下ごしらえから調理・保存まで! これ1台で毎日の調理をラクに。

1台10役 スライサー スピナーセット 1,990円(税込)



ご購入は こちらから



1.スライサー

2.細千切り

3.太千切り



4.おろし器 5.ザル(水切り)



7.保存容器

8.電子レンジ調理



6.ボウル



9.サラダスピナー





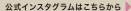
10.調味料計量指ガード





およね

爆速レシピクリエイター/ レシピラボ主宰





「自炊ハードルを地の果てまで下げにいく」をモットーに、日々、ささっと 作れてちゃんとおいしいレシピを発信中。

テレビ・雑誌・WEBなどのメディア出演に加え、企業とのレシピ開発やプ ロモーション企画でも活躍。SNS総フォロワーは40万人超(2025年6

著書に『禁断の爆速ごはん ここまでやっちゃう100レシピ』『やったもの 勝ち!およね式 手間どろぼうレシピ』があり、2冊連続で発売前重版を記 録。2児の母として、リアルな視点を活かした発信が支持を集めている。

便利な調理アイテムは他にも! 🦊



1台5役 レンジでもオーブンでも使えるシリコン鍋ザル付き



ザル・ボウル・レンジ加熱・蒸し・ オーブン調理がこれ1台で!

999円(税込) こちらから



1台6役 レンジで焼き目が付くレンジグリル



電子レンジで、炒める・焼く・茹でる・ 煮る・蒸す・炊くの1台6役!

4,990円(税込) ご購入は こちらから







ニトリ公式インスタグラム Please follow me!





ニトリのキッチン用品の ご購入は、 お取り寄せでも ニトリネットでも!





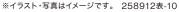
SNS で、人気!

爆速レシピクリエイター およねさん 考案

1台10役スライサー スピナーセットで

火を使わず完結! 爆速レンチンレシピ





【 1台10役 スライサーセットで爆速調理! 今日のおかずに、あと一品。 /



あと一品にはこれ! にんじんとじゃがいもの ツナきんぴら



【材料】(2-4人前)

じゃがいも(中):1個、にんじん:1/3本、

ツナ水煮缶:1缶、白炒りごま:適量

<調味料>

砂糖:小さじ2、醤油:小さじ2、酒:小さじ2、

みりん:小さじ1、ごま油:小さじ1

【手順】

- ①太千切りスライサーをセットして、ジャガイモ、にんじんを 千切りにする。
- ②調味料を加えて蓋をして、2分レンジで加熱する(600w)。
- ③レンジから取り出し、そのままボウルにして、
- 汁気を切ったツナと白炒りごまを和えて完成。



お弁当にもぴったり!

なすとズッキーニの ジューシー肉巻き



【材料】(2人前)

豚バラ薄切り肉(25cm程度):8枚

なす:1本、ズッキー二:1本、生姜:適量

<タレ>

砂糖:大さじ2、醤油:大さじ2、酒:大さじ1

【手順】

- ①**薄切りスライサー**をセットして、なす、ズッキーニを スライスする。
- ②豚バラ肉になす、ズッキーニを4~5枚置きくるくると巻きつけ、これを8個作る。
- ③タレの調味料を入れて蓋をして5分レンジで加熱する
- (600w)。5分経過したら蓋を外して1分30秒再加熱する。
- ④細千切りスライサーを使った生姜を添えたら完成。



やめられない! 止まらない! カレー風味コールスロー



【材料】(2-4人前)

キャベツ:1/4玉、にんじん:1/3玉、

コーン: 40g、カニかま: 3本、塩: 小1/4

<調味料>

砂糖:小さじ1/2、カレー粉:小さじ1/2、

酢:小さじ1/2、マヨネーズ:大さじ2

【手順】

- ①容器に<mark>ザル</mark>をセットし、<mark>薄切りスライサー</mark>でキャベツを スライスする。
- ②容器の中に塩を入れ全体に混ぜ合わせ5分ほど置いたらスピナーをセットし水切りする。
- ③容器に落ちた水分を拭き取り、ボウルとして食材を容器に移す。太千切りスライサーでにんじんを千切りにして加え、ほぐしたカニかまとコーンを加え、調味料を入れて和えたら完成。