

BRAUN

Braun × クックパッドベビー コラボ料理教室

cookpad ベビー

今日は、9月19日“クイックの日”！

ママの負担がぐんと減る！たった9分19秒でつくれる時短レシピをつくろう！

ブラウン ハウスホールドは、本日9月19日(月)、クックパッドベビーとのコラボレーション料理教室、「ママの負担がぐんと減る！家族のご飯から離乳食まで、クイック・時短レシピ」を、恵比寿ガーデンプレイスのクックパッド キッチン・ラウンジにて開催いたしました。家族の食事と離乳食を効率よく同時につくるのは、ママにとって、とても大変なこと。本料理教室では、料理研究家のふじわらみき先生が考案する「家族の夕食と、お子様の離乳食を同時に作る、時短レシピ」をご紹介します。忙しいママを助ける時短調理家電「ブラウン ハンドブレンダー」をフル活用し、栄養たっぷりの離乳食をつかってあげたいと思うママ達が大集合しました！



9月19日はクイックの日！

それにちなんで、**9分19秒**で出来る、
レシピもご紹介

クイック！時短レシピ！

「進化系！クラウド・すき焼き」

鉄板スキレットをつかった、熱々ジューシーなすき焼きもたったの9分19秒でつくれちゃいます！

たっぷりの卵白をハンドブレンダーで泡立てて、上にクラウドトッピング！

熱を加えて、仕上げに卵黄をおいて出来上がり！



～クラウド・すき焼き～

大切な離乳食時期、ママの強いパートナーとなります！



大人用と離乳食用 ～麻婆豆腐～

離乳食でもよく利用される、お豆腐を使ったメニュー。大人の食事を作りながら、離乳食も一緒に仕上げるコツ！無駄のない調理方法で抜群に美味しい仕上がりに、大人も、大満足の1品です。

「なかなか離乳食を食べてくれない」「ペースト状にするのが一苦労」「食べてくれない野菜がある」などでお困りのママにぴったりです！**食材のきざみ加減を月齢に合わせて自由に調整**することで、食べ物を見た目や食感で判断する子どもの離乳食づくりも思い通りに実現できます。



参加者の声

離乳食と、普段のごはん。
いっぺんに作れてしまうのは、やっぱり便利です♪
今まで、ワンパターンだったお料理の幅も広がってうれしいです

主婦女性：お子さんの年齢：1歳5か月

ハンドブレンダーを使った料理は、時短にもなって、
なにより作るのが、楽しかったです。
生まれてくる子供の為、主人とハンドブレンダーに大いに活躍してもらいます。

ご夫婦で参加：妊娠8か月の妊婦さん

【ブラウンのハンドブレンダーは、10年連続シェアNo.1*!】

■業界初！スマートスピードテクノロジー搭載

スピードを手の握り具合でコントロール。まるで製品と手が一体化したような感覚。食材のつぶし具合を感じながら、きめ細かな調節が可能。

■ドイツテクノロジーのパワフルモーター

パワフルな理由、それはハンドブレンダーの命であるモーターが違うこと。ブラウンが独自に開発したパワフルモーターです。

■独自のベル型形状 優れたシャフト

ベル型シャフトは、しっかり食材を巻き込むから仕上がりが均一でなめらかに。

* 2006-2015年「ハンドミキサー」カテゴリにおける金額シェア・独立調査機関調べ



報道関係者様のお問い合わせ先

ブラウン ハウスホールド マーケティング部 広報担当

Email: braun-pr.japan@delonghigroup.com Tel: 03-6860-5540 / Fax: 03-6860-5546

*本格麻婆豆腐（お料理教室実施メニュー）



【材料】

豚モモ肉	160g (おとな140g,キッズ20g)
塩	ひとつまみ
にんにく	1片
生姜	1片
長ネギ	1本
油	大2
とうがらし	1本（種をぬく）
花山椒	小さじ 1

【調味料】

醤油	大1*1/2
酒	大1
味噌	大1
塩	小1
砂糖	小1
水溶き片栗粉	
ごま油（仕上げ用）	

作り方

- ①鍋に水と昆布を入れ30分以上浸す。豆腐を2等分にしてとろ火でゆっくりあたためる。
- ②チョッパーにひとくち大に切った豚肉、塩をいれパルス運転で20回ほどまわす。*20g取り出し小鍋へ→キッズ麻婆分
- ③にんにく、生姜を加えパルス運転7回～10回
- ④フライパンを熱し油大1をいれ、強火で②の肉をしっかり炒める。
香ばしく炒めてから、残りの油大1、とうがらし、花山椒を入れ香りをたたせ下準備した長ねぎを加え炒め合せ火を弱め醤油、酒をいれ、炒めあわせる。
- ⑤①のだし汁（おたま3杯ほど）を加え砂糖、塩、味噌をいれなじませ、すこし煮込む。
最後に水溶き片栗粉を大3ほど入れとろみをつける。
- ⑥しっかりとろみがついたら、①の豆腐をいれお好みの大きさにくずし仕上げ用ごま油をかけ、ねぎを散らす。

キッズ麻婆豆腐＜取分け分量＞

小鍋に①のだし汁（おたま2杯ほど）、②の豚肉20g、豆腐1/2丁をいれ、豚肉にしっかりと火を通し醤油小さじ1で味付けし、水溶き片栗粉を大1/2～1に加え、ブロッコリーを飾る

■初期離乳食メニュー（つぶし粥、ブロッコリーペースト、さつまいもりんご）

ブロッコリーペースト：ブロッコリー60g ①のだし汁60gをピーカーに入れブレンダーでなめらかに仕上げる
さつまいもりんご：加熱したさつまいも10g りんご20g だし汁20g 攪拌する

■後期離乳食メニュー（昆布ごはん）

昆布ごはん：ピーカーにご飯100g だし汁60g 昆布少々 ブレンダーで攪拌する。



(左から)ブロッコリーペースト、さつまいもりんご、昆布ごはん

～9分19秒レシピ～

9月19日はクイックの日としまして、ブラウン ハウスホールドでは、9分19秒で作るクイックレシピを考案！
忙しいママや、働く女性に嬉しい時短レシピのご紹介です。

*進化系！クラウド・すき焼き



【材料】（1人分）

<1人分>		【メレンゲ】	
薄切り牛肉	100g	卵	2個
ねぎ	1/2本	砂糖	5g
しいたけ	2枚	【たれ】	
春菊	1/4束	醤油	大2 又は 30g
焼き豆腐	1/4丁	酒	大2 又は 30g
しらたき	1/4袋	めんつゆ	大2 又は 30g
白菜	50g	水	大2 又は 30g

作り方

- ①しらたき、豆腐、洗った野菜をお好みの大きさに切る。
- ②スキレットにたれ、牛肉、①をいれ中火にかける。
- ③卵を卵白と卵黄にわけ、ピーカーに卵白と砂糖をいれ、ハンドブレンダー低速でメレンゲを作る。
(1分ただし、②で火にかけてる間につくる)
- ④牛肉に火がとおった②の上に③のメレンゲをのせ、卵黄を上のにせる。

時短レシピ監修

ふじわらみささん

料理研究家

料理教室を主宰しながら、様々な料理番組や雑誌撮影へのレシピ提供及び調理相談、フードコーディネーターや商品開発サポートまで多岐に渡り活躍。



報道関係者様のお問い合わせ先 ブラウン ハウスホールド マーケティング部 広報担当

Email: braun-pr.japan@delonghigroup.com Tel : 03-6860-5540 / Fax : 03-6860-5546