



家事  
問屋

made in Japan | Niigata

蒸しかご  
レシピ&取扱説明書

# 取扱説明書

ご使用になる前に取扱説明書をよくお読みください。  
読み終わったら大切に保管してください。

## ⚠ 取り扱い上の注意

- 調理中や調理後の本体は熱くなりますので、鍋つかみ等を使用してやけどにご注意ください。
- 時間のかかる調理の場合、水量が不足することがありますので十分注意し、空焚きすることがないように途中で水を足してください。
- 脚部のワイヤーは取り外し可能ですが、無理に取り外したり、強い衝撃を加えますと変形する可能性があります。

## ⚠ お手入れについての注意

- 使用後はよく汚れを落とし、水気をふき取って乾燥させてください。
- 傷がつくことがありますので、たわし・磨き粉等で磨かないでください。

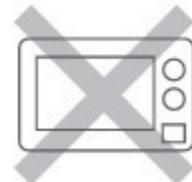
品質表示

18-8ステンレス(4メッシュ)

日本製



食洗機



電子レンジ



# 基本の使い方

用意するもの 24cm以上のフライパン、フライパンの蓋、水150～200ml

## 蒸す

- 1 24cm以上のフライパンに水を張ります。

※食材が水に浸らないように調整してください。

- 2 食材を乗せたら蓋をし火にかけます。

※食材によって加熱時間が異なりますので、火の通りをご確認ください。

※フライパンのお湯が少なくなったら、その都度水またはお湯を足してください。



## 取り出す

### 3 食材に火が通ったら 取り出します。

※加熱後は本体が熱くなっておりますので  
取り出す際は十分にご注意ください。

### 4 水気を切ったら皿にのせて そのまま食卓へ。

食材が水っぽくならず、おいしくいただけます。



# 使い方いろいろ

## 油切り

揚げ物をトレーにのせて  
そのまま食卓にも。



## 油抜き

ボウルなどにセットし  
熱湯をかければ  
簡単に油抜きができます。





# お手入れの仕方

使用後はやわらかいスポンジでよく汚れを落としてください。

※溝にたまった水分は、振って落とすか、ふきんでふき取ってください。

# 脚部の取り外し方

片方の脚部ワイヤーを外側に  
押し込みます。

ワイヤーが勢いよく外れますので  
ご注意ください。

※脚部のワイヤーは、何度も取り外しますと次第に外れやすくなりますので、なるべく外さずにご使用ください。



# 家事問屋の「寄り添いサポート」



使い慣れた道具を手放したくない。  
一つのことを大事に使いたい。

そんな気持ちに寄り添えるよう、  
家事問屋では製品の修理や交換  
部品のみ販売を行っています。

ずっと使いたいという気持ちに、  
ずっと寄り添い続ける存在でありたい。  
まずはお気軽にご相談ください。



公式サイトからお問い合わせ

[kajidonya.com/support](http://kajidonya.com/support)



「修理・ご相談の受付はこちら」よりお問い合わせください。



電話窓口からお問い合わせ

**0256-64-5588**

受付時間／8:30～17:30（土日・祝日除く）

# 家事問屋について

私たちの作る道具は  
毎日の暮らしにおける「ひと手間」を助けるための道具です。  
見た目や機能は、とってもシンプル。  
どこかで見たことがあるようなものばかりです。  
でも、気づけば手放せない存在になっている。  
「ありきたり、なのに使いやすい。」  
そんな道具を目指し  
金物加工の産地「新潟」で日々つくり続けています。

## 下村企販株式会社

新潟県燕市小池4803-4

電話 0256-64-5588 FAX 0256-64-5064

レシピ開発 オレンジページ

印刷・製本 株式会社プラスパッケージ



公式サイト  
kajidonya.com



Instagram  
@kajidonya

本誌掲載の写真・記事の無断転載を禁じます。本誌掲載の内容は2023年7月現在のものです。  
万一、乱丁・落丁がありましたらお手数ですがご連絡ください。この冊子は、読み終わったら大切に保管してください。



# 基本の蒸し

## いろいろ蒸し

蒸し時間 7分

※フライパンのお湯が少なくなったら、その都度水またはお湯を足してください。



### 材料

かぼちゃ  
にんじん  
ブロッコリー  
しめじ

### つくり方

- 1 24cm以上のフライパンに水(約150~200ml)を入れる。
- 2 蒸しかごに食材をのせ、強めの中火で2分ほど加熱したら、弱めの中火で蓋をして7分ほど蒸して出来上がり。

## 蒸したまご

蒸し時間 半熟8分 固ゆで14分



半熟8分



固ゆで14分

### つくり方

- 1 24cm以上のフライパンに水(約150~200ml)を入れる。
- 2 蒸しかごにたまごをのせ、強めの中火で2分ほど加熱したら、弱めの中火で蓋をして8~14分ほど蒸して出来上がり。

# アレンジレシピ



## 水菜と赤パプリカの豚巻き

蒸し時間 8～9分

材料 (2人分：8個分)

豚しゃぶしゃぶ用肉 (バラ、ロースお好みの部位で)	140～160g
水菜	80g
赤パプリカ	1/2個(80g)
A	
マヨネーズ、みそ、白すりごま	各大さじ1/2
みりん	小さじ1

### つくり方

- 1 水菜は5cmの長さに切る。パプリカはせん切りにする。
- 2 豚肉に1を等分してのせて巻き、蒸しかごにのせる。
- 3 フライパン(24cm)に水1/2カップを入れ、2をのせてふたをする。
- 4 強めの中火で2分ほど加熱したら弱めの中火で6～7分蒸す。
- 5 合わせたAのタレを添える。





