

キッチンだからこそ、 電気は上手く使いたい。

栗原はるみ
テレビ番組、雑誌の料理ページでフードコーディネーターとして活躍中。39歳。
御主人の栗原鈴虎氏と共に、講演などにも出演したりと大忙しのミセス。横浜市在住。

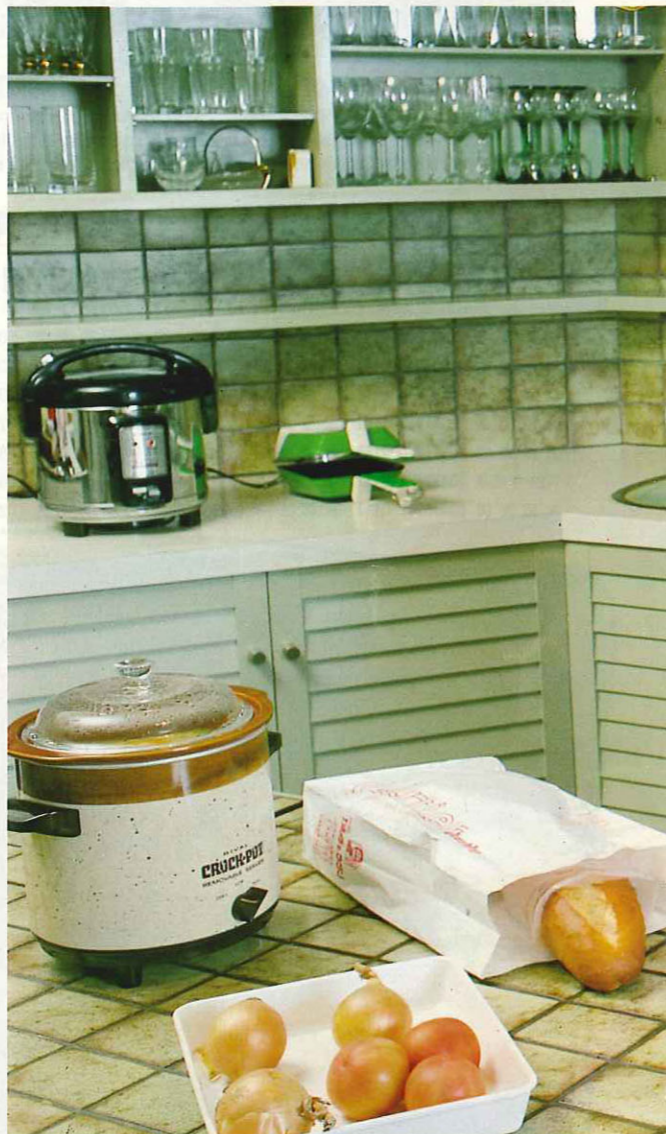


今晚のメニューはビーフストロガノフと野菜スープです。



栗原さんのキッチンで活用されている製品は、左からクロックポット、ジューサーミキサー、コーヒーメーカー、電気グリルパン、電子ジャー炊飯器、電磁調理器、ヨーグルトメーカー。他に電子レンジ、食器洗い器も。

決められた中で、時間をスピードアップ。電気製品をフル活用。



電磁調理器を使って、子供たちの大好きなストロガノフを作ります。冷蔵庫に残っていた



野菜を利用して、朝からクロックポットで野菜スープも煮込んでしまう。夜になって、食べたい時に、もう一度子供たちが温めます。



仕事で使っている電気製品。手前からホットプレート、クッキングヒーター、電磁調理器、スピードカッター。後、左から電気ロースター、電気圧力鍋、ジューサーミキサー、電気沸騰ジャーポット。



タマネギのミジン切りはスピードカッターにおまかせ。ラクラク調理で、いつもイキイキとした表情の栗原さん。電気と電気製品を上手く味方につけてまっています。

●東京電力は、銀座プラザ6階で3%から5%まで開催されている「明日をつくる生活展」に出展中。電気と気の合う女性のための、新しい生活提案が盛りだくさんです。
東京電力株式会社

は、自主的に料理を覚えてしまった様。大好きなハンバーグなどは、栗原さんが下さらえをしておけば、電磁調理器を使って、フライパンで調理してしまうのだとか。頼もしい限りですね。

仕事場でも、電磁調理器具は、働きの者。

さて、仕事をする場でも、電磁調理器具を使って料理づくりを手際よくやっている栗原さん。実は彼女の隠し武器として、使い易く便利な電気製品が、いろいろ活躍している様子なのです。

「スピードに仕事をこなすことが必要とされますから、例えば、タマネギのみじん切りはスピードカッターで。ゴトゴト煮る時間がない場合でも、電気圧力鍋ならオーケー。それに、電磁調理器や電気オーブンは温度が一定に保たれますから、天ぷらや、お菓子作りの時は、失敗が少なく、頼れる味方、というわけ。一度使い出すと手離せなくなりますね」

何しろ一度にいくつもの料理メニューを作る仕事だから、これに優等生で応えるには、電気に強いほうが勝ちと言えそななお手本の、栗原さんです。

忙しい時の電磁調理器頼み。子供だけでも安心して使えます。

女である限り、誰だって、料理上手と言われたいですね。これは、美人と誉められるのと同じくらい名誉なこと。だけど、やりたいことも山ほどあつての忙しいミセスには、料理も合理的に、簡単、上手に作る方法が必要となります。そんな時に便利なのが、電気です。それを知ってる女性 は、かなり聡明だと言えそうです。