

ダントツさんが行く! 12



ピッタリ火加減で、デリシャス調理

ダントツ 今晚のおかずは何にしようかしら？

ナオキ 僕、とんカツが食べたい〜！

パパ 食べたいけど、最近、ちょっとおなかが出てきたから、揚げ物は避けたほうがいいかも。

ダントツ あらほんと、パパのおなか、少しムッチリしてるわねえ。そのうちメタボになっちゃうわよ。やっぱりとんカツはやめておこうかしら……。

秋葉原博士 うおっほん！ 夕飯のお買い物ですか。吾一が食べたいというので、うちもとんカツですて。ヘルシーシェフで調理するので、脂の心配はいりませんかね。

ダントツ ヘルシーシェフって何ですか？

博士 日立の過熱水蒸気オーブンレンジです。100℃のスチームを瞬間的に再加熱することで発生する、最高約400℃の

ナノスチーム過熱水蒸気により、余分な脂を絞り出し、塩分も流し落とすというスグレモノなのです。フライパンで調理するよりも、カロリーを約31%、塩分を約18%減らすことができますよ。

しかも、日立独自の5種の加熱の連係により理想的な加熱と温度で調理、食品に含まれるアミノ酸やイノシン酸などのうまみ成分が増すので、おいしさもアップするのです！ さらに、酸化や熱に弱いビタミンCなどの必要な栄養素の破壊や、油の酸化も抑制してくれるのですよ、奥さん！

ダントツ まあ、そんな夢のようなオーブンレンジがあるんですね！ でも、うちには以前買ったオーブンレンジがあるし……。

パパ ママは、レンジでチンばかりしているもんな(笑)。でも、中身が冷たかったり、温めすぎたり、よく失敗しているよね。

ナオキ 昨日のおかずのハンバーグ、まだ解凍されてなかったよ〜。

ダントツ あら、本当!? レンジの加熱っ

て難しいのよ。時間が短いと中が冷たかったり、長すぎると加熱しすぎて食感が変わっちゃったり。

博士 そんな心配もヘルシーシェフならご無用ですぞ。「わがや流あたたため」機能を使って、よく使う茶わんやカップなどの重さを事前に登録しておけば、正味の食品の重量に最適な火加減と加熱時間を自動検出してくれるのです。冷凍ごはんも冷蔵のお惣菜を2品同時に温めることもできるのですぞ。さらに、「はかって両面グリル」機能を使えば、付属のグリル皿に食品を載せて、メニューを選ぶだけで分量にピッタリの火加減で調理してくれます。熱伝導のいいアルミ製グリル皿の熱で、ハンバーグも両面こんがりおいしく焼けるのです！

ダントツ まあ！ 私にピッタリなオーブンレンジだワ。パパの健康のためにも、さっそく買い替えようかしら！

ココがダントツ

1

過熱水蒸気で余分な脂・塩分を落とす

ココがダントツ

2

分量に最適な火加減で、両面こんがりおいしく焼ける

マイクロ波が回り込んで食品を中から加熱。

ココがダントツ

3

よく使う食器で、好みに合わせて最適加熱

デリシャス調理「ヘルシーシェフ」
過熱水蒸気オーブンレンジ
MRO - DV200

約400℃の過熱水蒸気で脂・塩分を落とし、加熱温度管理機能でうまみ成分を増やし、ヘルシーに調理。「わがや流あたたため」や「はかって両面グリル」機能の搭載で、食品の重さに応じて最適に加熱。冷凍と冷蔵の2品同時温めもできるほか、低酸素調理で酸化に弱い栄養素も守る。



波型プレートで脂を切る。



パール (W)



ワイン (R)