

10/25の ふるさとフェアに出店して来ました



僕だってうどんが食べたかった。三和どんぶりも食べたかった。焼き鳥も食べたかった。ビールも1本くらい飲みたかった。焼きそばも食べたかった。他のブースも回って見たかった。でも、忙しくて自分のテントからひと時も離れることが出来ませんでした。

それでも、9月の手紙を読んで下って「今日はこれを買うためにだけふるさとフェアに来たんよ」と、フェア会場にお越しくださった方に励まされたり、妻や弟の嫁の助けも借り、7時間で90本ほどのスプレークッキングオイルをお買い上げ頂きました。

「ちょっと、ちょっと、おがあさん ちょっとええですか？」

焼きそばか、うどんか、はたまた焼き鳥か、、、何かを目指し、足早に歩く女性を捕まえて、僕は声をかけまくった。



3種類のスプレーオイルは、並べるとカラフルで見た目にもきれいだった。

「台所で今朝、こがん事をしょーっちゃたろう？」

左手に持ったフライパンに、サラダ油をたらし、全体になじませるようにフライパンを回して見せる。が、粘るサラダ油はそう簡単には広がらない。

足を止めてくれた女性は、私の左手のフライパンで粘る油を見て、朝食の準備で粘っていた油を思い浮かべ、答えてくれた。

「うん したよ」 そう返してくれた女性に

「これなら「シュッ」とこんだけで済むんですよ。」とすかさず僕

フライパンを握っている左手に、もう1本の新しいフライパンを握り、右手でオイルをスプレーして見せる。フライパンに、まんべんに、霧状に薄く吹き付けられた油を見てもらいながら、僕はすかさず返したのだ。



ブースの看板前で、イベントを視察に来て下さった町長に説明している様子。

「ほあ～」と顎を上げ、うなづき感心する女性を見て、

『やった！ この人は話を聴いてくれる』

そう思いながら僕の実演販売はまた始まった。

ひょっとして今朝、こんなことしてませんでした？

サラダ油をたらしたフライパンを傾け回します。粘る油はなかなか広がらず、ついつい入れ過ぎていませんか？ また、油は炭水化物に比べ、量が分かりにくく、カロリーオーバーし易いのがくせ者。目玉焼きでも大きじ2杯(30CC)は必要でしょうか？

たったこれだけで、ご飯1杯に匹敵する200キロカロリーのエネルギーがあります。



油をなじませる。これだけのことが結構わずらわしい。つい油も多くなる。

カロリー30分の1以下で済む調理油

ところが、これが1CC以下で済む調理油があるんです。それが油を霧状にスプレーしてくれる調理油です。このスプレーオイルならひと吹き、わずか1CC以下で済みます。つまりカロリーも30分の1以下になるスグレモノなんです。

つい油を使いすぎてしまう焼きそばやチャーハンだったり少量の油でサラッと仕上がります。食べ終わったらお皿が油で”ギラギラ””べっとり”なんてことが無くなります。上手に言えば、1回の食事でご飯数配分のカロリーを抑えることも出来ます。



余分な油を減らし、そのぶん栄養バランスの優れた、美味しいご飯を食べよう。

1回1CC以下で済む秘密

何故こんなに少ない量の油で済むかという、大豆から取り出したレシチンという体に優しい油が配合されているからです。レシチンは善玉コレステロールの一種で、体内に入ると、血管壁にへばりついた悪玉コレステロールを剥がすのが得意。だからフライパンや鍋底、はたまたグリルだって、食材がくっつきにくく、剥がれ易くしてしまう。そのおかげで少量の油でも調理が出来るんです。

業務の世界では当たり前に使っている

このスプレークッキングオイル、使い易さと経済性から、実は業務の世界で多く使われているんです。例えばもみじ饅頭の6割~7割の製造現場で。また、お菓子屋さんケーキ屋さん、そして、低カロリーなので病院食、介護食でも多く使われています。



あのもみじ饅頭にも使われているのだ

主婦のための
無料相談所

キッチンぷ

2009.11.12
No6
編集
やまものうき

この道50年
水道工事の
エキスパート
0847-85-2101

やまものうき



左からピュア
バター風味
オリーブオイル

裏面も読んで下さい



使ってみると、リオスは玉子焼きが かなり得意だった。

9月の手紙で紹介以後、お使いいただいた方からこんな感想が頂けました

- 玉子焼きがふっくらする。
- 薄焼き卵がみやすうきれいに焼けた。
- くっつかないので炒り卵がきれいにできる。
- スプレーオイルが無くなって普通のオイルを使ったら、炒り卵がくっついて難しかった。
- 玉子にバターフレーバーを混ぜて玉子焼きをしたら、ものすごく美味しかった。
- 焼き魚がふっくら出来た。←これには思わず『へえっ!』と驚きました。



息子の友達に「お前ん家のは美味しそう」と言われた妻自慢の玉子焼き。

どれもレシチン効果なのだろうか？ それにしても何故か玉子焼き情報が多いですね。

よみがえるフライパン! こんな 意外な効果にもオドロキ!

