



OSAKI IOWA

電子レンジで飯釜

microwave oven rice cooker



&



レンジでチン！ or 直火でコトコト

電子レンジで飯釜のポイント！



収納便利
コンパクト設計



電子レンジ
&
直火 OK！



お櫃として使用
↓
レンジでチン！

電子レンジと直火で調理
両方使えるから料理の幅が広がります



電子レンジ

余ったお野菜でヘルシーな蒸し料理

残ったご飯を再加熱

電子レンジで簡単煮物



直火

カレーやシチューなどの煮込み料理

スープやお味噌汁などの汁物

肉じゃがや豚の角煮

美味しく炊けるご飯炊きの手引き



- 1 米を洗い鍋に入れ水を入れます。
- 2 夏場は約30分、冬場は約2時間浸します。
(十分な水分を吸収させておくで美味しさUP!)
- 3 表の炊き時間の目安をもとに加熱します。
(お好みに合わせて+・30秒の範囲で調節して下さい。)
- 4 加熱後、蓋を開けずにそのまま20分蒸らします。
- 5 蓋を開け、シャモジで切るようにご飯をほぐし、
余分な蒸気をとばして出来上がりです。

* 煮物などもお手軽に作れます。

お米の炊き時間目安 (500W)

お米	1 合 (180cc)	2 合 (360cc)
水	200cc	400cc
電子レンジ	12 分	14 分
直火	11 分	13 分

※ 蒸らし時間は電子レンジ・直火ともに20分です。

2012 S/S newitem Milkpan

No : 50261 ミルクパン：白
 No : 50262 ミルクパン：黒
 No : 50263 ミルクパン：茶 ¥2,940 (1)

size : W240×D170×H72 material : 美濃 駄知ノ耐熱土



ディテールが美しいスタイリッシュなミルクパンです。



光沢のある白



マットな黒

ミルクパン レシピ



スパイシーなミルクティー

材料 (2人分)

牛乳300cc、紅茶の葉・・・アッサムなど小さじ3、
 ローリエ 1枚、シナモン 1本、カルダモン 2粒、
 白・黒胡椒粒を 適量

1 器に材料を入れ火に掛けるだけ。

* お好みのハーブやスパイスで色々なアレンジ
 ができます。

トマトとニョッキの食べるスープ バジル風味

材料 (2人分)

ホールトマト2缶、ニョッキ100g、タマネギ・ニン
 ジン 1/3、ローリエ 1枚、バジルペースト 適量、
 岩塩 適量

1 タマネギ・ニンジンのみじん切りにし、器で10
 分程度じっくりと水分を飛ばす様に炒めます。

2 1に手でつぶしたホールトマト缶、ローリエを
 加え、煮たったらニョッキを加えます。ニョッキの
 湯で時間加熱したらバジルペーストを適量、岩塩
 で味を整えて出来上がりです。

ペロルークラフトオープン レシピ (焼く)



もやしのチヂミ

材料 (1人分)

もやし1/2袋、卵1個、薄力粉40g、米粉30g、
かつおなどの出汁30cc、塩・胡椒 適量

- 1 ボウルに薄力粉、米粉、卵、出汁を入れてよく混ぜる。(米粉を入れるとモチリ感が出ます)
- 2 あらかじめ熱しておいたペロルークラフトオープンの上にゴマ油を多めに引きく。(油が多い方がカリッと香ばしく仕上がります。)
- 3 フライパンなどよりも耐熱陶器の方が熱をしつかりと保持するため、火加減はやや弱火でもカリッと焼き上がります。
- 4 2分程焼いたら裏返し、芯までしっかり焼けたら出来上がり。
- 5 表面に薄くマヨネーズを引いて、醤油・にんにく・ゴマ油を混ぜたタレなどに付けて召し上がれ。

*お好み焼きやホットケーキなどを作る際にも、器と調理道具を兼ねたこのペロルを使えば、一つ手間が省ける便利で機能的なアイテムです。

ペロルークラフトオープン レシピ (炒める)



ゴーヤと豚肉の味噌炒め

材料 (1-2人分)

ゴーヤ 1本、豚コマ肉 200g、味噌 こさじ2、
酒 大さじ2、ゴマ油 大さじ2、
すり胡麻・黒胡椒 適量

- 1 ゴーヤを縦半分にし、中の種と綿を取り除いて5mm程度の厚みと食べやすい大きさにカットする。
- 2 ボウルにカットしたゴーヤ、塩胡椒で下味を付けた豚肉、酒、味噌、すり胡麻を入れて良く混ぜ合わせる。
- 3 器にゴマ油大さじ2を入れて器にまんべんなく引いたら2を投入して炒める。
- 4 豚肉の焼き具合を目安に出来上がり。お好みで黒胡椒などを上から引いてスパイシーなアクセントをつけても美味しくなります。
夏場の栄養補給にピッタリの一品です。

*ペロルは直火で焼く・炒める以外にもオープンでの調理も得意です。スライスした鶏肉にオリーブオイルとバジルペーストを馴染ませて、オープンに入れるだけで簡単に一品できてしまう、器と道具を兼ねた便利なアイテムです。