

日々の献立に悩んでいる方へ！
和平フレイズ公式サイトに、レシピページがオープン
第1弾「玉子焼き器で作るおかず&スイーツレシピ」をご紹介

「食卓からココロ豊かに」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（営業本部：東京都荒川区 代表取締役社長：林田雅彦）は、使用したい調理道具や食材からレシピを選ぶことができるレシピページを公開いたしました。ページ上部には、スタッフおすすめのレシピを公開中です。今月は使用頻度の高い「玉子焼き器」で作るレシピをご紹介します。今後も毎月、おすすめレシピと商品をお届けいたします。



レシピページはこちら
<https://www.wahei.co.jp/recipe/>



QRコードはこちら

5つのポイントをご紹介

- ①スタッフがおすすめするレシピをご紹介！季節に合わせて提案します。
- ②使用したい調理道具からレシピを選ぶことができます。お手持ちの道具を上手に活用できます。
- ③使用したい食材から、レシピを選ぶことができます。冷蔵庫にある食材を使い切りたい時にも活躍します。
- ④料理名や食材名などでレシピを検索できます。
- ⑤ページ下部では、新着レシピを随時お知らせします。



The screenshot shows the website's recipe interface. On the left, there are filters for '人気のレシピ' (Popular Recipes) and 'レシピカテゴリ' (Recipe Categories) such as 'フライパンで作るレシピ' (Recipes made in a frying pan) and '玉子焼き器で作るレシピ' (Recipes made in a tamagoyaki pan). A central search bar is labeled '材料・料理名・キーワードからレシピを探す' (Search for recipes by ingredients, dish name, or keyword). Below the search bar is a grid of ingredient tags including '鶏肉', '豚肉', '合挽き肉', 'ベーコン', 'ひき肉', 'コンビーフ', '白身魚', 'しらす', 'サバ', 'いか', 'えび', 'キャベツ', '長ねぎ', 'トマト', 'かぼちゃ', '玉ねぎ', 'にんじん', 'なす', 'ブロッコリー', 'れんこん', '枝豆', 'セロリ', 'にら', 'アスパラ', 'ミニトマト', 'ピーマン', 'ヤングコーン', 'オイ', 'ニ', 'パプリカ', '大根', 'じゃがいも', 'きょう', 'さや', 'スナップエンドウ', 'もやし', 'ごぼう', 'バナナ', '卵', 'コーン', 'ひじき', 'はんぺん', '油揚げ', 'こんにゃく', '厚揚げ', '豆腐', 'チーズ', 'しめじ', 'エリンギ', 'しいたけ', '高野豆腐', '香葱', 'ホタテ', 'みつば', 'ウィンナー', 'キウイ', 'オレンジ', 'りんご', 'きゅうり', 'レモン', 'さつまいも', '赤身魚', '白身', '野菜', '板エビ', '肉料理', '魚料理', '野菜料理', 'ご飯もの', '麺', 'スープ・汁物', '揚げ物', 'スイーツ', '作り置き', 'かんたんレシピ'. At the bottom, there is a search bar with the label 'レシピを検索' and a '検索' button. A note at the bottom states: '※料理名や食材名などでレシピを検索できます。' (You can search for recipes by dish name or ingredients.)

意外と万能！玉子焼き器で作るおかず&スイーツレシピをご紹介します

普段使用頻度の高い玉子焼き器ですが、お弁当に入れる玉子焼きやウインナーを焼くだけになっていませんか？今回は玉子焼き器を活用できるご飯系、スイーツ系レシピを2品ご紹介します。



★韓国おつまみ海鮮チヂミ★

生地を寝かせることでモチモチした食感に。色々な野菜で楽しめるのもgood！

材料（1枚分）

シーフードミックス(冷凍)…40g

ニラ…30g

玉ねぎ…30g

人参…30g

卵…1個

小麦粉…大さじ4

片栗粉…大さじ2

水…大さじ3

鶏ガラスープの素…小さじ1

ごま油…大さじ1/2

糸唐辛子…適量

【タレ】

長ねぎ…5g

醤油…大さじ1/2

砂糖…小さじ1/4

酢…大さじ1/2

ごま油…小さじ1/2

白ごま…適量

一味唐辛子…適量

手順

- ①シーフードミックスを解凍する。ニラは3cmのざく切り、玉ねぎは薄いスライス、人参は千切りにする。
- ②卵、小麦粉、片栗粉、水、鶏ガラスープの素を混ぜ、(1)の食材を混ぜ合わせる。ラップをかけ冷蔵庫で、30分以上寝かせておく。
- ③タレの長ねぎをみじん切りにし、材料を全て混ぜ合わせる。
- ④玉子焼き器にごま油を熱し、(2)の生地を全て流し入れ中火で約3分きつね色になるまで焼く。
ひっくり返して、反対側も約3分きつね色になるまで焼く。
- ⑤焼きあがったら食べやすい大きさにカットし、糸唐辛子を飾り、タレをつけていただく。



★まるごとホットバナナ★

バナナを玉子焼き器の幅に合わせてカットし切り込みを入れることで、真っ直ぐになり巻きやすくなります。

材料（2本分）

バナナ…2本

ホットケーキミックス…100g

牛乳…100cc

卵…1個

はちみつ…大さじ1/2

チョコチップ…20g

サラダ油…小さじ1

粉糖…適量

ミント…適量

手順

- ①ホットケーキミックスと牛乳、卵、はちみつを混ぜ合わせておく。
- ②玉子焼き器の幅に合わせてバナナの両端を切り、丸くなっている内側に切り込みを入れ、真っ直ぐになるようにしておく。
- ③玉子焼き器を熱し、サラダ油を薄くしき、生地を1/4流し入れ、弱火で焼く。
- ④生地がふつふつしてきたら、バナナを乗せて、玉子焼きの要領で手前に巻いていく。
- ⑤生地を奥に戻し、再び生地の1/4を入れ、チョコチップを散らし、ふつふつしてきたら、手前に巻いていく。
- ⑥同じ要領で、もう1本焼く。
- ⑦カットして、粉糖とミントを飾ったら、出来上がり。

おすすめの卵焼き器はこちら！

[Wマープル IH対応玉子焼13×18cm](#) ¥2,500

- 内面に2種類のマープルを使用し、こびりつきにくさ、耐摩耗性を高めました
- 耐摩耗試験20万回をクリアし、金属ヘラの使用もできます
- ガスコンロでもIHクッキングヒーターでもお使いいただけます



来月はお料理のマストアイテム「フライパン」で作るレシピをお届けします！

【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社

住所：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里6丁目60番10号 日暮里駅前中央ビル6FB室

TEL：03-3805-7534（広報専用ダイヤル） FAX：03-5604-7476

担当：木戸、河村 Mail：press@wahei.co.jp

■各種撮影用小道具としての製品の貸出、プレゼント企画につきましても、お気軽にお問い合わせください。