

ながたにえん

長谷園の

キャセロール メイン



長谷園

SINCE 1832

伊賀焼窯元 長谷園
www.igamono.co.jp



長谷園
SINCE 1832

創業天保3年 伊賀焼窯元 長谷園
ながたに

長谷製陶株式会社

Nagatani Seito Co., Ltd.



0120-529-500

〒518-1325 三重県伊賀市丸柱569

TEL 0595-44-1511 FAX 0595-44-1001

MAIL customer@igamono.co.jp

長谷園のwebサイト www.igamono.co.jp



長谷園日より
nagatanien.life

土鍋レシピなど、
楽しい情報はこちらです。

2024・3・3000

キャセロールメイン ご使用上の注意

- ご使用前に、炊いたごはんを少量入れ、火にかけて少し煮て目止めをしてください(ふたはしません)。

電子レンジ調理のご注意

- 電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。様子を見ながら加熱時間を調整してください。
- 掲載レシピの加熱時間は500Wの場合です。600Wの場合は0.8倍を目安に調整してください。
- 電子レンジで卵を溶かずに調理する場合は、卵の性質上、破裂する恐れがあります。楊子などで卵全体に穴を数カ所あけてください。

直火調理のご注意

- 直火にかけてもご使用いただけます。その場合は鍋の外側(特に底部)の水気をよく拭き取ってから火にかけてください(ひび割れの原因になります)。
- IH(電磁調理器)ではご使用になれません(電熱器でのご使用は可能です)。

その他のご注意

- 熱い土鍋を急に冷たいところに置いたり、水に浸けたりしないでください(割れる恐れがあります)。
- ご使用後はよく洗い、十分に乾燥させてください。乾燥が不十分ですとカビの原因になります。
- 揚げ物には絶対に使用しないでください。火事になる恐れがあり、大変危険です。
- 加熱中(直後)の土鍋は、取り扱いに十分ご注意ください。素手で扱いますとやけどをする恐れがあります。
- 土鍋(特に底部)をテーブル等の上で滑らせしないでください(家具を傷つける恐れがあります)。また調理直後の土鍋は高温のため、輻射熱によりテーブルを焦がす恐れがあります。断熱性の高い敷板をご使用いただくなど、取り扱いには十分ご注意ください。



ハムエッグ



《材料》

卵 … 2個
 ハム … 2枚
 塩・こしょう … 少々

《作り方》

①「キャセロールマイン」を水にくぐらせて水気を拭く。ハム・卵を入れて塩・こしょうし、楊枝などで卵全体に穴を数カ所あけてふたをする。

②電子レンジ(500W)で約2分加熱する。

※加熱しすぎると卵が破裂する恐れがあります。ご注意ください。

※加熱直後は卵が半熟でも、少し余熱調理すると固まります。



野菜ソテー



《材料》

お好みの野菜 … 適量
 (ズッキーニ・長いもかぼちゃなど)
 きのこと … 適量
 にんにく … 1/2かけ
 オリーブオイル … 大さじ1
 温泉卵 … 1個

A | バルサミコ酢 … 大さじ2
 メープルシロップ … 大さじ1
 塩・こしょう … 少々

《作り方》

①野菜・きのこは食べやすい大きさに切る。にんにくは薄切りにする。

②「キャセロールマイン」にオリーブ油をひき、中火で①を炒める。Aを加えて軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸し焼きにする。温泉卵を添える。



焼魚



《材料》

魚の切り身 … 2切れ
 塩・こしょう … 適宜

《作り方》

①「キャセロールマイン」に魚の切り身を入れ、塩・こしょうをふる。

②①の「キャセロールマイン」を魚焼きグリルに入れ、中火で焼き色がつくまで焼く(ふたはしない)。

③火を止め、そのまま庫内で約1分余熱調理する。

※味が付いている切り身の場合は塩・こしょうせず、そのまま焼いてください。



お揚げの明太マヨグリル



《材料》

油揚げ … 1枚
 辛子明太子 … 15g
 マヨネーズ … 10g
 ねぎ … 適量

《作り方》

- ①辛子明太子は薄皮に切り込みを入れ、中身を取り出してマヨネーズと合わせよく混ぜる。ねぎは小口切りにする。
- ②油揚げに①の明太マヨネーズを塗り、「キャセロールメイン」に入れる。魚焼グリルに入れ、弱火で約7分焼く。
- ③食べやすい大きさに切り、ねぎを散らす。



