



家事  
問屋

made in Japan | Niigata

干しかご  
レシピ&取扱説明書

## 使い方



— 取っ手A  
— 取っ手B



①はじめに取っ手を開きます。  
取っ手Aを矢印の方向へ倒します。



②取っ手Bを矢印の方向へ倒します。



③取っ手Aを矢印の方向へ倒します。



④ザルを取り出し食材を並べます。



⑤下段ザルに上段ザルを重ね、一番上に蓋をします。



⑥③→②→①を逆の手順で取っ手を組みます。  
(注意P6※2へ)

⑦日が当たり、風通しの良い場所で干してください。基本的に洗濯物を干す際と同じ感覚で、夕方以降は室内に入れてください。

### ザルを4段重ねる場合

右図のようにザルを3段重ねて取っ手を組みます。  
4段目のザルに蓋をし、取っ手のすき間からザルをスライドさせて重ねます。  
その後、⑦へ進んでください。

※ザルのご注文はP7「ザルを増やしたい場合」をご覧ください。





## バナナ

- ①皮をむき、5mm ほどの厚さに切ります。
- ②ザルにクッキングシートを敷き、重ならないように並べます。(表面にレモン汁を塗ると変色しにくくなります)

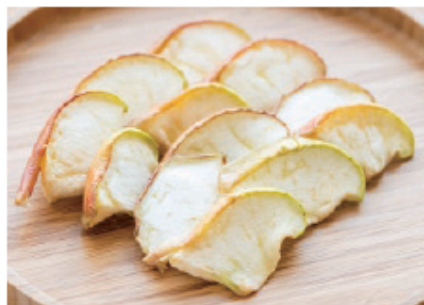
1日干したらシートをはずし、風通しを良くします。  
ひっくり返して重ならないようにザルに並べ、お好みの  
干し具合になるまで干してください。



## パイナップル

- ①皮をむいて芯を取り、3~4mm ほどの厚さに切ります。
- ②重ならないようにザルに並べます。

2日ほどでしんなりとしてきます。  
お好みの干し具合になるまで干してください。



## リンゴ

- ① ボウルに 2% の塩水をつくります。  
(水 1L に対し、塩 20g)
- ② 芯を取り、5mm ほどの厚さに切ります。
- ③ ①の塩水にリンゴをサッとつけます。
- ④ 重ならないようにザルに並べます。

2日ほどでしんなりとしてきます。  
お好みの干し具合になるまで干してください。



## 玉ねぎ

- ①皮をむき、8等分に切ります。
- ②ほぐして、重ならないようにザルに並べます。

セミドライは半日、ドライなら3～4日ほど  
お好みの干し具合になるまで干してください。



## 切り干し大根

- ①よく洗い、皮ごと千切りにします。
- ②水気をふき、ザルに広げます。

2～4日ほどお好みの干し具合になるまで  
干してください。



## ミニトマト

- ①ヘタを取り、横半分に分切ります。
- ②中身の種とゼリーをスプーンで取り出します。
- ③キッチンペーパーで水気を取ります。  
※切り口に軽く塩を振ると早く乾燥します。
- ④切り口を上にして重ならないようにザルに並べます。

2～4日ほどお好みの干し具合になるまで  
干してください。



## さつまいも ※「紅はるか」がおすすめです。

- ①鍋にさつまいもを入れ、完全に浸るほどの水を入れます。沸騰後、弱火で35～40分茹でます。
- ②天と地を切り落としたら、厚めに皮をむき、縦1cmほどの厚さに切ります。
- ③重ならないようにザルに並べます。

片面2～3日、裏返して2～3日ほど  
お好みの干し具合になるまで干してください。



## しいたけ

- ①なるべく洗わず、キッチンペーパーで汚れをふき取ります。
- ②傘と軸をお好みの大きさに切ります。
- ③重ならないようにザルに並べます。

薄切りの場合は1～2日。丸ごと干す場合は3～4日ほど、たまに返しながらかお好みの干し具合になるまで干してください。



## アジ

- ①内臓を取り、エラを切り落として水洗いします。
- ②ボウルに8～10%の塩水をつくり、1時間ほど浸けます。  
(水 1L に対し、塩 90～120g)
- ③水で軽く洗い、水分をふき取り身を上にしてザルに入れます。

