

in the kitchen

「つくる」&「食べる」をいっしょに楽しむ。

in the kitchenは「つくる」&「食べる」の両方を愉しめるアイテム。

直火OKだったり、オープンにそのまま使える素材・機能を持ちながら、器としてのルックスもgood。だから、そのままテーブルへ。「つくる」&「食べる」がひとつになると、みんながテーブルに揃うから、おしゃべりだって弾みます。

IH タジン 鍋

モロッコの知恵を「今」に活かす
食卓をヘルシーに彩るタジン鍋

とんがり帽子が印象的なタジン鍋は、水が貴重なモロッコならではのアイデアから生まれたお鍋。穴がなく背の高い蓋によって、素材から出る水分を効率よく循環させ、旨みを引き出しながらヘルシーに蒸し上げます。茹で野菜に比べて栄養価も壊れにくいことから、栄養バランスが偏りがちな食生活改善にも有効。おしゃれなルックスとIHクッキングヒーター対応の「オ色兼備」なお鍋です。

タジンで簡単! ほっこり肉じゃが

◎材料(2人分)

- | | |
|----------------|----------------|
| ・じゃがいも.....小2個 | ・豚肉.....100g |
| ・人参.....1/3本 | ・水.....大さじ4 |
| ・玉葱.....1/4個 | ・みりん.....大さじ3 |
| ・しらたき.....50g | ・白だし.....大さじ1 |
| ・きぬさや.....6枚 | ・醤油.....大さじ1.5 |

◎準備

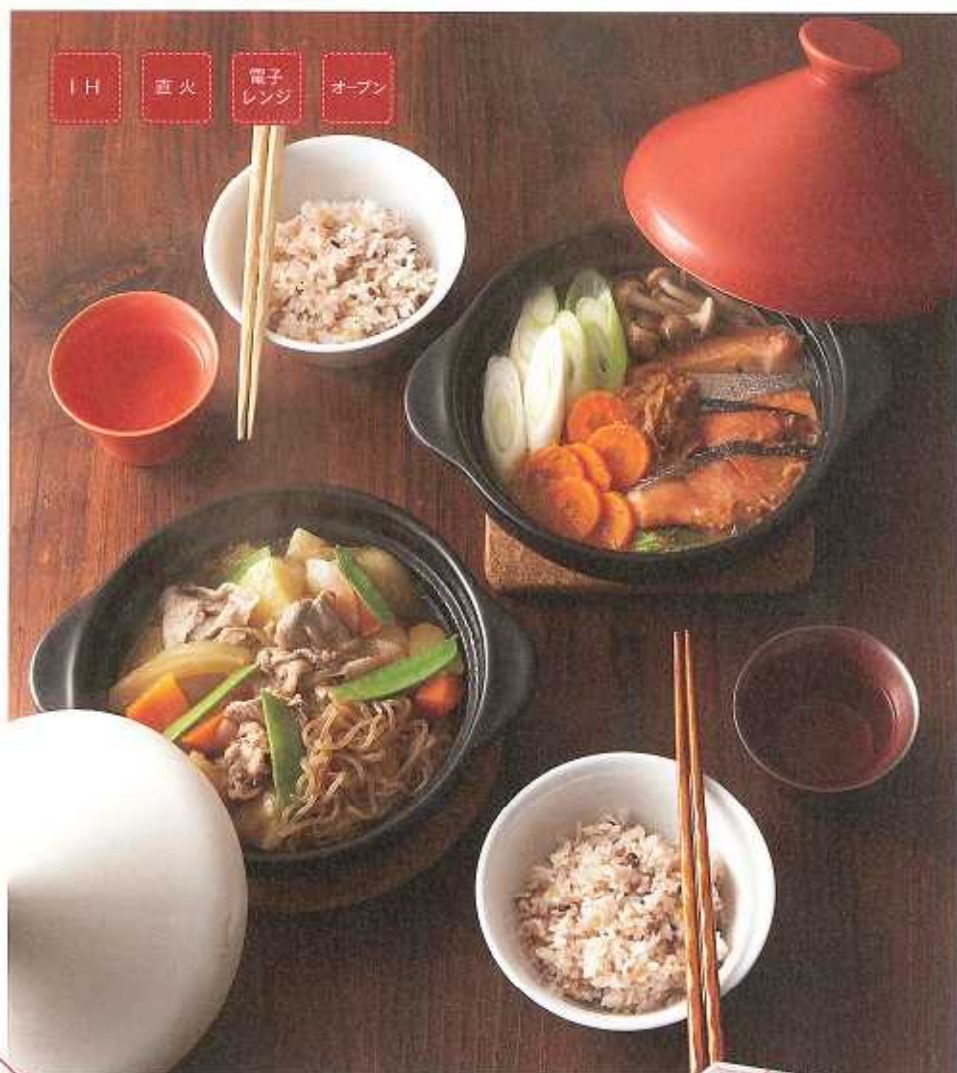
・じゃがいもは1コを6等分に切る。人参は乱切り、玉葱は串切りにしておく。きぬさやはスジを取っておく。

◎作り方

1. タジン鍋に豚肉ときぬさや以外の材料と水と白だしを入れ、フタをして中火にかけ、沸騰したら弱火にする。
2. じゃがいも、人参が柔らかくなったら豚肉とみりんを入れフタをして一煮立ちしたら醤油で味を整える。
3. 仕上げにきぬさやを入れ、火が通ったら出来上がり。

和食の定番、「肉じゃが」が短時間で簡単に出来上がり。

レシピ
付き



02



- 108648
IHタジン鍋 S レッド
φ23.3×H13.6 0.48L
4,000円 (税込 4,200円) 1/12
4525605108648 (マレーシア製)



- 108655
IHタジン鍋 L レッド
φ29.2×H15.5 1.4L
8,000円 (税込 8,400円) 1/6
4525605108655 (マレーシア製)



- 108686
IHタジン鍋 S ホワイト
φ23.3×H13.6 0.48L
4,000円 (税込 4,200円) 1/12
4525605108686 (マレーシア製)



- 108693
IHタジン鍋 L ホワイト
φ29.2×H15.5 1.4L
8,000円 (税込 8,400円) 1/6
4525605108693 (マレーシア製)

TAMAKI

table ware

Vol.2
NEW ISSUE



www.maruri.ne.jp

