

いつもの食材が本格料理に変身！
調味料で蒸す、新発想の電子レンジ二段調理器
「マイクロスチーマー」2015年4月1日(水)より新発売！

醤油で蒸す

和食



白身魚と豆腐のだししょうゆゆ蒸し

白ワインで蒸す

洋食



ひき肉&キャベツのハーブ香る重ね蒸し

ウーロン茶葉で蒸す

中華



鶏肉のウーロン茶蒸し

保存容器や調理器具を販売する、日本タッパーウェア株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：ホックシャン・ニオ）は、スチーム用の水に調味料を加えて香りと味を楽しめる、本格的な蒸し電子レンジ調理器「マイクロスチーマー」を2015年4月1日（水）より発売いたします。水で蒸すという従来の概念に加え、調味料で蒸しあげることで食材にフレーバーがつけられ、和洋中どのジャンルも本格的な味に仕上げます。食材に電子レンジ熱をあてず、『ウォータートレイ』内の水分を集中加熱する構造で蒸しあげるため、お肉などの食材をやわらかくジューシーに。二段調理も可能なため、複数のレシピも一度にできあがります。今年春は、電子レンジで簡単に作れる本格料理にチャレンジ。食卓をより華やかにし、楽しい新生活をスタートさせましょう！



『ウォータートレイ』

新製品：マイクロスチーマー

製品名：マイクロスチーマー ¥11,800（税込）

本体：長径26.3cm×高さ13.6cm

容量：スチーマーベース：約2.4L、コランダー・中皿：各0.5L

特長

★カバー

電波を遮断する金属板が組み込まれ、食材に直接マイクロ波を当てない。食材のジューシーさをキープ。

★スチーマーベース

食材を入れて蒸しあげるトレイ。側面と底面に金属板が入っておりマイクロ波を遮断。



★中皿

二段調理に使えるトレイ。液体を落とさず、ソースを温めたり煮汁とともに調理したい食材向き。コランダーと中皿いずれかの使用可。

★コランダー

型崩れしやすい柔らかい食材向き。底面の穴を抜けて野菜を蒸しあげる。

★ウォータートレイ

スチームを発生させる、水分を入れるトレイ。最低400mlの水分が必要。ハンドル付で取扱いも安全。

鶏肉のウーロン茶蒸し

〈材料〉2人分

鶏手羽元 450g(8本)
チンゲン菜 1~2株
塩こしょう 各少々

(ウオータートレイ)

水 カップ2/ウーロン茶葉4g

(黒酢しょうゆだれ)

しょうゆ、水 各大さじ1/恒順香醋 小さじ1/2/
アガベシロップ小さじ1/赤唐辛子(輪切り)ひとつまみ



ウーロン茶の香りで
お肉がさっぱりさわやかに！

①鶏手羽元は塩こしょうしてスチーマーベースに並べて常温に戻しておく。
チンゲン菜は葉を1枚ずつはがし、なるべく重ならないようにコランダーに入れて軽く塩をふる。

②ウオータートレイに分量の水とウーロン茶葉を入れ、上に①のスチーマーベース、
コランダーの順に重ねて蓋をし、600wの電子レンジで13分加熱する。そのまま余熱に5分間おく。

③(黒酢しょうゆだれ)の材料を合わせ、鶏肉とチンゲン菜に付けながらいただく。



〈レシピ監修・料理家松見早枝子先生からのコメント〉

マイクロスチーマーはお肉も硬くならず、ジューシーに美味しく仕上げられるのがポイント！二段調理ができるので、今回は鶏肉とチンゲン菜を同時に仕上げました。ウーロン茶で蒸すことでお酒無しでも肉や脂の臭みが消え、さっぱりとした風味に。本格中華料理の定番である“お茶蒸し”も自宅で簡単に作れます！

料理研究家・松見早枝子先生

2003年度ミス・インターナショナル日本代表を経て、料理家として活動。美と健康をテーマとしたビューティレシピストとして、雑誌、テレビ、イベント、講演会、料理教室など幅広い分野で活躍中。



その他「マイクロスチーマー」を使った“和食”&“洋食”レシピはHPで近日公開予定！

<http://www.tupperware.co.jp/index.html>

使い方が分かるスペシャルムービーはこちら！

<https://www.youtube.com/watch?v=yphzoiq9SN8>

「タッパーウェア」は、1946年米国で世界初のプラスチック製密封容器として誕生しました。以来、徹底した品質管理、水もれ防止構造などの優れた機能、無駄をそぎ落とした機能美などにより、世界中で愛用いただいている世界標準のブランドです。「タッパー」「タッパーウェア」は、タッパーウェア社だけが使用できる登録商標です。全国の販売代理店および弊社オンラインショップを通じてお届けしております。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

広報代行 株式会社ブレインズ・カンパニー 担当 高橋、廣瀬
TEL.03-3568-3844/FAX.03-3568-3838 e-mail takahashi@pibc.co.jp