

平成16年3月30日
北海道ガス株式会社

新発見！魚焼きグリルは「キッチンの万能選手」

大好評につき！ガスコンロのグリル活用本の「PART II」を発刊

このたび北ガスでは、昨年4月に発刊した「Grill de Cooking (グリルでクッキング)」の続編となる「PART II」を発刊いたしました。

ガスコンロのグリルを活用するアドバイスと、簡単な料理レシピを掲載し、多くのお客さまから大変ご好評をいただいております。

「グリル」は、焼き魚以外にも様々な用途で使えるとても便利な調理器具です。この冊子により、最小限の手間と時間で美味しい料理ができるグリルの使い方と、調理の楽しさをもっと知っていただきたいと思います。



冊子の特徴

グリルの優れた特徴を、わかりやすく解説しています。グリルを使った料理レシピを写真つきで18品掲載。最後には「焼き魚大成功の法則」として、上手な魚の焼き方も掲載しています。A5版、36ページです。

必見！「グリル」の優れた機能

一般的にガスコンロのグリルは、「魚を焼くもの！」というイメージを持たれているかもしれませんが、実は「野菜・肉を焼く」「パンを焼く」「ピザを焼く」「揚げ物など惣菜の温めなおし」など、トースターや電子レンジを使う以上に、効果的な調理器具です。

■冊子の入手方法

北ガスショールーム「サガティック」にて配布（お一人様1冊限り・8月末日まで）しています。詳しくは、下記の北ガスショールームサガティックまでお問合せください。

<お客さまお問合せ>

北ガスショールーム「サガティック」

担当：藤澤

住所：札幌市北1条東4丁目サッポロファクトリー1条館3F

TEL：011-207-4040

<資料>

グリルの優れた特徴

①「様々な料理が出来ます」

魚焼き以外にもトーストやローストビーフなど様々な料理ができます。

魚などを焼いた時に発生したニオイが、次に調理する食材に移るのでは、という心配もあるかと思いますが、しかし、調理中は食材から蒸気が出ているため、食材の内部にニオイが入ろうとするのを防ぎ、ニオイは移りません。そして短時間にかつ美味しくでき上がります。

②「温めなおし便利」

揚げ物など、できあいの惣菜の温めなおしにも便利です。電子レンジは「内側から加熱」することにより、中心の水分が外側に出てきて表面がベチャッとしてしまうのに対し、グリルなら「外側から加熱」しますので、遠赤外線+対流のダブル加熱で、揚げ物も天ぷらも、サクサク、カリッと温めなおします。

■「速さ」と「美味しさ」のヒミツ

①火による遠赤外線のみく射熱で表面をカリッと焼きます。

②ガスの燃焼の空気を使うため庫内に空気の対流が起き、その熱風の対流で素早く中まで火を通します。

③電子レンジの庫内温度が250℃なのに対し、ガスグリルなら庫内温度がスピーディに300℃以上に。オーブントースターや電気オーブンに比べ立ち上がりも、焼き上げもスピーディ。うまみも逃しません。

