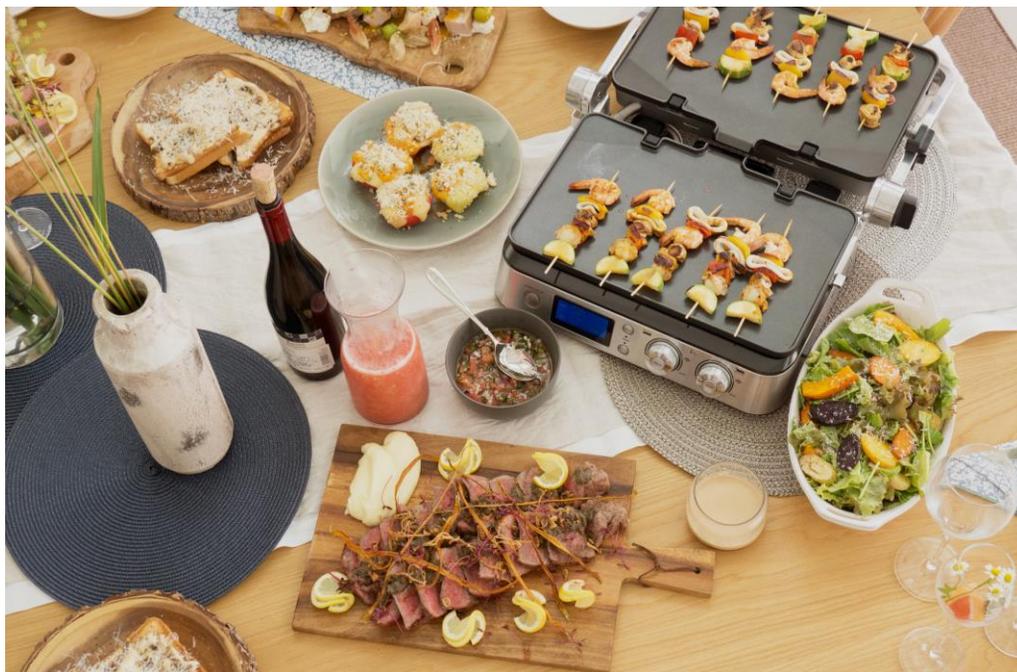


1台で前菜からステーキ、デザートまで作れる！
デロンギ マルチグリル 体験型ホームパーティーを開催
 ～参加者は、デロンギ マルチグリル アンバサダーとして
 Instagramで情報を順次発信！～



デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男)は、「デロンギ マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート (CGH1011DJ)」を使った体験型ホームパーティーを9月7日(土)に開催しました。当日は、デロンギ公式Instagramで募集した料理好きやホームパーティ好きな皆さまをお招きし、デロンギ マルチグリル アンバサダーのBistro Takeru オーナーシェフの宍倉たけるさんと、料理研究家の上原友香さんによるマルチグリルを使ったホームパーティーメニューのデモンストレーションと試食会を行いました。

デロンギ マルチグリル アンバサダー 宍倉たけるさんが伝授！
分厚い肉もしっかりジューシー！マルチグリルだからできる、絶品肉料理

デモンストレーションで一番の盛り上がりを見せたのが、宍倉さんによるメインディッシュ、牛肉と豚肉を使ったレシピ紹介でした。

肉の中でも、美味しく焼くには高度な技術と経験が必要だとイメージされる厚みのある肉ですが、宍倉さんによると「マルチグリルがあれば難しい技術や経験は必要ありません」とのこと。「マルチグリルは上下のプレートで肉を挟んで焼くことができるので、均一に火が入り、どんな肉もジューシーに、美味しく焼けますよ」と説明しながら、宍倉さんは手際よく肉を塩・こしょうで味付けして、高温に設定した平型プレートへ。ジュッと香ばしい音が出ると、参加者の皆さまから歓声が上がりました。



製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当

Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

温度調整もダイヤルで簡単。プレートの温度が均一に保たれるので、焼きムラなく分厚い肉でもジューシーに美味しく焼きあがる！



3cm厚のサーロインステーキ肉をマルチグリルに挟んで数分。上プレートを開けると美味しそうな焼き色とともに、美味しい匂いが立ち込めます。その光景に、参加者の皆さまはスマホで写真を撮ったり、歓声を上げたりと大盛り上がり。

宍倉さんは、「肉を美味しく焼くには温度調整がとても重要です。マルチグリルは、難しいとされる温度調整もダイヤルを回すだけで、あとは挟んで、焼くだけ。道具任せで一定のクオリティに上げることができ、気になる脂も油受けトレイに落ちインスタ映えする厚みのあるサーロインステーキも美味しく焼くことができます」と説明しました。

参加者の皆さまからは、「お肉は他にどんなものがいいますか？」「和牛は向いていますか？」など、たくさんの質問が寄せられ、宍倉さんから「マルチグリルの場合、霜降りが多い和牛は逆に火が通りすぎてしまうので、赤身の強いお肉の方が、より柔らかくジューシーに美味しく焼けるのでお勧めです。むしろ、安価なものでも美味しく焼けます」とアドバイスしました。

