

■ 推薦文①

カレーを得意とする料理研究家から続々と“絶賛の声”が届いています。

◎スタータースパイスのくぼみ

見ただけでは分からなくらいの、鍋底のわずかにくぼみに、きちんと油がたまります。熱した油でスタータースパイスを炒めるというインド料理独特の技法が、少ない油で効果的に再現できます。

◎突出した、蒸し煮力(むしにりよく)

コンパクトな見た目にそぐわない重みと水滴を中に落とす形状をもつフタが、食材の水分を逃さず鍋の中で循環させます。炒めてから蒸し煮にする野菜カレー(サブジ)も余計な水を加えずに調理できるから、旨味が凝縮されるのです。

◎底厚5mm

強火にしても、鍋の中の熱当りはマイルド。アルミは熱伝導もよいので玉ねぎ炒めが効率よくできます。2人分のカレーなら、5分ほどで玉ねぎ炒め完了!驚きの早さです。

◎羽釜のような

お鍋でご飯を炊くのは難しそう?熱伝導がよく保温力の高いこの鍋なら、簡単な時間と火加減の管理で美味しく炊けます。始めて炊いてみたときはあまりの美味しさに感激しました。白いご飯はもちろん、ブラウやビリヤニ(インドのピラフ)も鍋ひとつでOK

◎お手入れカンタン

MC 加工で焦げ付き知らず。さっと洗って次の料理に使うこともできます。

ユホコ didi

大学在学中よりネパールに通い始め、今日まで計5年以上をホームステイで過ごす。現地の家庭の台所で身につけた日常のスパイス料理が得意。日本では旅行会社、レストランを経て料理研究家として活動中。新進気鋭のスパイス名人の希有な料理研究家として売り出し中で、各方面で注目されている。

カレー道 / 初段鍋は、ぱっと見「重そう」に見えるかもしれませんが。しかし使ってみると、「あれ?使いやすい」。すぐに印象が変わります。そして、使えば使うほど、あらゆる面でただ者ではない鍋だと気がつきます。

例えばインドカレーにはかせない、たまねぎを飴色に炒めるという作業。通常、これは数十分鍋に付きっ切りで、とても大変な作業です。しかしこの炒め作業で手を抜くとよい味が出てきませんから、手抜きするわけにはいきません。しかしこのカレー鍋、この飴色たまねぎがあっという間に出来上がります。これには私自身、驚きでした。カレー鍋は非常に熱周りがよく、焦げ付きにくい、その他さまざまな特徴が、スピーディーに味を引き出すことに向いているのでしょう。

また、なんと言っても煮物や煮込みがおいしく仕上がるという点で他の鍋を圧倒しています。誰も、使えば使うほどよく計算された鍋だと実感すると思います。カレー鍋を使うだけで、カレーの味の次元がワンランク上がってしまうのです。

秘密は重い蓋。そして均一な熱周り。この特徴のおかげで少し水での調理が可能となり、短時間でいつもよりうまみの濃い味に仕上がります。また、水分量が変化しないので、味を最初に決めやすいというのも見逃せません。楽に、おいしくできてしまう。それがカレー鍋です。

また、おいしいカレー作りのポイントは、スパイスの香りを最大限に生かすことです。しかし、スパイスの香りというのは、火にかければかけるほど、どんどん失われていくものなのです。カレーとは、常にその矛盾がつきまとう料理なのです。しかしこのカレー鍋、すばやい熱周りで短時間に仕上がり、また、煮込んでも重い蓋のおかげで香りも逃げ場を失い、出来上がりはまるで、香りがカレーに溶け込んだかのような仕上がりになります。この鍋をカレー専用鍋と呼ぶ最大の理由は、そこではないでしょうか。カレー鍋の登場で、カレー作りのハードルがぐっと下がりました。ぜひ、自宅でプロ級のカレーを気軽に楽しんでください!



アツオ ワタナベ

感性を大切にしつつも、ロジカルにおいしさを組み立てる理系出身の料理クリエイター。あらゆる料理ジャンルに精通し、新しい着眼点、新しいアプローチで独自の料理を表現。現在多方面にレシピを展開している。

■ 推薦文②

カレーを得意とする料理研究家から続々と“絶賛の声”が届いています。

いやあ～、この鍋のすごさには驚きました。

私は料理研究家として多くの鍋を使いこなしてきましたが、この鍋は使えば使うほど良さを実感できる鍋です。

このような鍋に早く出会いたかった！、とつくづく思いました。

で、どこが“すごい”かというと…、

まず少量のオイル(いままでの1/2)でOK。だからサブジなどもヘルシーにできます。カレーに不可欠であるが面倒な作業の「炒め玉葱」も時間を大幅短縮。1/2の時間で炒めることができます！

少量の水で調理できる無水鍋機能でじゃがいもが煮崩れないのにホコホコにできます

熱伝導がいいので、少ない油でもフリッターはカラッと揚がります。

そして何よりも軽いです。

こびり付かないのも魅力ですね。しかも、後かたづけが簡単なのもうれしいです。

つまり、つまりまとめますと、

カレーが簡単に素早く、おいしく、しかもヘルシーにできあがります。

カレー作りに、まさに“最適”の一言です。

料理好きの夫も大絶賛しています。

男の人なので調理器具にはこだわっていますが、

カレーを作るときには手放せなくなってしまっていますね。

これからは「おいしいカレーはまずは鍋から！」ですね。

カレーを作る頻度の多い方は是非、使っていただきたい逸品です。



田代 智子(たしろ さとこ)

