

思わず使ってみたくなる!

# ガスグリルの世界

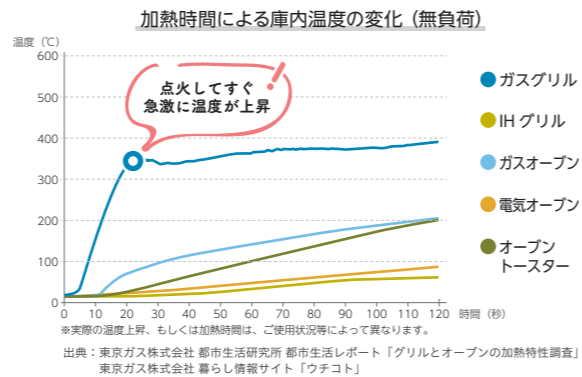


「グリルは焼き魚にしか使わない」っていうか  
「そもそもあまり使っていない」というみなさん、お待たせしました!

実は、グリルには魚を焼く以外にも、便利な使い方がたくさん!  
外はカリッと中はしっとり、旨味はギュッと。短時間で食感や食材の旨味を引き出すなら、グリルにおまかせ。  
お肉、お野菜、デザートまで、さまざまな料理に対応できる幅の広さも魅力です!  
グリルの普段使いで、おうち時間をもっとおいしくもっと楽しく♪

## ガスグリルの実力!

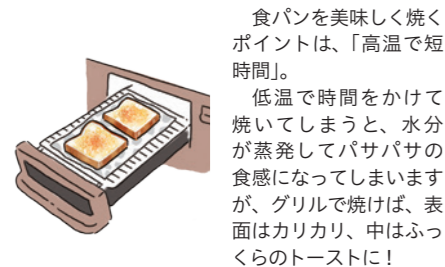
- 短時間で超高温に!** 右のグラフは、身近な調理器具を用いて、食材を入れずに最大火力で加熱したときの庫内温度の変化を比較したものです。ガスグリルは庫内がコンパクトで直火だから、点火後約20秒で300℃以上の超高温に。
- お肉をヘルシー調理!** お肉の余分な脂を落としながら、ヘルシーに焼き上げます。さらに、旨味を逃さずジューシーな仕上がりに。
- 野菜の旨味をギュッと凝縮!** 野菜の水分を短時間で飛ばしたり、アルミホイルで包んで蒸し焼きにすることで、ビタミンCの溶出が抑えられます。また、旨味が凝縮されて、野菜の甘みをより強く感じられるように。



## 使ってみよう! ガスグリル

ガスグリルを毎日の調理に活かす方法をご紹介します!

### 1 トーストに!



食パンを美味しく焼くポイントは、「高温で短時間」。  
低温で時間をかけて焼いてしまうと、水分が蒸発してパサパサの食感になってしまいますが、グリルで焼けば、表面はカリカリ、中はふっくらトーストに!

### 3 ピザづくりに!



グリルは、石窯と似た環境なので、自宅で本格ピザが楽しめます。  
美味しいピザを焼き上げるコツは、「高温で短時間」なので、グリルがぴったり。グリルを使ったピザのレシピは、ガス局ホームページをチェック!

便利グッズでおいしく楽しく。

庫内の汚れを防ぎながら、煮たり蒸したり、グリル調理の幅が広がるグリル調理器具。今回は、食卓にそのまま出せる陶器製のおしゃれなつわをご紹介します。グリルだけでなく、直火・オープン・トースター・電子レンジもOKのすぐれものです。



### イブクラフト ツールズ

GRILLER ¥3,000 (税別)

陶器ならではの遠赤外線が食材をほっこりおいしく仕上げます。イメージは、陶器製のダッチオープン。フタをすれば、全体から食材に熱が伝わり、おいしい蒸し焼き料理に。



DISH & BAKER S ¥800 (税別) L ¥2,200 (税別)

お皿や小鉢のような感覚で気軽に調理もできる万能アイテム。グラタンやキッシュ、目玉焼きなどにもおすすめ。数個を一度に入れて使うのも便利です。



※調理器具をご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

- ① ガスコンロ(グリル含む)使用時のお願い
- 換気扇を必ずつけましょう。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

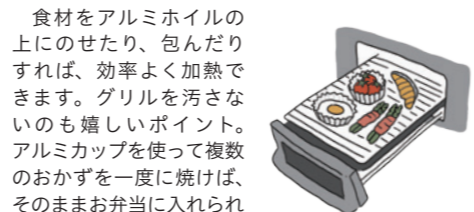
一度試せば、あなたはもうグリルのとりこ♪

### 2 揚げ物の温め直しに!



時間がたって衣がベチャッとなった揚げ物。グリルを使えば、あのサクサク食感が復活します!  
グリルは、直火で表面を焼きながら衣の余分な水分を蒸発させ、放射熱で包み込むように加熱するので、表面はパリッと、中はジューシーに。

