

ながたにえん

長谷園の

キャセロール マイン



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

2020・10・3000

キャセロールマイン ご使用上の注意

- ご使用前にお粥を炊いて目止めをしてください。

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）。
- 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。



ベーコンエッグ



《材料》

卵 … 2個
 ベーコン … 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。ベーコン・卵を入れて塩・こしょうし、楊枝などで黄身に穴を2〜3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。



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 … 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、ガスの中火で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 … 適量

《作り方》

①ふたをしないで「キャセロールマイン」を魚焼きグリルに入れ、約1分予熱する。

②魚の切り身を入れ塩・こしょうをふり、中火で焼き色がつくまで焼く。



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》

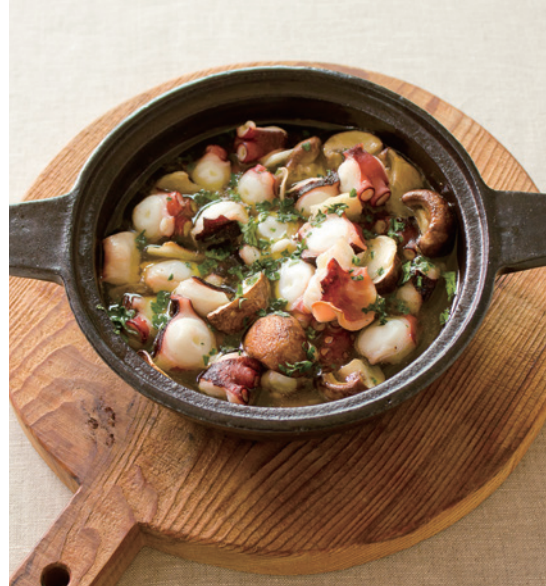
A ジャガイモ … 1/2個
玉ねぎ … 1/8個
牛薄切り肉 … 20g
B 生クリーム … 25ml
牛乳 … 25ml
ピザ用チーズ … 適量
バター … 5g
塩・こしょう … 適量

《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」をガスの中火にかけ、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ブン(トースター)で焦げ目が付くまで焼く。



魚介のアヒージョ



《材 料》

お好みの魚介 … 約100g
(たこ・牡蠣など)
マッシュルーム … 5個
塩 … 適量
パセリ … 少々
A オリーブ油 … 大さじ3
にんにく … 1かけ
たかのつめ … 1/2本

《作り方》

- ①魚介・マッシュルームは一口大に切る。パセリはみじん切りに、にんにくは薄切りに、たかのつめは小口切りにする。
- ②「キャセロールメイン」に魚介と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。全体がふつつ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。



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「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。



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)
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
オリーブ油 … 大さじ2
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、ガスの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。



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、ガスの弱火で加熱して(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そのままオーブ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、キャラメルにする。