ポテトグラタン



《材料》

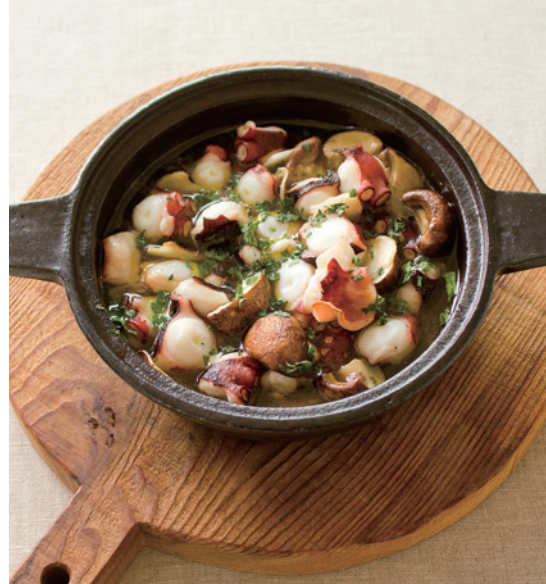
A ジャガイモ … 1/2個
 玉ねぎ … 1/8個
 牛薄切り肉 … 20g
 B 生クリーム … 25ml
 牛乳 … 25ml
 ピザ用チーズ … 適量
 バター … 5g
 塩・こしょう … 適量

《作り方》

- ①ジャガイモ・玉ねぎ・牛肉は食べやすい大きさに切る。
- ②「キャセロールメイン」を中火にかけ、バターでAを炒め、塩・こしょうをふる。Bを加えて一煮立ちしたら火を止め、ふたをして約10分余熱調理する。
- ③チーズをのせ、ふたをしないでオープンまたはトースターで焦げ目が付くまで焼く。



魚介のアヒージヨ



《材料》

お好みの魚介 … 100g
 マッシュルーム … 5個
 パセリ(みじん切り) … 適量
 A オリーブオイル … 大さじ3
 にんにく(みじん切り) … 1かけ
 塩 … ひとつまみ
 赤唐辛子 … 1本

《作り方》

- ①魚介は食べやすい大きさに切る。マッシュルームは根本を落とし、汚れを取って半分に切る。
- ②「キャセロールメイン」に①・Aを入れて軽く混ぜ、直火またはトースターで、魚介に火が通るまで加熱する(様子を見てときどき混ぜる)。仕上げにパセリを散らす。

※直火の場合はふたをして、トースターの場合はふたを取って加熱します。



クレームブリュレ



《材料》

- A 牛乳 … 100ml
砂糖 … 15g
- B 生クリーム … 50ml
コーンスターチ … 8g
レモンの皮 … 1/4個分
卵黄 … 1個分
シナモンパウダー … 少々
グラニュー糖 … 20g

《作り方》

- ①「キャセロールマイン」にAを入れ、弱火で加熱して(沸騰させない)砂糖を溶かす。よく混ぜたBを少しずつ加え、ふたをする。
- ②湯を張った天板に①をのせ、180℃に予熱したオーブンで約25分焼く。
- ③そのままオープンの庫内で冷ましたら、表面にグラニュー糖をかけてガス火でよく熱したスプーンを当て、カラメルにする。



きのこのホットマリネ



《材料》

- お好みのきのこ … 適量
(エリンギ・しめじなど)
オリーブ油 … 大さじ2
黒こしょう … 適量
パセリ … 適量
- A ローリエ … 1枚
にんにく … 1/2片
アンチョビ … 1切れ
白ワイン … 大さじ2
塩 … 少々

《作り方》

- ①きのこは食べやすい大きさに切る。パセリ・にんにく・アンチョビはみじん切りにする。
- ②「キャセロールマイン」にオリーブ油をひき、中火できのこを炒める。Aを加えて軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸し焼きにし、火を止めて約2分余熱調理する。
- ③パセリ・黒こしょうをかける。



バターコーン



《材料》

- とうもろこし … 1本
バター … 大さじ1

《作り方》

- ①とうもろこしは包丁で実を少しづつ削ぎ落とし、ほぐす。
- ②とうもろこしを「キャセロールマイン」に入れ、ふたをしないまま魚焼きグリルの中火で10～12分焼く。
※途中で2～3回全体をよく混ぜます。
- ③魚焼きグリルから出してバターをのせ、ふたをして約2分蒸らす。