前菜もデザートも簡単！料理研究家 上原友香さんによる、ホームパーティー向けレシピ

料理研究家の上原友香さんからは、マルチグリルを使ってサラダから前菜、魚料理、デザートなど5品のレシピを紹介しました。

上原さんは「マルチグリルは、調理方法に合わせてBBQ、コンタクト、グリルと3つのポジションで様々な使い方が楽しめるのが最大の魅力ですね」と特徴をわかりやすく伝えながら、テキパキと料理を仕上げていきます。途中参加者の皆さまにも実際にマルチグリルを操作していただきながら、その使い勝手の良さを体感いただきました。

さらに「グリルのポジション(高さ)は4段階に変えられるので、食材に触れることなく上からも加熱できます。グラタンのようにチーズを溶かしたり、焼き目をつける料理にぴったり。さらに、別売の波型プレートを使えば、グリルの焼き目をつけることも可能なので、肉はもちろん、秋刀魚などの魚調理にもオススメですし、別売のワッフルプレートを使えば、ワッフルも作れます。マルチグリルが1台あれば幅広いメニューが楽しめますよ」と説明すると、参加者の皆さまも納得した様子でした。



当日のパーティーの様から、実際に使った感想まで。

参加者の皆さまは、今後“デロンギ マルチグリル アンバサダー”として情報発信！

全7品が出来上がり、お楽しみの試食会へ。秋を意識したテーブルセッティングに皆さんもテンションが上がります。乾杯のあと、皆さん思い思いにお料理をサーブしていただきました。「お肉が柔らかくて美味しい！」「チーズの溶け具合が最高！」「こういう風に盛り付ければいいんだ！」と、楽しく会話を弾ませながら召し上がっていただきました。



参加者の皆さまからは「マルチグリルがこんなに便利なものだとは知らなかった！」「こんなに手軽にお肉が焼けるのはうれしい。さっそく家でやってみよう」「マルチグリルが一台あれば、三食これですべてできそう」「お手入れも簡単そうだし、使い勝手もよさそう」「グリルと聞くとちょっとハードルが高いと思ったけど、思ったより操作が簡単だったので使いこなせそう」など、マルチグリルの良さを実感していただきました。

今回集まっていた参加者の皆さまは今後、“デロンギ マルチグリル アンバサダー”としてInstagramで情報を発信していきます。当日のパーティーの様子から、おうちで実際に使ってみた感想、マルチグリルの魅力などをインスタ映えする写真と共にInstagramで「#デロンギマルチグリルアンバサダー」というハッシュタグで投稿していきます。

<メニュー>

秋野菜のグリルサラダ / カラフルトマトのグラタン / 秋鮭とキノコのクリームクロックムッシュ / 魚介と野菜のケbab-秋のハーブソースがけ- / 厚切りサーロインステーキ -マッシュルームケチャップとクリームポテトソース- / 厚切りローストポーク -イチジクとブッラータ添え マスタードハニーソース- / 秋の味覚 モンブランワッフル -秋のフルーツのせ-

▼イベントレポート、レシピの詳細はこちら▼

https://kitchen.delonghi.co.jp/multigrill_event/



製品情報

製品名	: デロンギ マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート
型番	: CGH1011DJ
カラー	: シルバー
本体寸法	: 幅460×奥行355×高さ190 (mm) /通常 幅460×奥行615×高さ120 (mm) /BBQポジション
本体重量	: 7.0kg(平型プレート含む)
電源コードの長さ	: 2.4m
電圧/周波数	: AC100V / 50-60Hz
消費電力	: 1400W
温度設定	: 60~120℃ (20℃刻み) /120℃以降 (10℃刻み) 、SEAR (焼き付け)
タイマー	: 90分
付属品	: お手入れ用へら
希望小売価格	: オープン
特設HP	: https://kitchen.delonghi.co.jp/products/multigrill/bbq.html



マルチグリル BBQ & コンタクトグリル
プレート専用 波型プレート
型番: CGH-NP
希望小売価格: オープン



マルチグリル BBQ & コンタクトグリル
プレート専用 ワッフルプレート
型番: CGH-WP
希望小売価格: オープン

キャンペーン情報

今なら デロンギ マルチグリル CGH1011DJ
BBQ&コンタクトグリルプレートご購入で

人気の **波型プレート** (別売) を
100名様に抽選でプレゼント



期間中「マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート [CGH1011DJ]」ご購入いただいたお客様に限り、人気の「マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート専用 波型プレート [CGH-NP] (税抜8,000円相当)」を抽選で100名様にプレゼントいたします。



肉の脂をしっかりと落としながら、グリルの焼き目をつけて焼く事が可能な人気の波型プレート

応募方法

期間中にマルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート[CGH1011DJ]をご購入いただき、製品に同梱されている購入者アンケート(オンライン回答)に回答ください。回答をもって、応募完了となります。

購入期間

2019/10/1 (火) ~2019/12/31(火)

購入者アンケート回答期間

2019/10/1 (火) ~2020年1月15日 (水)

※在庫状況から発送まで2か月程度お時間をいただく場合がございます。
※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。