが、ステンレスの鍋についてはサビを防ぐために書いてあります。夜作ったものを朝まで入れておいたからといって、すぐに鍋がサビてしまうわけはありません。

また、入れておいたことで1本の害になるようなものが溶け出すわけでもありませんので、ご安心ください。万が一、サビてしまっても、クレンザーでみがき落としてまたご使用いただけます。

☆ステンレスもサビるということ。

☆そのサビは付着物によるものサビで、

☆キズなど気にせず、みがき落としたり、また使えること。

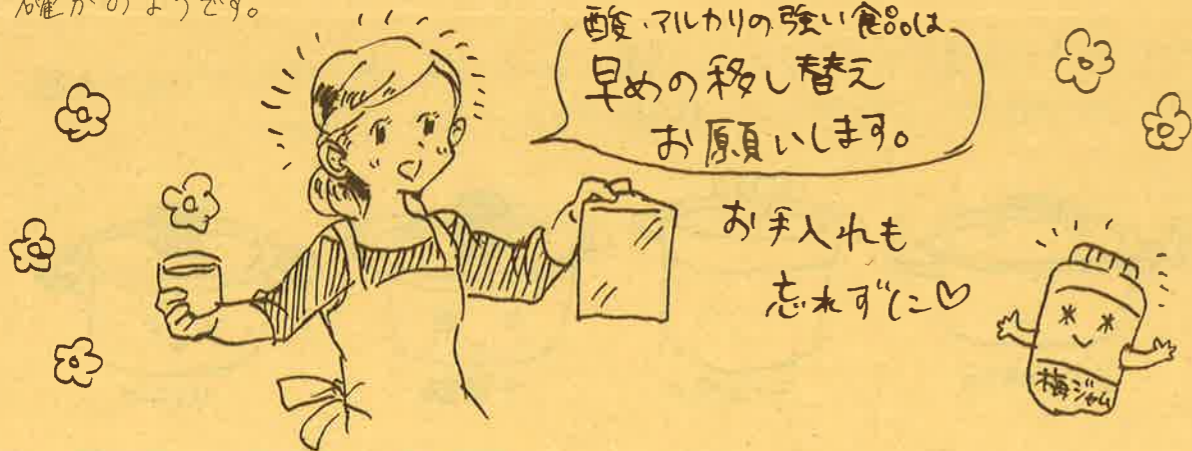
をご理解ください。

注意点は、酸やアルカリの強い食品を入れたときです。

たとえばジャム(特に梅ジャムなど)は、作ることは大丈夫ですが、腐食が通常よりも早く進むと考えられますので、粗熱のとれたところで、別容器に移して、鍋はすぐにごり洗いをしてください。時間的な基準は特にありませんが、早めが良いのは確かのようなのです。

酸、アルカリの強い食品は
早めの移し替え
をお願いします。

お手入れも
忘れずに♡



作ってみました

大阪府にお住まいのCN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。

先日はお世話になりました。毎日大切に気持ちよく使用させていただいています。その折同封いただきました、ミヤコメールのレシピ。早速作ってみました。16cmの鍋に230gの鶏胸肉1枚で試してみました。上手く出きました。高歯令者には胸肉がよいとのこと、やわらかで美味しかったです。今後何度も食卓に上がりそうです。又、よいレシピを教えてください。

① 前回の“簡単しとりむね肉のスライス”をオブジェの鍋で作っていただきました。実際に作って、その感想をいただくと、とんでもなくうれしいです。みなさん、どしどし、何でもお寄せください。お待ちしております。

MiyacoMail・掲示板

No.85 2013 秋号

今回もみなさんのおかげでミヤコメールができました。ありがとうございます。玄米の炊き方は、ジオ フォダクトやライスポットのレシピに載せていて、前のミヤコメール No.53(2005年秋号)でも教えてもらっています。浸水時間を充分にとり、びっくり水は使わない方法です。両方の炊き方をやってみて、びっくり炊き、かなり気に入りました。思い立ったらすぐできる刺激的な炊き方で、あがり量が思った以上の増量でした。ダイエットに効きそうです。

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、ひとこと感想などを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いたければ、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、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
- Eメールアドレス
- ブログアドレス

<http://www.miyazaki-ss.co.jp/>
info@miyazaki-ss.co.jp

<http://objet.blog.ocn.ne.jp/miyaco>