



グリルで、おいしく できるのね!

どんと感謝大バザール会場でご好評をいただいたグリル実演&ご試食コーナーのレシピと、おすすめのコンロをご紹介します。クリスマスディナーやお家でのパーティは、グリルでウキウキクッキング!

ココットで鶏もも焼き



材料
鶏もも肉2枚 / 塩こしょう



ココット

★直火が届いてこんがり焼ける格子状のフタのココット。

★とんかつ・から揚げもかんたんノンフライ調理。

★ウェーブ形状の底に余分な油が落ち、カロリー&脂質を大幅カット。

作り方

- ①フォークで鶏肉の皮に穴をあけ、塩こしょうをふる。
- ②ココットに皮を上にして入れ、ふたをしてグリルに入れる。
- ③「鶏もも焼き」を選択し、16～17分焼く。



リンナイ ビルトインコンロ
RHS71W15G23R3C-STW (メ)291,000



ココット&使いこなしBOOK
グリルプレート同梱

¥175,000

(税別・施工費別途)

ラ・クックで塩焼き鳥



材料
鶏もも肉 / 長ねぎ / サラダ油 / (A) 酒 大さじ1・塩 小さじ1・砂糖 小さじ1・おろしにんにくチューブ 1cm位 / 竹串



ラ・クック

★軽くて扱いやすいラ・クック。

★底が波型だから、余分な油を落としてヘルシー。

★フタつきだから、グリル内が汚れません。片付けはラ・クックを洗うだけ。

作り方

- ①鶏もも肉を切って(A)を加え揉み込む。
- ②長ねぎは切って塩を振り混ぜておく。
- ③ラ・クックに入れ、フタをして強火で7分、ひっくり返して5分焼き、フタをしたまま3～5分蒸し焼きにする。



パロマ ビルトインコンロ
PD-900WV-75GV (メ)273,000



ラ・クック&レシピリーフレット
クッキングプレート同梱

¥164,000

(税別・施工費別途)

キャセロールで なめらかプリン



材料(4個)
卵 L 1個 / 砂糖 30g / 牛乳 150ml / 生クリーム 100ml / バニラオイル 少々



プレートパン

★茶碗蒸しなどの蒸し物や、筑前煮などの煮物もできる深型のキャセロール。

★プレートパンの底面の傾斜が余分な油を落とします。

★ノンフライモードでカロリー&脂質を大幅カット。



プレートパン

作り方

- ①材料を混ぜ、耐熱容器に入れる。
- ②キャセロールに水300mlを入れ、①を並べてふたをし「蒸す」モードで5分、余熱で7～8分置く。
- ③粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。



キャセロール



ノーリツ ビルトインコンロ
N3S02PWAS4BREC (メ)288,500



プレートパン&キャセロール&
マルチグリルクッキングブック同梱

¥174,000

(税別・施工費別途)

I Hクッキングヒーターのご相談もお気軽に!
お問い合わせ・カタログのご請求は いつもの営業所 または

☎ 0120-562-096 江藤産業フリーダイヤル

江藤産業 monthly information

—アンテナ—
Antenna



vol.234 2015年12月1日 (月1回発行)

発行所 / 江藤産業株式会社 編集責任者 平山 健志
住所 / 大分市乙津町1番18号 〒870-0145
企画・編集 / 江藤産業(株) Antenna 編集部 木村 智子

☎ 0120-562-096 FAX 097-558-6153

携帯電話からは 097-558-2502
e-mail info@eto-sangyo.co.jp

江藤産業

検索

江藤産業へのご意見・ご質問は上記フリーダイヤルまたはFAX・メールにてお受けいたします。
※「Antenna」は、江藤産業のガスをお使いいただいているお客さまにお届けしています。
※弊社の個人情報保護方針は、弊社ホームページに掲載しています。