

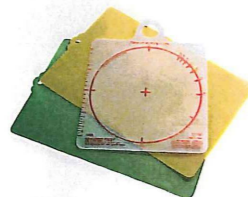
4 材料と調味料を入れたら
タイマーをセットするだけ。
電気圧力鍋

ナショナルのマイコンタイプの電
気圧力鍋 SR-P32A オープン番
箱(ナショナルお客様相談セン
ター ☎0120-878365)

材料と調味料を入れて調理タイ
マーをセットするだけで、あとは
火加減を自動的にコントロール。
鍋のそばでつきつき見てなく
てもいいところが電気圧力鍋の便
利なところ。高圧、低圧が選べ、
玄米専用コースも。圧力調理が終
わったら、鍋を替えずにそのまま
煮込める。煮込みボタンつき。火
加減も強、中、弱から選べる。

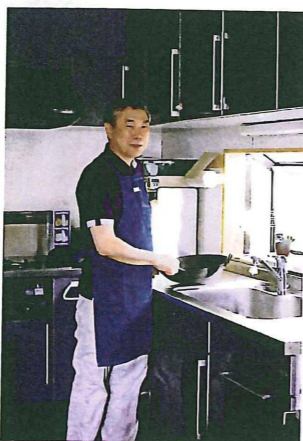


5 孫たちにケーキを切り
分けるときに重宝します。
**メジャーつき
まな板シート**



メジャーまな板シート 縦24.5cm
×横31cm 346円(東急ハンズ渋谷
店 ☎03-5489-5111)

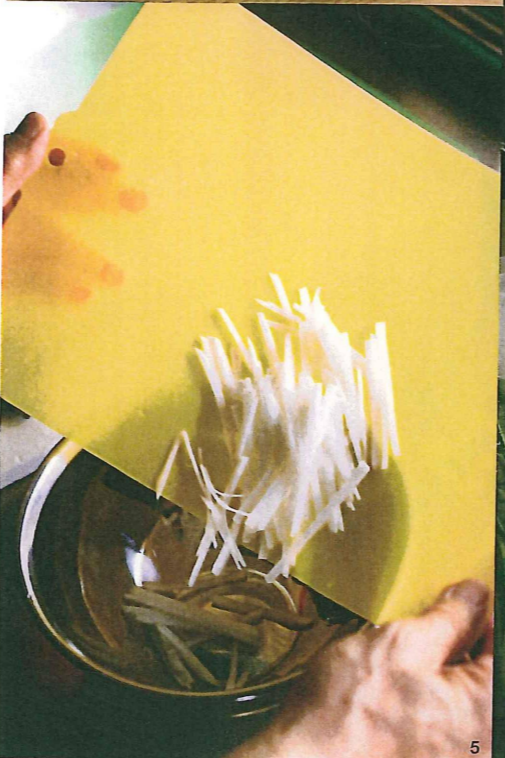
カラフルな色つきまな板シート
は色別に材料を切ったり、薄くて
簡単に折り曲げられるので、切
った材料をそのまま鍋に入れたり、
使い勝手がいいことで知られる。
最近ではメジャーつきまな板シ
ートが登場。皿の大きさに合わせ
て付け合わせる野菜の長さを切り
揃えたり、ケーキやフルーツなど
を均等に切るのに便利だ。



6年前創業した家のキッチンには
のびのびとした「黒田」の
が多いからオープンキッチンには

「野菜のものがびっく
りするほど通いますね」
電気圧力鍋は、使っ
てみて、その便利さ
はまっている。
「火加減の調節がい
らないし、タイマーで勝
手に料理してくれるの
で気が楽。シュッシュ
ッという音が苦手な人
にもお薦めです」

「目を遮る切ばいんでですけど、た
とえば孫たちにケーキを切り分け
るとき、このシートを使えば均等に切り分
けられるからケンカになりません」
新素材のエンバランス保存パックも
最近、見つけたスグレモノ。
「野菜のものがびっく
りするほど通いますね」
電気圧力鍋は、使っ
てみて、その便利さ
はまっている。
「火加減の調節がい
らないし、タイマーで勝
手に料理してくれるの
で気が楽。シュッシュ
ッという音が苦手な人
にもお薦めです」



「厚さを調節できるので、いい具合に
スライスできるんです」
赤や新生姜の甘酢漬を作るときな
ども、このスライサーが大活躍。
「手間をかけるのが嫌ではない。じゃ
がいものスープを作るときも、美味
しくなれ、って念じながら、じゃが

1 キャベツや米なすなど
大きな野菜をスライス。
**幅広
スライサー**



厚み調節機能付ニューワイドスラ
イサー 長さ41.6cm×幅17cm×厚
さ2.6cm 使い方DVD付3点セッ
ト 3,000円(送料別)。ショップチ
ャンネルwww.shopch.jp

「刃の幅は12cmと広いので、千
枚用の聖徳院をスライスする
のにぴったりだと思って、テ
レビショッピングで購入。側面
にある厚み調整スライダのつまみ
を回してスライスさせ、好きな厚
みをチョイスすれば、あとは均一
にスライスできる。生姜など薄く
小さいものをスライスするときに
便利な安全ホルダーつき。」



2 干すことで余分な水分が
蒸発して、旨みが増す。
多用途ネット

干物を作ったり、野菜を干したり、
自由に使えるネット。直径35cm
×高さ20cm S字フックで連結可
能。105円 100円ショップで。(オ
カザキ ☎073-487-4778)

キャンプ時にお皿を乾かしたり、
干物作りやたまねぎなど野菜の保
存ネットとしても重宝する。
「魚でも野菜でもちよっと干すだ
けで味がぐんとよくなります。魚
を開いて塩水に30分くらい漬けて
からネットに入れ、風通しのいい
ところに陰干しして、5時間も置
けば、ぐんとおいしくなります」
(黒田さん)



3 野菜、肉、魚などが持つ
抗酸化力を高める保存袋。
**エンバランス
保存パック**

新鮮チャック袋大7枚セット、小
10枚セット、ミニ15枚セット各
998円(ホワイトマックス エンバ
ランス事業部 ☎072-848-3666)

肌の老化や食品の劣化、腐敗を
防ぐ抗酸化ミネラルを特殊加工に
よりプラスチックに配合すること
で生まれた画期的な保存袋。野菜
や肉、魚、加工物など、包む素材
自体の抗酸化力を高めることで鮮
度を保つという発想がユニーク。
鮮度保持効果は長期間持続するの
で、保存袋は何度も洗って、繰
り返し使うのが便利だ。

漬物用のスライサーと、
干物用ネット、七輪が
あれば満足です。

黒田草臣さん

くらだ・くさおみ 『しぶや黒田陶苑』代表

「そば打ちには20年以上のキャリア。
客人に自慢の器とそば会席でも
てなすのが無上の喜びだと黒田草臣
さんは言う。数日前から献立を決め、仕
込みに取り掛かる。台所仕事はストレ
ス解消できるし、嫌いではない。」

黒田さんがよく作るのは漬物だ。京
都に住む陶芸家から送ってもらった聖
徳院無で干枚漬を作る。蕪を切るのに
便利なのが、テレビショッピングで見
つけた幅広のスライサー。
「厚さを調節できるので、いい具合に
スライスできるんです」
赤や新生姜の甘酢漬を作るときな
ども、このスライサーが大活躍。
「手間をかけるのが嫌ではない。じゃ
がいものスープを作るときも、美味
しくなれ、って念じながら、じゃが