### アルミホイルと相性抜群!



食材をアルミホイルの上にのせたり、包んだりすれば、効率よく加熱できます。グリルを汚さないのも嬉しいポイント。アルミカップを使って複数のおかずを一度に焼けば、そのままお弁当に入られます。

### ① アルミホイルを使うときは

- アルミホイルで包む場合は、高さを3cm以下にしてください。
- グリル網に敷く場合は、網より一回り小さく(周囲を3cmあける)してください。
- アルミホイルで包んだ食材をグリルで加熱する場合は、周囲を3cmあけ、包んだ物の間隔をなるべくあけてください。

### 魚のニオイはつかないの?

加熱中に食材から放出される水蒸気の流れにより、ニオイはつきません! ただし、加熱後すぐに取り出すのがポイント。

出典：東京ガス株式会社 暮らし情報サイト「ウチコト」(④を除く)

ガスグリルで忙しい時こそ、グリルの出番。コンロとの同時調理でパッともう1品!

- 野菜に塩、こしょう、オリーブオイルをかけて焼くだけで立派なおかず。
- 厚切りベーコンやソーセージを焼いて、簡単ジューシー!
- ミニトマトをお肉やベーコンで巻いて焼くのもよし♪
- いも類に塩、こしょう、オリーブオイルをかけて、アルミホイルで包んで焼くとほくほく!



ガス局ホームページにはグリルのレシピが満載!

# つどいちゃんの炎JOYたいむす

vol.5 こだまのどら焼 本店

## 職人技とガスが支えるどら焼きづくり

仙台市ガス局の「都市ガス」をご利用いただいている企業様をつどいちゃんが突撃取材する「炎JOYたいむす」の5回目は、仙台の老舗 こだまのどら焼 本店さん! 仙台銘菓として愛されるこだまのどら焼のおいしさの秘密について、聞いてきちゃいました!

今も変わらぬ懐かしの味。こだまのどら焼をお楽しみください。



株式会社こだま 社長 児玉 康さん



Q こだまの「餅入りどら焼」はどんな商品ですか?

A 創業翌年の1950年の誕生以来、地元仙台の皆さまに愛され続けるソウルスイーツです。  
ふわふわの生地と、つぶ感あふれるこだわりの餡をもちもち求肥がつかない三位一体のハーモニーが、お口であま〜るく広がる逸品です。大切な方に親しみを込めておく懐かしい味を作り続けて、おかげさまで70年。

Q どら焼きにかける想いについて教えてください。

A 伝統を今に受け継ぐ名物「餅入りどら焼」は、大切な方への贈り物、団らんのお供として、お客さまに幸せと笑顔を届けてきました。これからも、「人が食べるものは人が作る」という考えのもと、人づくりを大切にしながら、お客さまの思い出に残る味を提供し続けます。

Q 都市ガスを使って良かったところはありますか?

A 餡や求肥の製造でガスボイラーの蒸気を使用すると、熱の伝わりが均一で、まんべんなく熱が届くところです。焦げることもなく安心です。

Q 最後に、読者の皆さんにメッセージをどうぞ!

A コロナ禍の中、地元のお客さまの支えにより営業することができ、大変感謝しております。今後も、地域のお客さまとの繋がりをより深められるような事業を展開してまいります。



こだまのどら焼 本店 仙台名物 こだま。どら焼  
アクセス 仙台市若林区鶴代町6-77 お問合わせ先: 022-235-5533 おかげさまで70年  
●営業時間: 7:30~17:00 年中無休(元旦を除く)



店舗によって営業時間が異なります。詳しくはこだまホームページでご確認ください。



## どら焼きの製造工程でガスが活躍!



▲皮の焼成では焼色を均一にするため、ガスの炎の出る穴ごとに火力を微調整しています。



▲餡や求肥の製造では、ガスボイラーが活躍しています。



▲ガスの直火の焼印は、熱の伝わりが早く、仕上がりがきれいで、香ばしい香りが残ります。

## 教えて! おすすめの逸品

期間限定の季節のどら焼「バターどら焼」です。カットされたバターとつぶ感あふれる自家製餡との相性がたまりません。寒くなる季節に食べたくなるどら焼です。



ガス局オリジナル焼印入り/ 焼印餅入りどら焼(焼)12個入を10名様にプレゼント!

- 応募方法** 下記の①~⑦を記入の上、ハガキまたはメールでご応募ください。  
①郵便番号 ②住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢 ⑤電話番号 ⑥同居のご家族【配偶者・子ども・親・その他】 ⑦「くらしの炎 vol.161」の感想、今後希望する特集など
- 応募宛先** ハガキ: 〒983-8513 仙台市ガス局経営企画課 「こだまのどら焼」プレゼント係(住所不要) メール: ガス局 Facebookに掲載の「応募専用メールアドレス」へ送付ください。
- 応募締切** 2021年1月12日(火) 必着 ※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。 ※ご応募いただいた方の個人情報(プレゼントの抽選・発送のみに利用させていただきます) ■提供/株式会社こだま

ガス局 Facebookはこちら