## たらと大根の蒸し物

蒸し時間 8～9分

### 材料 (2人分)

たら	2切れ
片栗粉	適宜
大根(ピーラーで薄切りにして)	100g
にんじん(ピーラーで薄切りにして)	50g
A	
塩	少々
酒	小さじ1
B	
しょうが(千切り)	5g
しょうゆ	大さじ1
酢、ごま油	各大さじ1/2

### 作り方

- 1 たらは一切れを4～5等分に切ってAをもみ込み、5分ほど置く。水気を拭き、片栗粉を薄くまぶす。
- 2 大根、にんじんは皮をむき、ピーラーで薄切りにする。
- 3 蒸しかごに2をしき、1を余分な粉を払い落してからのせる。
- 4 フライパンに水1/2カップを入れ、3をのせてふたをする。
- 5 強めの中火で2分ほど加熱したら弱めの中火で6～7分蒸す。
- 6 合わせたBを添える。





## ふっくらししやもの エスニック風

蒸し時間 8～9分

### 材料 (2人分)

ししやも	6尾
長ねぎ	1/2本～
A	
サラダ油	大さじ1
赤唐辛子(小口切り)	少々
にんにく、しょうが(薄切り)	各5g
B	
ナンプラー	小さじ1
レモン汁(もしくは酢)	大さじ1/2
パクチー	適宜

### 作り方

- 1 長ねぎは斜め薄切りにする。
- 2 ボウルにA、1、ししやもを合わせて軽く混ぜ、蒸しかごにのせる。
- 3 フライパンに水1/2カップを入れ、2をのせてふたをする。
- 4 強めの中火で2分ほど加熱したら弱めの中火で6～7分蒸す。
- 5 器に盛り、合わせたBを回しかける。お好みでパクチーを添える。



## ブラウニー風蒸しケーキ

蒸し時間 17分

### 材料 (作りやすい分量)

チョコレート	100g
サラダ油	大さじ2
砂糖	30g
卵	2個
ホットケーキミックス	100g
くるみ、レーズン	各30g
粉糖	適量

※生地が膨らみますので、深さのあるフライパンもしくは、高さのある蓋をご使用ください。

### 作り方

- 1 チョコは刻み耐熱ボウルに入れてふんわりとラップをし、レンジ(600W)で1分半~40秒加熱する。
- 2 1にサラダ油を加えて混ぜ、砂糖、たまごを順に加えてその都度よく混ぜる。(泡立て器で)
- 3 ホットケーキミックスを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 ゴムベラに持ち替えてくるみ、レーズンを加えてさっと混ぜる。
- 5 蒸しかごにクッキングシートを敷き(23cm四方、四隅を少しひねって立ち上げる)、4を流し入れる。
- 6 フライパンに水3/4カップを入れ、5をのせてふたをする。
- 7 強めの中火で2分ほど加熱したら弱めの中火で15分加熱する。(途中、お湯が少なくなったら差し湯をする。竹串を刺して、何もついてなければ蒸し上がり。)
- 8 粗熱が取れたら取り出してシートをはがし、蒸しかごにのせてホイルをかぶせて冷ます。食べやすく切り分けてお好みで粉糖をふる。



# 蒸しかごが生まれるまで

“手を抜く”のではなく、“手をかけることのハードルを下げる”ことができれば

家事はきっと、もっと楽しい。細部までこだわり抜いた「蒸しかご」

食材の栄養分を損なうことなく、素材本来の味を楽しめる蒸し料理。けれど、蒸し器やせいろの準備、後片付けを考えるとついつい敬遠してしまいがち。そのハードルを下げるために、「いつものフライパンで使える・そのまま食卓に出せる・失敗しない」。この3つが揃うことが大切だと考え、

- ・フライパンで使える脚の高さ
- ・そのまま食卓に出せる持ち手
- ・食材が水っぽくならない網

これを社内でひたすらテストしました。

脚の高さは、お湯が沸騰したときにも食材に触れないよう、mm単位でいくつもサンプルを作り、テストを繰り返しました。

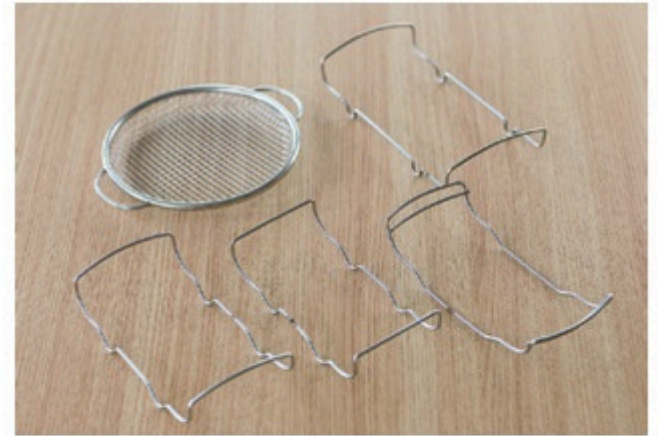
持ち手はふたをする時の邪魔になったり、食卓に出した時に存在感が出すぎたりしないよう、ちょうどいい高さを模索。

網は食材が水っぽくならないよう、水切れの良い「目の粗さ」に着目し、網の目のサイズや、線の太さなどの仕様をかえて、何度もサンプルを作っていました。

私たちとともに開発、そして製造をお願いする工場へと何度も通い、工程を見たり、話したりを繰り返して納得のいくものを作ることが出来ました。

長く愛用していただけるものにしたい。

家事問屋の思いが詰まった「蒸しかご」は、こうして完成したのです。



▲mm単位で高さを調節した試作品の一部



▲持ち手がフライパンからはみ出ず、かつ食材にお湯が触れないギリギリの高さを求めてテスト