

オレンジページ Cooking 秋 クッキング Autumn

使いやすい献立方式

素材別
レシピブック
Recipe book
特別付録

ゆとりが生まれる
「おいしい時短」

私の時短ルール
ワタナベマキさん
川津幸子さん
上田淳子さん
がんばらない
蒸し料理
ラクしたい日
のお取り寄せ
日々を支える、
台所道具

れんこん&
きのこの
秋レシピ
冷水希三子さんの
おいしいご飯指南。
はじめよう！
ローリングストック



かゆいところに手が届く！ 縁の下の力持ち

「26年以上現役。デンマークの老舗メーカーのボウル」
朴玲愛さん



ロスティメパル マルグレートボウル

「深さがあり、底にゴムもついているので動かず、混ぜやすい。カラーもサイズも豊富。26年前、結婚するときに祖母にプレゼントされ、今も現役です！」

「マルグレートボウル」2.0ℓ 2300円／18.4×22×高さ12.9cm、イエロー 1.5ℓ 1800円／16.5×19.5×高さ12.5cm、オレンジ 750ml 1200円／14.6×17.1×高さ9cm、ライム(ほかホワイト・レッド・ブルー・グリーン全7色)／(株)スペースジョイ <http://www.spacejoy.tokyo/>

藤八屋 拭き漆あて箸

「軽くて手にしっくりくる太さと長さで、絶対に反らないのがいい！ 先の太さもちょうどよく、どんな料理や食材もつまみやすいのが気に入っています」

「藤八屋の拭き漆あて箸」900円／幅0.8×長さ27.5cm、重さ11g／藤八屋 ☎0768-22-0770

通販販売
(2171)

「どんな料理や食材も、つまみやすい！」
市瀬悦子さん



SANIGLOBE シェフロール

「吸水力と丈夫さが抜群のペーパータオル。何度も洗って使えるから、経済的。初めは食材の水拭きや油こしに、続けて台ぶきん、ぞうきんへと使い倒します」

「超特厚シェフロールエコカット」525円／25×20cm、80枚ロール／セキ システム サプライ(株) ☎045-905-3170



「洗って繰り返し使え、吸水力もばっちり」
西崎弥沙さん

「下ごしらえと調理が、一袋で完結！」
堤 人美さん



Iwatani アイラップ

「熱に強く、レンジにかけられるのが本当に便利。たとえば鶏肉に下味をつけ、そのままレンジにかけて蒸し鶏に、そのまま湯に入れてゆで鶏になど。副菜なども一袋で完結します。下味冷凍にも愛用」

「アイラップ60枚入り」※オープン価格／35×21cm／岩谷マテリアル(株)お客様相談室 ☎03-3555-3214

conte こしますオイルポット

「容量がコンパクトなので、揚げ焼きで余った少量の油などもリユース可能。片手ですっと注げ、油ぎれもばっちり、場所もとらないので、まさに理想的」

「conte こします」(小)300ml(推奨容量)4200円／13.4×9.7×高さ11.6cm、重さ281g (大)700ml(推奨容量)4800円／15.8×12.3×高さ12.7cm、重さ416g／一菱金属(株) ☎0256-63-7211



「油のロスがなくなる、コンパクトなオイルポット」
上田淳子さん

ビトラボ 計量カップ

「プラスチック製だから、軽くて割れる心配もなし。特に1ℓは、鍋にお湯や水をたっぷり入れるとき、とても便利。私は花や植木の水やりにも使っています」

「VITLABメジャーカップ」250ml 1000円／7.2×11×高さ12.1cm 1000ml 1600円／11.7×17.6×高さ18cm／free design 吉祥寺店 <https://www.freedesign.jp/>



「軽くて丈夫だから、ヘビユース」
佐々木カナコさん

「へたらず、泡立ちもいい」
浜田恵子さん



パックスナチュロン キッチンスポンジ

「へたらず泡立ちがいい、シンプルなものを探しているときに会いました。研磨剤が入ってないので食器が傷つかないし、水ぎれもよく、衛生的」

「パックスナチュロン キッチンスポンジ」160円／全3色(ナチュラル・ピンク・グリーン)／太陽油脂(株) ☎0120-894-776