身が乾いたらひっくり返し、半日～1日ほど  
お好みの干し具合になるまで干してください。

# 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」をたす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  
〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4  
TEL.0256-64-5588  
mail.website@kajidonya.com



公式サイト  
kajidonya.com



Instagram  
@kajidonya

# 取扱説明書

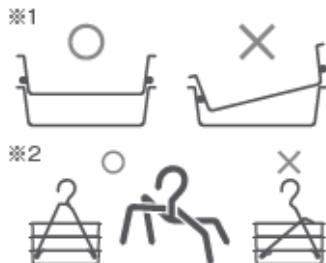
ご使用になる前に取扱説明書をよくお読みください。読み終わったら大切に保管してください。

## 商品の特徴

- ・野菜や果物などの干し物づくりに。
- ・ザル1枚はバナナの輪切り1本分が入るサイズです。
- ・食材の量に合わせて、重ねるザルの枚数を変えることができます。
- ・ステンレス製でにおいが付きにくいです。

## ⚠️ 取り扱い上の注意

- ・この製品は野菜や果物などを干すために使用する道具です。それ以外の用途では使用しないでください。
- ・はじめて使用する際は、食器用洗剤などでよく洗ってから使用してください。
- ・雨天や強風など天候の悪い時は屋外で使用しないでください。
- ・湿度の高い時期や場所はカビが生えやすいため避けてください。
- ・危険ですのでぶら下がったり、引っ張ったりしないでください。
- ・製品を火のそばに置かないでください。製品が熱くなり、やけどの恐れがあります。
- ・変形・破損などがないか確認してください。
- ・落としたり、硬いものにぶつけるなど無理な力や衝撃は与えないでください。変形・破損・ケガの恐れがあります。
- ・変形、破損した場合は修理や改造などをせずに使用を中止してください。
- ・フック先端部や製品の縁などでケガをしないよう十分注意してください。
- ・製品が傾いた状態のまま使用しないでください。
- ・酸やアルカリの強いもの、塩分の多いものは長時間入れておかないでください。 ※1
- ・蓋やザルがしっかり重なっているか確認してから持ち上げてください。 ※1
- ・左右の取っ手がフック部分でしっかり組まれていることを確認してから持ち上げてください。 ※2
- ・太さ3cm以内のバーや物干し竿などに引っ掛けてご使用できます。
- ・フックを掛ける側の強度や安定性を確認してから使用してください。



## ⚠️お手入れ・保管について

- ・使用後はよく汚れを落とし、水気を拭きとって乾燥させてください。
- ・傷がつくことがありますので、金たわし・磨き粉等で磨かないでください。
- ・汚れや水分が付着したままや異種金属と接触したままの放置、湿気の多いところでの保管はしないでください。サビが発生する原因になります。
- ・小さなお子様の手の届かないところに保管してください。

46796:2段タイプ

46791:3段タイプ

◆製品については万全を期しておりますが、万一品質に不都合な点がございましたら、弊社までご連絡ください。

品質表示  
18-8 ステンレス(14メッシュ)

日本製



食洗機

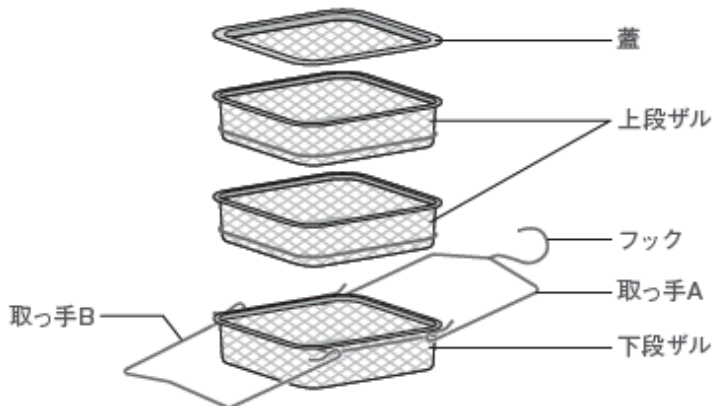


電子レンジ



オーブン

## 各部の名称



※干しかご2段の場合、  
上段ザルは1枚になります。

## ザルを増やしたい場合

干しかごは最大4段までザルを重ねて吊るすことができます。

その場合、別売りで上段ザルをご購入いただく必要があります。ご購入はP5の公式サイト 製品情報ページからご注文ください。