

ジオ・プロダクトを
長〜く愛用してほしい

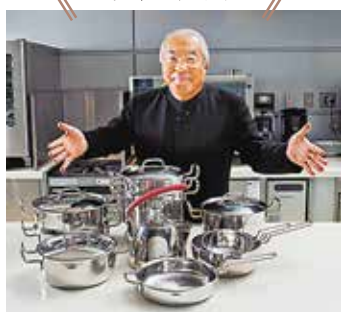
プロフェッショナルの料理人も絶賛。

あの憧れの鍋を
服部幸應さんとともに開発した
宮崎製作所の宮崎 豊社長に
インタビュー!



「ただの鍋屋のおやじです」とやさしく笑うが、長年にわたり熱い思いで製品の開発と製造に力を注いできたスゴ腕 (株)宮崎製作所社長 宮崎 豊さん

プロユースにも
見事にこたえる
パラエティー豊かな
ラインナップ



11、12、1月号の3号連続、朝ママ読者プレゼント「ジオ・プロダクト」の高級鍋は大反響。たくさんのご応募をありがとうございました。もっとお母さんに使ってほしい!の思いから、これからも朝ママ読者にプレゼントをし続けてくださるとい宮崎社長に話をうかがいました。

—なぜ「15年」という驚きの長期保証ができるのでしょうか?—
本体だけでなく、ハンドルもツマミも全部ステンレスなので、普通に使ってもらえれば、壊れるところはありません。「親子三代に受け継がれる品質」がモットーです。15年としたのは、1996年の発売当時、欧米の製品に「10年保証」の鍋があったので、もっと長くしようと(笑)。

—ジオ・プロダクトシリーズはどうやって誕生したのですか?—

昔は高級鍋といえば欧米の製品。同じクオリティーで「日本製」を、と研究を重ねていたところ、服部幸應さんとの出会いがありました。非常に細やかなアドバイスが加わり、シリーズの発売にこぎつけたのです。



Miyaco (宮崎製作所)の鍋は100%日本製。職人の技と経験が込められた鍋がひとつひとつ丁寧に生み出されています。

ジオ・プロダクトの製品は、余熱を利用した煮物料理に最適です。そうめんも逃がさないメッシュ網を pastaポットの湯切りに採用するなど、日本の家庭料理を想定した設計になっています。また国内生産なので、修理や磨き直しなどのご要望に迅速に対応できます。

—ジオ・プロダクトをお母さんにどのように活用してもらいたいですか?—

忙しい毎日だと思いますが、1〜2品だけでも料理をして、家庭の味をお子さんに伝え続けてほしいです。ジオ・プロダクトの機能的な美しさや使いやすさが、お母さんがたのキッチンライフを楽しくすることを願っています。

応募先は5面に

美しくて丈夫! 安心の15年保証付き
ジオ・プロダクト ポトフ鍋 (20cm) 12,000円



全面がアルミニウムをステンレスでサンドした7層構造。熱がムラなく伝わるので 煮込み料理に最適です。調理時間が短縮できて省エネ、おサイフにもやさしい万能「ポトフ鍋」を2名様にプレゼントいたします。



日本製の確かなモノ作りをする
株式会社 宮崎製作所 <http://www.miyazaki-ss.co.jp/>

サクッ モチッ フワッ な 春巻

はる まき
春巻
Spring is here!

もうすぐ春休み。お子さんといっしょに楽しく手を動かせる「春巻」に挑戦してみませんか? 服部栄養専門学校の専任教授・菊池晋作先生に、おいしく作るコツを教わりました。



●教えてくれたのは
中国料理講師
菊池晋作先生



4 揚げる

低めの温度(約160℃)から揚げ始め、徐々に高温にしていくことで、焦がさずに皮全体に熱を行きわたらせ、パリッと仕上げます。キツネ色になったら取り出し、お好みで食べやすい大きさに切って、皿に盛りつけたら完成!

皮はサクサク!
中はもちもち!
春の香りが
フワッ!



包丁のアゴで中央に軽く穴をあけ、包丁を大きく動かして切るときれいに切れます

点心には甘いものと甘くないものがあります。春巻は甘くない、おかずになる点心。あんかけやきそばなどの中華メニューと組み合わせると、彩り豊かな食卓に!

