

イワタニのカセットこんろ

「カセットこんろ」のパイオニアメーカーとして、イワタニでは豊富な機種を取り揃えています。ホースもコードも不要でホームパーティーはもちろん、アウトドアでも活躍する卓上調理器です。

Iwatani

GRILL STAR

カセットガス スタンドBBQグリル

カセットガスとカセットガスパワーゴールドに対応。組み立て、折りたたみカンタン、持ち運びラクラク。



テーブルトップ時



スタンド設置時

- スタンドと本体は取り外しが可能。
- 2本のカセットガスを水平方向に平置き装着できるBBQグリル。
- 底面がフラットなのでテーブルでの調理が可能。
- アウトドアだけでなく室内でも大型こんろとして使用できます。

2
バーナー
2
グリル

カセットフーBO(ボー)EX

火力が強いと美味しさが違う！
多めの分量もラクラク調理。

商品コード:CB-AH-41
オープン価格 当社販売価格:5,480円(税抜)
最大発熱量:4.1kW(3,500kcal/h)
キャリングケース付



- 火力が強いと美味しさが違う！
- 専用キャリングケース付きでレジャーにも災害時にも大活躍！
- ダブル風防で屋外使用も心強い！



やきまる

煙の発生を少なく抑え、
室内で手軽に焼肉が楽しめる

商品コード:CB-SLG-1
オープン価格 当社販売価格:5,980円(税抜)
最大発熱量:1.0kW(900kcal/h)



- プレートの温度を高温化させないことで脂の煙化を抑える
- 脂を炎に落とさないことで煙を出さない
- 直火だからお肉が美味しい焼ける

Okaju通信

2018 Spring

商品のご購入・
リフォームのご相談・
お問い合わせは



あなたの毎日に彩りと安心を。
岡重株式会社

TEL 0544-27-6111 富士宮市ひばりが丘698

Okaju通信

Vol.08 2018 Spring あなたをやさしくするくらしの知恵がいっぱい

ニュートラルな時間を大切に。



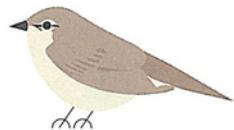
ニュートラルな時間を大切に。

カラダも気持ちも浮き足立つ春は、大きな節目の季節でもあり、なにかと忙しい時期です。ゆっくりとした時間がとれなくとも自宅の庭やテラスで、簡単だけどコーヒー^の紅茶などで野点^のをして、四季の変化を五感で感じてみましょう。身近にあるニュートラルな時間を、大切なひとと過ごしてみませんか。



撮影協力
cafe & dining JINQ
<http://tomoe-project.com>

あなたの家でも見られる、春の訪れを知らせる鳥たち。



ウグイス *Iornis diphone*

体はウグイス色ではなく、緑がかった茶色をしています。若鳥はこどものころ聞いた仲間の鳴き声を思い出しながら、さえずる練習をするのだとか。



スズメ *Passer montanus*

卵から巣立つまでがたった2週間というスズメがヒナに餌を運ぶ回数はなんと約四千回。両足をそろえびょんびょん跳ねるスズメも、実はとても忙しいのですね。



メジロ *Zosterops japonicus*

ウグイスに間違えられがちなメジロ。鮮やかなみどりで目の周りが白いのが特徴です。花のみつが大好きなので、花粉を運ぶやくわりもしています。



シジュウカラ *Parus minor*

街中でも見かけることのできる鳥で、虫や木の実をよく食べます。ほほが白く、胸のネクタイのような模様は、オスは広く、メスは狭いのが特徴です。



ツバメ *Hirundo rustica*

背中の紺色と白いお腹が特徴。駅や軒下に巣を作り、商売繁盛や幸運をもたらす鳥と言われています。台湾やマレー半島まで飛ぶツバメもいるそうです。

風のなまえを知ろう。

風のなまえが豊富な日本。読むだけでどんな風なのか連想できることからも、日本人の奥ゆかしさを計り知ることができます。

【東風】 こち

氷を解き、春を告げる風として、菅原道真の歌でも知られています。

【花風】 はなかぜ

桜の満開時に吹き花を散らしていく風。

【風花】 かざはな

晴れている中、花のように雪が舞う現象。

【春一番】 はるいちばん

立春から春分までに吹く、9m／秒の南風。

[春の旬を取り込んで] アサリのスープスパゲティ



材 料

アサリ	300g	バター	30g
水	400ml	生姜	2片
白ワイン	100ml	鶏ガラスープ	少々
パスタ	200g	塩・胡椒	少々

作 り 方

- 1.パスタを塩を入れたたっぷりのお湯で規定の茹で時間より2分短く茹でる
- 2.アサリは砂抜きし、生姜をみじん切りにする。
- 3.深めのフライパンにバターを溶かし、生姜を入れ香りが出るまで弱火で加熱。
- 4.白ワインとアサリを入れ蓋をして中火でアサリが開くまで加熱
- 5.アサリを一旦取り出し、水・鶏ガラスープの素・軽く塩胡椒して沸かす
- 6.沸いたらパスタを入れ、再び沸かして1分ほど待つ
- 7.アサリを戻し、さらに30秒ほど加熱して完成。