奈良・佐保女学院短期大学 家政科食物課程卒
(現奈良・佐保短期大学)
大阪・あべの辻調理師専門学校卒業
松下電器産業株式会社入社
電子レンジ事業部技術部調理開発室勤務
国内外向け オープン電子レンジ商品開発ならび
に料理本作製に携わる。
同社退社後
大阪ガス主催 料理学校「アプリティーセサモ」
「ル・コルドンブルー」料理学校にて料理、製菓を
学ぶ。
1993年から96年シンガポール、香港滞在
東南アジア料理を各国のシェフに習うと共に本場
のアジアン料理を食べ歩く。
帰国後 カルチャー教室「アトリエモングラ
ス」主宰

料理の腕をあげる一番の近道は、いい道具といい調味料を使うことです。

最大の理由は、調理自体がラクになるということです。調理に必要な技術を道具がカバーしてくれるので、いとも簡単に上手にできるようになります。そうして料理が難しいものでないということがわかって、しかも「おいしい」とか「キレイ」とほめられたら、料理が楽しくなって色々チャレンジしてみたくくなりますよね。

そうしたらしめたもの！いい道具は、料理上手へ導いてくれる頼れる相棒なのです。

このカレー道 / 初段鍋は、特に炒める・煮込むという調理に優れています。しっかりと厚みがあるので熱のコントロールがしやすく保温調理もできて経済的、少量の水で素材の旨みを逃がさず、調味料も少量でOK。また、テフロン加工で焦げ付きにくいだけでなく、こびりつくと大変な後片付けもラクラクです。

カレーと聞くと、大きな鍋で大量につくるといったイメージがありませんか？もちろん、煮込むほどに味がなじむカレーはおいしいですね。でも、さすがに3日目になると、ちょっとうんざり…。手軽にサッと本格的なカレーがつくれるならば、今日は豆カレー、明日はエビカレー、明後日は…。この鍋なら、毎日おいしいカレーを日替わりで楽しむことだってできるのです。

「専用鍋」だけれど、もちろん他の料理もおいしく仕上がります。

私のオススメは、ラタトゥイユ。赤と黄のパプリカ、玉ねぎ、ズッキーニ、それぞれの材料を別々に炒めて最後に合わせて煮上げるこの料理は、そのままつけあわせにしてもとてもおいしく、ビタミンもたっぷりなので、我が家の夏の食卓には頻繁に登場します。

きちんとつくろうとすると少々手間がかかりますが、このお鍋なら玉ねぎを炒めてボウルにあげ→キッチンペーパーでサッとひとふき→次を炒めて、と鍋を洗う手間も再加熱のコストもかからず地球にも私にもやさしい。カレーに慣れてきたら、ぜひトライしてみてくださいね。



横塚 美穂(よこづか みほ)

ワインバーやレストランでのソムリエ / 料理人経験を経て、料理家の道に。AISO 認定オーグニックソムリエ、JAS 認定ソムリエ、オーガニックコンシェルジュなど、多彩な知識・経験に基づいたレシピに定評あり。

■ 推薦文③

カレーを得意とする料理研究家から続々と“絶賛の声”が届いています。

外観は地味。でもこのカレー調理専用鍋「カレー道・初段鍋」の実力は本当にすごいですね!!

お料理が苦手な方、時間がない方は、ぜひ使って実感してください。
カレーのレパートリーが限りなく広がる太鼓判の一品です。

＜私が感心する「カレー道 / 初段鍋」のすごいポイント＞

1、本格カレーが簡単に作れます。

少ない油で、スパイスの香りをしっかりだして、プロ並みのカレーが作れます。

2、短時間に煮込みができます。

圧力鍋がなくても大丈夫。短時間で煮込めます。おいしいカレーがあっという間に完成します。

3、蓋をしたまま揚げものができます。

カレー関係料理でも揚げものをよく作りますが、「油が怖い! ガス台が汚れてイヤ! 」という方もおうちでおいしい揚げものが作れます。

4、カレーに不可欠の「ごはん」が約 20 分で最高の炊きあがりとなります。

しかも水分がとびちらないのでレンジ周りも汚れません。

この鍋があなたの毎日のカレーライフを楽しく変えてくれます。



河内 杏子
薬をのまない生活がモットーの現役薬剤師
料理研究家

大手企業の現役薬剤師。全国料理学校協会の技術認定上級取得。料理研究家やパティシエからお菓子、料理の技術を学び、書籍、テレビ等の撮影アシスタントを経験し料理研究家となる。12 年間勤務した企業の健康管理センターで、食の重要性を痛感し、「おいしく食べて薬を飲まない生活」を目標にしている。ほんのひと手間で魔法みたいに料理の味が変わることを伝えていきたい。お菓子のレシピはファンが多い。特にチーズケーキが得意。