

電子レンジやオーブンで簡単、ヘルシーな蒸し料理

## ルクエ スチームケース



### ルクエ®スチームケース

価格：

レギュラーサイズ 5,250 円 (トマト)、5,775 円 (アナスタシア、ライス、ノーザンルビー)

ミニサイズ 3,780 円 (トマト、ライス、アナスタシア、ノーザンルビー)

ファミリーサイズ 10,500 円 (トマト、ライス)

お問い合わせ先：TEL. 03-3252-7571 コラムジャパン株式会社

<http://www.coram.co.jp/>

今回見つけたアイテムは、ルクエ「スチームケース」。電子レンジでヘルシーな蒸し料理が作れるアイテムとして人気が高いという。早速、コラムジャパン株式会社を訪ねた。

「手早く簡単に美味しい料理を作りたい、メタボが気になるから油料理はできるだけ避けたいと思っという方々の要望に応える商品として弊社が輸入販売しているのがルクエ「スチームケース」です。使い方は、野菜や肉、魚などをケースに入れ、レンジでチンするだけ。食材の水分で簡単に蒸し料理ができて

す。手軽で簡単なのももちろん、油を使わず、素材の旨味を逃さないのが、美味しい料理ができる上がるというのも特長です」と語る、同社広報担当の方。

レンジでチンするだけで蒸し料理ができて、しかもヘルシーだなんて夢のようなアイテムだ。注意点として、水分の少ない食材を加熱する場合には、あらかじめ水分を加える、水などにくぐらせるなどしてから加熱すること、根菜などを加熱する場合には30〜50CC程度のお水を加えて調理すること、等の簡単なことだけ。火も油も使わず、簡単に蒸し料理ができる「スチームケース」。この秘密は、素材と独自のデザインにあるという。

「スチームケース」はプラチナシリコンでできています。シリコンは何らかの触媒を使用しないと成形できないのですが、この触媒としてプラチナを使用しています。プラチナを使うことで、高品質かつ安全な素材になります。例えば、医療用や乳幼児の口に触れる哺乳瓶のニップルなどにも使用されています。加えて、耐熱温度もマイナス30度から260度と広範囲なので、電子レンジはもちろん、冷凍庫からオーブンまで使用可能。独自のデザインでスチーム

ケース内の熱対流に優れ加熱ムラを防ぎます。調理だけではない使い方として、下ごしらえした食材や、残った料理をケースに入れたまま冷蔵庫や冷凍庫に保存でき、また、料理がこびりつかないので後片付けもサッと洗うだけで簡単です。食器洗い機でも使用可能です」と語る広報担当の方。

「スチームケース」はサイズが3種類、カラーがそれぞれ2〜4種類がラインナップされている。レギュラーサイズは容量650ml、ミニサイズのペティートは330mlでちょっと一品料理を作りたいときや、デザート作りにピッタリだという。ファミリータイプの容量は400ml。

「ファミリーサイズは一度にたっぷりの料理が簡単に作れるので、鍋感覚で使って欲しいですね。専用レシピも付いているので、参考にして頂けるとより楽しんでいただけると思います」と語る広報担当の方。

鍋感覚。そう、「スチームケース」は機能ももちろんだが、見た目のデザインもスタイリッシュで、レンジでチンしてそのまま食器としてテーブルへ持っていかなくても様になる、調理器具と食器を兼ねるデザイン設計がうれしい。このスタイリッシュなデザインは、スイ

ス人デザイナー、ルキ・ヒューバーがメキシコの伝統料理「バナナの蒸し料理」からヒントを得たというのも興味深い。

気になるのは、結局「スチームケース」で何が作れるのか？ということ。蒸し料理が作れることとはわかったが、蒸し料理を毎日食べ続けるのもなかなかない。蒸し料理以外にも作れると良いのではと考えていると、もちろん、蒸し料理以外にも作れますとも語る広報担当の方。例を挙げていただくと、「塩焼そば」「菜の花と生ハムの春色パスタ」「マッシュルームとチーズのカレー」「カニ雑炊」「アスパラベーコン巻き」「春キャベツと豚肉挟み」「イサキと夏野菜のピネガー蒸し」「豚の角煮」「ポーククリームシチュー」などなど、ご飯ものから肉料理まで、ブルーベリー・スポンジケーキといったスイーツまで豊富なレシピがあるというから驚く。自分のオリジナルレシピも考えられて楽しさも増えそうだ。

「スチームケース」は簡単に美味しい料理のレパートリーが増えて、しかもヘルシー。機能性とデザイン性を兼ね備えた、毎日の食卓が明るくなる、家族の健康的な笑顔がこぼれるアイテムなのかもしれない。