- 年季が入って真っ黒のフライパンが、使う・洗いを繰り返していると、こびりついていた『焦げ』がだんだん取れてきたらしく、気がつくともフライパンの中心が銀色になり、随分きれいになった。
- フライパンの、テフロンと『焦げ』が一緒になって出来ていたデコボコが、取れてきて、一枚皮がむけて、きれいになってきた。
- 古いフライパンに、料理がひどくくっつくので、買い換えようと思っていたが、だんだんと、くっつきにくくなり、買い換えなくて済んだ。
- 焼き魚を焼く時、グリルの上から魚にスプレーしていたら、魚を焼いた後のグリルの汚れがサラッと簡単に落ちた。



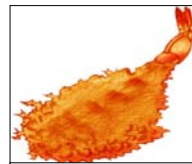
年季で真っ黒だったフライパン。リオスを使い出して1ヶ月。中央に輝きが出てきた。

こっちもレシチン効果ですね

炒め物も上手になり、

焼き魚も型崩れしない使い方9つのコツおさらい!!

1. 焼き魚と網にシュッとひとふき。網に魚がくっつきにくく形がくずれません。
2. ステーキはフライパンと材料にスプレーしておくとも肉汁をとじこめ、焦げ付きにくくします。
3. 野菜を炒める時、最初にフライパンと材料にスプレーしておくとも、水分を外へ逃がさず、焦げ付かずシャキッと仕上がります。
4. パスタ類をゆでた後、スプレーしておくともくっつかず盛り付けもスムーズ
5. バーベキューの時、鉄板または肉にスプレーしておくともくっつかず簡単に取れます。
6. パンやケーキの型にもスプレーしておくとも焼きあがったとききれいに取り出せます。
7. フライもまぶしたパン粉の上からスプレーして、グリルで焼くかレンジでチン! 油の超少ないフライの出来上がり!
8. 茶碗蒸しの容器にスプレーしておくとも、洗う時にくっつかず「サツ」と落ちます。
9. 意外にカロリーの高いトーストにはバターフレーバーをシュッとスプレー。低カロリーなのにバター風味で美味しくいただけます。



揚げない揚げ物で、我慢せずカロリーオフ

スプレークッキングオイル価格表

リオス ピュアタイプ 550円

☆いろいろな料理に使えるタイプです。

1本で、シュッと240回スプレー出来、見かけよみならず経済的。

☆大豆由来のレシチン配合で、焦げ付きにくく、動脈硬化や脳の働きにもいい作用があります。

リオス バターフレーバー 1200円

☆キャップにスプレーして匂いを嗅いだら、トロンと目まいがするくらいいい香りにびっくりしました。バターって入れれば入れるほど美味しいんですけど、カロリーの気になる方は、料理の時にこれをひと吹きスプレーしてください。健康的なメニューに早変わりします。

☆どうもろこしからとり出したバターのもれ成分だけを配合しました。カロリー制限の必要な味気ない食事でも、カロリーそのまま、食べ飽えが出来ます。もちろんレシチンも配合。

リオス オリーブ 650円

☆スプレー式のオリーブオイル。オリーブオイルには、肝機能の向上、悪玉コレステロール減少などの効果があります。植物油の中で最も消化吸収が良く、ビタミンA・E・Kも含んでいます。そのオリーブオイルの中でも精製されていない1番絞りのバージンオイルだけを使用しています。サラッとはもちろん、茹で上がったパスタにひと吹き。レシチンのおかげでくっつきません。☆ちなみにオリーブオイルに含まれるスクワレンという成分は、細胞に浸透する効果も高く、濃瘍を起こしている高血圧改善の効果もあるそうです。



6人家族の我が家毎日使って1本で3週間は使えます

我が家では毎日ピュアを使っています。



写真左から、ピュアタイプ バターフレーバー オリーブオイル このほか、型に吹いても流れない、お菓子作りに強いムースタイプも有ります。



手のひらに乗る、コンパクトサイズで、手軽なプレゼントに最適です。

2本入りの、ちょっといかした箱でクリスマスプレゼントにお勧めです。ピュアとオリーブの組み合わせは自由 ※バターは入りません。

お嫁に行った娘に 実家の母に
料理好きの友達に ダイエットしたい人に・・・
クリスマスの手軽なプレゼントにもお勧めです!



スプレークッキングオイルは
やまもとのうき 山本自動車の店頭でお求めください
お問合せ **0847-85-2237**