

TIMELESS COMFORT WORKSHOP

「バーミックスで作る“フリージングおせち”」を自由が丘店で開催

株式会社アスブルンド（本社：東京都港区、代表取締役 嶋本喜司、以下当社）は、当社が展開するライフスタイルショップ「TIMELESS COMFORT（タイムレスコンフォート）」自由が丘店にて、月に1度開催しておりますワークショップを12月7日に実施いたしました。



12月のワークショップでは「バーミックスで作る“フリージング（凍らせる）おせち”」をテーマに、おせち作りを早めに準備し、凍らせたり冷蔵保存しておくことで、大晦日は切ったり詰めたりするだけで、慌ただしい年末を少しでもゆっくり過ごして頂けるよう、バーミックスを活用した料理教室を開催致しました。今回は伊達巻き、栗きんとん、紅白なますの3品の“フリージングおせち”を作りました。

○バーミックスとは？

1954年スイス生まれの「Bamix(バーミックス)」のハンディブレンダーは、発売以来、世界中で愛用されてきたハンディフードプロセッサーです。

パワフルなモーターでスピーディに調理でき、手の延長のような感覚で、毎日の料理に活躍してくれます。特に品数が多いおせち作りには役立ちます。



○伊達巻き

形が巻物のようなことから、知識向上・文化発展を願う意味がある「伊達巻き」。



<材料>

・はんぺん(大判) 1枚 ・卵 5個 ・砂糖 70g ・醤油 小さじ1/2
・みりん 大さじ1 ・酒 大さじ1 ・塩 少々

<作り方>

1. はんぺんはちぎり、卵はボールに溶いておく。
2. 調味料を全て混ぜ合わせ、1を加え、ハンドブレンダーでなめらかになるまで混ぜ合わせる。
3. フライパンにサラダ油を少々熱し、2の生地を流し入れる。弱火でじっくりと焼き、蓋をして蒸し焼きにする。
4. 焼き色が付き、表面が乾いたら静かに裏返し、楊枝を刺してみてももついてこなければ出来上がり。
5. 水でさっと濡らした鬼すだれの上に4を取り出し、生地の内側に少し切れ目を入れてしっかりと巻いて、輪ゴムでとめて冷ます。



焼く時に使用したのは「GreenPan」ウッドビーシリーズのエッグパン。セラミックコーティングは、油を引かなくてもこんなに綺麗に焼き上げてくれます。このシリーズのフライパンは、現在放送中のテレビドラマでも使用されており、今話題の商品です。

伊達巻の巻き模様をつけてくれるのは「鬼すだれ」。参加のお客様には大人気でした。

○栗きんとん

金団と書いてきんとんと読み、金の団子の意味。金運や財運の向上、豊かな生活を願う意味がある。



<材料>

・さつまいも 300g ・くちなしの実 1~2個 ・砂糖 40g
・栗の甘露煮 16個 ・甘露煮のシロップ 60g ・みりん 大さじ3

<作り方>

1. さつまいもは皮をむいて2cmの厚さの輪切りにし、水にさらしておく。
2. 鍋に1のさつまいもとかぶるぐらいの水、くちなしの実を入れて火にかける。
→煮立ったら、ごく弱火にしてやわらかく茹でる。
3. 2の水気を切り、甘露煮シロップを入れて、ハンドブレンダーでなめらかに潰す。再び弱火にかけて砂糖を加え、木べらで練りながら混ぜる。
4. 照りが出たらみりんを加え、木べらで混ぜた時に底に線がかかるくらいまで煮詰める。
5. 栗の甘露煮を入れて混ぜながら一煮し、冷ます。



くちなしの実を入れて茹でると、さらに鮮やかな黄色に。さつまいもと甘露煮の栗も、あっという間にバーミックスが混ぜ合わせてくれます。

○紅白なます

その色合いが御祝いの水引のように紅白であることから御祝いの席に並べられる料理のひとつになった「紅白なます」。



材料＞

・大根 1/4本 ・京人参 1/3本 ・塩 小さじ1 ・砂糖 大さじ2 ・酢 大さじ3
・ゆずの皮 適宜

作り方＞

1. 大根と人参は皮をむいてハンディブレンダーのスライシーで細切りにする。大根と人参はボウルに入れて塩をふっておく。
2. 砂糖、酢を混ぜ合わせ、1の水気を絞り、調味料と和える。
3. ゆずは半分に分けて中をきり抜き洗っておく。なますを入れて、千切りにしたゆずの皮を飾る。



野菜をスライスするには、スライシーセットを使用。バーミックスのパワフルなモーターのおかげで作業が本当に早く終わられます。

○試食

今回はたくさんの実演があるワークショップになりました。最後はみんなで試食をして終了。

今回は3品を紹介しましたが、そのほかのメニューも先に準備しておく、12月31日は箱に詰めるだけになるため、気持ちに余裕が生まれます。



○TIMELESS COMFORT WORK SHOPについて

ワークショップは月に1~2回開催されており、最大約6名様を対象に、講師としっかりとコミュニケーションを取りながらの実施で、分かりやすいと大変好評を頂いています。次回は 2017年1月25日に、ビタントニオワッフル&ホットサンドメーカーで作る「バレンタイン菓子」を予定しています。



- ・ワークショップ実施店舗：TIMELESS COMFORT 自由が丘店
- ・お客様からのお問い合わせ先：03-3769-0639
- ・公式URL：<http://www.timelesscomfort.com/>
- ・次回募集詳細 <http://www.timelesscomfort.com/news/2016/12/---1-work-shop.html>

○TIMELESS COMFORTとは



タイムレスコンフォートは“快適な生活を提案する”ライフスタイルショップです。

世界各国よりタイムレスコンフォートスタイルでセレクトされた、インテリアグッズ、ファニチャー、キッチンウェア、テーブルウェア、ファッショングッズなど、モノを売るだけのショップではなく“TCスタイル”を提案するショップです。

○会社概要

社名	： 株式会社アスブルンド
設立	： 平成3年11月5日
資本金	： 4億9,900万円
代表者	： 代表取締役 嶋本喜司
所在地	： 東京都港区三田3-13-16 三田43MTビル5F