

日々進化！食事をより楽しめる家電製品

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、いま食品を扱う家電製品はどんどんバリエーションを増やし、
新作が出るとテレビでも特集されるほどです。

こんなものまであるの?!という商品も多いですね。

私たちが生きるために必要な「食事」をより便利に楽しく
することができる家電を少し紹介したいと思います。

■日々進化する食品用家電製品

三菱電機の「三菱ブレッドオーブンTOST1」

食パンをおいしく食べることを徹底的に追求したトースター。

パッキンを備えた密封断熱構造で上下にヒーターがあり、

パンを1枚ずつ密閉して焼くことで、水分や香り、

うまみをぎゅっと閉じ込めることができるそうです。

狭い庫内に蒸気と香りが充満し、食パンの水分が

内側と耳にいきわたるため、耳までふわふわな焼き上がり。

私も食べたことがあります、本当にふわっふわでしたよ♪

食パンをただ焼くだけではなく、トッピングトーストとして

半熟エッグトーストなどの調理も可能だそうです。

厚みのある食パンの中央をくぼませて生卵を落とし、

パルメザンチーズ、塩コショウ、オリーブオイルなどをかけて

バターをのせて当オーブンで加熱！

3分半で調理が完了し、蓋をあけると

半熟卵ののったトッピングトーストが出来上がり！

普通のトースターでは、生卵の加熱が難しいところ、
ブレッドオーブンは蓋をして上下ヒーターで加熱するため、
ちょうどよい半熟卵に仕上がりに、半熟具合とふわふわパン生地が
相まっておいしいそうです。
毎日の朝食が優雅に、食べ方のバリエーションも増やせて
楽しめそうですね

■食事を一段と楽しむための家電製品は他にもたくさん
例としてご紹介するのはほんの一部です。

「パルミューダザ・ゴハン」

直火で炊くかまどや土鍋に対して約3分の1の
エネルギーしかない電気で、いかにおいしく炊くかという発想で
開発された蒸気炊飯器。
本当においしさを追求して開発されたそうで、
あえて保温機能は付けないというこだわりよう。
デザインにひかれて購入、粒々しい食感、べちゃっとしないなど
ユーザーから高評価のようです。

「縦型ヘルシーオーブン調理器 TENGRIIL」

トーストのような外観で、さまざまな食材のグリルができる調理家電
食材を縦に挟んでタイマーをセットして放置するだけ！
それだけでちょうどいい具合に焼きあがります。
両側から焼くため、裏返す手間もかからない！
焼きあがった食材は、余分な脂が落ちてヘルシーに。

技術の進化で調理が簡単でおいしくできる時代になりました。
料理が苦手だという人でも、手軽に調理ができますね。
それ以外にも食材そのものの特徴を活かして組み合わせ
食事を楽しむこともできます。

ドイツ本場のライ麦パンをそのまま食べると、
酸っぱくてとてもおいしいとは言えない・・・
(なかなか食べ続けられるものではないです；；)
でもハムやチーズを乗せて食べるとおいしく変身するんです！！

食材の特徴から、合わせる食材を選びながら、
変化させながら食べることも食事を楽しめる方法でもあります。

■ライスアイランドがおすすめる商品

・グラノーラ上級者さんのオートミール

小粒タイプでササッと食べられるのが特徴です。

ミルクやヨーグルトをかけて、スムージーに入れてとろみをプラス、
パンの生地に練り込んでもOK

オートミールとはいえ、アイデア次第で使い方イロイロ

さりげなく食物繊維が摂取できます！

内容量／500g

・オートミール

上記のオートミールに比べるとしっかり粒タイプ。

手作りグラノーラやパン生地に混ぜることもできます。

驚きなのが、ごはんの代わりになることです！

5分ほど水に浸してザルに上げてフライパンでケチャップライスをつくって、卵で包めばあっという間にオムライス！

何も言われなければオートミールだと気がつかない人もいます！

内容量/1kg

-----◇◇◆

株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>