

鍋帽子を使った料理講座



▲保温調理ができる鍋帽子

平成29年2月16日(木)

鹿児島友の会さんの運営で、「鍋帽子を使った料理講座」が、サンエールかごしま食工房にて開催されました。

鍋帽子で作ったメニューは、鶏手羽元のさっぱり煮、茶わんむし、プリン、白ごはん！鍋帽子が熱い鍋を包み込み保温調理ができるので、じっくりと味がしみ込み、どの食材もやさしい味に仕上がりました。プリンや茶わん蒸しを作るのは、ハードルが高いと思われていた方も多く、意外と簡単に作れることに驚き、お孫さんや旦那さんなどに早速作ってあげたいという声が笑顔とともに聞かれました。身近な毎日の調理にかかるエネルギーを減らして簡単においしい料理ができ、火の消し忘れも気にしなくて済む安全安心な鍋帽子利用の輪がもっと広がればいいなと思います。



▲鍋帽子を使って作った絶品料理



▲出番を待ったくさんの鍋帽子