

ながたにえん

長谷園の

# エッグベーカー



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  
長谷園のウェブサイト www.igamono.co.jp

長谷園の  
webレシピ

ウェブサイトより  
アクセス

長谷園

search

2021・9・9000

## エッグベーカー ご使用上の注意

### 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、楊子などで黄身と白身に穴を2〜3カ所あけてください。卵の性質上、破裂する恐れがあります。

### 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)。
- 鍋が小さいので五徳に網をのせ、火加減は弱火でご使用ください。
- オープンやトースターでのご使用も可能です。

### 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。



## ベーコンエッグ



### 《 材 料 》

卵 … 1～2個  
 ベーコン … 1枚  
 塩・こしょう … 少々

※電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。短めの時間で様子を見ながら加熱時間を調整してください。

※500Wで出力が高い場合は弱調理をおすすめします。

※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。

### 《 作り方 》

①「エッグベーカー」を水にくぐらせて水気を拭く。ベーコン・卵(大サイズ1～2個・小サイズ1個)を入れて塩・こしょう、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(500～300W)で様子を見ながら加熱(下記表参照)する。

	卵2個	卵1個
500W	1分～1分半	30～40秒
300W	約3分	約1分半

※お好みの仕上がりで1～2分余熱調理も可能です。



## 焼きトマトエッグ



### 《 材 料 》

卵 … 1個  
 パセリ … 適量  
 塩・こしょう … 少々  
 A トマト … 60g  
 アンチョビ … 2切れ  
 オリーブ油 … 大さじ1

### 《 作り方 》

①パセリ・トマト・アンチョビは細かく刻む。Aを合わせてよく混ぜる。

②「エッグベーカー 大」にA・卵を入れ、塩・こしょうをふる。ふたをしないままガスの弱火にかけ、卵が半熟になったら火を止めてふたをし、約5分余熱調理する。ふたを開け、パセリをかける。



## 魚介のアヒージョ



### 《 材 料 》

お好みの魚介 … 約100g  
 (たこ・えびなど)  
 塩 … 適量  
 パセリ … 少々  
 A オリーブ油 … 大さじ2  
 にんにく … 1かけ  
 たかのつめ … 1/2本

### 《 作り方 》

①魚介は一口大に切る。パセリ・にんにくはみじん切りにする。

②「エッグベーカー 大」に魚介・Aを入れ、全体に塩をかけて軽く混ぜる。

③ふたをしないままトースターで約10分焼く。全体がふつふつと沸いたらトースターを止めてふたをし、約5分余熱調理する。ふたを開け、パセリをかける。





## 魚介のオーブン焼き



### 《材料》

お好みの魚介 … 約60g  
(ホタテ・えびなど)

A 玉ねぎ … 1/8個  
セロリ … 30g  
ディル … 少々  
にんにく … 少々  
白ワイン … 小さじ1.5  
オリーブ油 … 小さじ1.5  
塩 … 少々

### 《作り方》

- ①Aの野菜は全てみじん切りにする。Aを合わせてよく混ぜる。
- ②「エッグベーカー 大」にA半量・魚介・A半量の順に入れ、ふたをしないままトースターで約5分焼く。
- ③焦げ目が付いたらふたをして、さらに約5分加熱する。トースターを止め、そのまま約5分余熱調理する。



## ガーリックバター砂肝



### 《材料》

砂肝 … 80g  
にんにく … 1かけ  
バター … 15g  
しょうゆ … 少々  
レモン … 1/8個

### 《作り方》

- ①砂肝は薄切りに、にんにくはみじん切りにする。
- ②「エッグベーカー 大」に砂肝・にんにく・バターを入れ、ふたをしてガスの弱火にかける。ふつふつと沸いてきたらふたを取り、火が通るまで煮る。
- ③しょうゆを回しかけ、レモンをしぼる。



## 塩辛とじゃがいもの卵とじ



### 《材料》

じゃがいも … 60g  
卵 … 1個  
塩辛 … 大さじ1  
粉チーズ … 適量

### 《作り方》

- ①じゃがいもは皮をむき、さいの目に切って水にさらす。
- ②「エッグベーカー 大」に水気を切った①を入れ、ふたをして電子レンジ(500W)で2分加熱する。
- ③溶きほぐした卵に塩辛を混ぜ、②に加えて軽く混ぜる。粉チーズをかけ、ふたをしないでトースターで焦げ目が付くまで焼く。



## 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ずつ削ぎ落とし、ほぐす。
- ②とうもろこしを「エッグベーカー 大」に入れ、ふたをしないままトースターで10～12分焼く(途中で2～3回全体をよく混ぜる)。
- ③トースターから出してバターをのせ、ふたをして約2分蒸らす。



## ホットトマトソース



### 《材料》

トマト … 1個  
粉チーズ … 15g  
オリーブオイル … 大さじ1  
塩 … 少々  
タバスコ … 少々

### 《作り方》

- ①トマトは湯むきし、さいの目に切る。
- ②材料を全て「エッグベーカー 大」に入れ、電子レンジ(500W)で2分～2分半加熱する。蒸し野菜・肉・魚など、好みの料理に添えていただく。



## 器使い



ふた付きの器としてもお楽しみいただけます。  
おやつやおつまみ・薬味など、ちょっとした食材を盛り付けるのに重宝します。