揚げる前の巻いた状態で冷凍保存できます。凍ったまま揚げれば出来上がり。お弁当にもぴったりです

菊池先生

助手の山下智巳さん

撮影/安田裕 (ヤスタフォトスタジオ)
取材・文/石川実恵子

食の現場に行ってみよう!

Shoku-iku × 朝日おかあさん新聞
HATTORI SHOKU-IKU CLUB
HATTORI 食育クラブ <http://www.shokuikuclub.jp/>
学校法人 服部学園 服部栄養専門学校 <http://www.hattori.ac.jp/>

春の喜びが詰まった行事食
春巻はその名の通り「春(の食材)を巻く食べ物」のことで、千数百年前の中国では、立春に餅を皮のように薄くのばして春の野菜やハーブを巻く「春餅」を食べる習慣があり、春餅は春の眠気をしりぞけると信じられていました。実際、春の食材は体を目覚めさせる効果があると知られていきます。この春餅が発展し、揚げたものが春巻です。暖房が十分ではなく、今以上に春が待ち遠しかった時代。人々は春餅や春巻を、春到来のうれしさとともにかみしめたに違いありません。いにしえの中国に思いをはせながら、春巻を作りましょう。

材料 (10〜12本分)

【具材】豚モモ肉 200g / タケノコ 150g / ニンジン 1/3本 / 干しシイタケ 4枚 / 春キャベツ 1/4個 / 豆苗 1/2パック / 長ネギ 1/4本 / ニンニク 1かけ / ショウガ 1かけ
【調味料】紹興酒(なければ酒) 大さじ1と1/2 / 砂糖 小さじ1と1/2 / しょうゆ 大さじ2 / オイスターソース 小さじ1 / コショウ 少々 / 鶏ガラスープ 80cc
【水溶き片栗粉】片栗粉、水 各適量
【皮】市販の春巻の皮 10〜12枚
【のり】小麦粉、水 各適量

とうもろこし
豆苗、今が旬の春キャベツ、タケノコを入れて、春を感じて



具材はなんでもOK! キノコ類も合いますし、香りならセロリ、食感ならレンコンもいけますね。春の山菜もイケますよ

作り方

1 切る

ショウガ、ニンニク、長ネギ、ゆでたタケノコ、ニンジン、もどした干しシイタケ、春キャベツ、豚モモ肉を千切りにし、豆苗を半分の長さに切ります。調味料を合わせておきます。



3 巻く

皮で具材を巻きます。巻き方は2種類。どちらが正統ということはありませんので、やりやすいほうで巻いてください。



START!

小麦粉を水で溶いてドロリとさせた「のり」を作ります。たっぷり塗っても大丈夫です

あと巻きコース



左右を折たたんで

丸い皮は左右がふれ合うくらい、四角い皮は左右が重なってもOKです



軽く形を整えます



手前から皮をかぶせて



のりを塗ります



クルクルと巻いて

さき巻きコース



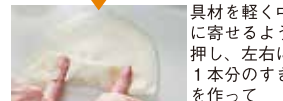
具材に皮をかぶせて



クルリと巻いたら



のりを塗ります



具材を軽く中央に寄せるように押し、左右に指1本分のすきまを作って



左右を折たたみます



クルクルと巻いて

巻き上がり GOAL!

どちらも空気を包むように、ふんわり巻いてください。揚げたときの爆発を防ぎます

2 炒める

油(分量外)をひいた鍋に豚肉を入れて中火で炒めます。ニンニクとショウガを加えて香りを出し、火の通りにくいニンジンから、順に材料を加えて全体がしんなりするくらいまで炒めます。合わせておいた調味料を加えてさらに炒めたら、水溶き片栗粉でしっかりととめます。



具材同士がくっついてポテポテとした感じになるくらいがベスト。野菜から出る水分を水溶き片栗粉でとろみをついたあんじょうにしっかり吸収させておくことで、後の工程で春巻の皮が破れにくくなります

なくなるまで水溶き片栗粉を加えて煮詰める