

キッチンツール  
使いこなし術

LE CREUSET

Spec

直径22cm  
容量3.3L  
定価30,000円



ココット・ロンド

お鍋の厚みと  
重いフタのおかげで、ご飯も  
ふっくらモチモチに炊けます



フランス生まれのキッチンブランド  
ル・クルーゼでつくる、  
愛情いっぱいメニュー

## フィンランド風ピラフ

ハーブの香りがさわやかな一品。ライス+パイの組み合わせも新鮮。

材料(4人分)

米…………… 2カップ  
バター…………… 10g  
サラダ油…………… 小さじ2  
玉ねぎ…………… 80g  
パプリカ(赤、黄)…………… 各40g  
ブイヨン…………… 2カップ  
ツナ缶(チャンク)…………… 80g  
パイ生地(市販)…………… 300g  
卵黄、水…………… 各適量  
ディル…………… 適量  
ゆで卵…………… 2個



パイと一緒に召しあかれ

作り方

- ① 米は洗って水気をきっておく。
- ② 鍋にバターとサラダ油を熱し、みじん切りした玉ねぎと1cm角に切ったパプリカをしんなりするまで炒める。
- ③ ②に米を入れ、透き通るまで炒め、熱いブイヨンを加えてフタをする。
- ④ 中火にかけ沸騰したら弱火にし、15分ほど加熱する。ツナを加え、10分蒸らす。
- ⑤ 市販のパイ生地は、まず21cmのボウルを置いて、円の周りをカットする。次に18cmのボウルを置いて生地を取り出し、2cm幅に切って格子状にする。卵黄を水で溶いて塗り、220°Cのオーブンで8～10分焼く。
- ⑥ ④にスライスしたゆで卵、ディル、⑤のパイ生地を飾る。

Point

玉ねぎも米も透き通るまでしっかり炒めること。玉ねぎは甘みが増し、米も芯がなくおいしくできあがります。

フランス生まれのル・クルーゼは1925年に北フランスの小さな村で誕生。カラフルな色使いと丹念な製法で作られたキッチンウェアは使い込む程に愛着が増すと、世代を超えて愛されてきました。世界中のファンを魅了する鍋たち。ル・クルーゼでつくるメニューをご紹介しましょう。

## Spec

直径23cm  
容量2.6L  
定価27,000円



ココット・オーバル

熱伝導に優れているので、  
煮込み料理が  
おいしくできます



## 丸ごとトマトと白菜の煮込み

からだの芯から温まる鍋。トマトの酸味が効いています。

## 材料(4人分)

白菜…………… 4枚(400g)  
豚肩ロース肉…………… 150g  
塩、こしょう…………… 少々  
ウインナー…………… 5本  
トマト(大)…………… 4個  
トマト缶…………… 200g  
にんにく…………… 1片  
パイヨン…………… 1個  
湯…………… 400cc  
塩、こしょう…………… 少々  
ブロッコリー…………… 適量  
チーズ(ピザ用)…………… 80g

## 作り方

- ① 白菜はサッとゆで(またはレンジにかけ)、縦半分に切っておく。
- ② 豚肉に軽く塩、こしょうをし、①と巻く。
- ③ ウインナーは1本(飾り用)だけ5mm厚さの輪切りにし、半分に切り、残り4本のウインナーの左右に楊枝で止める。
- ④ トマトは横1/3を切り、中身をくり抜いて、種を取り、刻む。
- ⑤ くり抜いたトマトに②をつめ、③とともに鍋に並べる。
- ⑥ ④、トマト缶、スライスしたにんにく、パイヨン、湯、塩、こしょうを加えてフタをし、沸騰したら弱火にして、15～20分煮る。
- ⑦ 小房にしてゆでたブロッコリーを飾り、チーズをかける。

## Point

白菜はゆでてやわらかくすると巻きやすくなります。トマトの中身をくり抜くときはスプーンを使うと作業しやすいでしょう。



トマトに白菜&豚肉ロールを  
しっかりつめます



# パンシエルジュ検定オフィシャルサポーターの店 おいしいパンと出会えます

pancierge official supporter shop

出来立てのパン、こだわりのパンが食べられるパン屋さんをご紹介します。ここに登場するお店は、パンシエルジュ検定を応援する「オフィシャルサポーター」です。さあ、おいしいパンを食べ歩いて素敵なおパンシエルジュをめざしましょう!



「オールスクラッチペーカリー」です。パン製造には様々な技術やノウハウがありますが、実は基本は一つです。手間暇や生地への気配りをいかに惜しまず、習慣化させるかが大事です」と店長の本間哲也さん。

観光客も多いこの店では、パンとの出会いを楽しんでもらえるよう季節に合わせてたくさんの種類のパンを製造していて、毎月新メニューの

このお店は、全国に5つのペーカリー・カフェを運営するシアリーズの店舗で、粉の計量、仕込みから、分割、成形、発酵、焼成に至るまでのパン製造の全てのプロセスを店舗で行う

横濱みなとみらい地区ウオーターフロントの一角、赤レンガ倉庫やコスモワールドに近い大型商業施設ワールドポーターズの1階にある、大きくてきれいなペーカリーがル・ボ・パンです。フランス語で「美味しいパン」の店名の通り、店内には焼きたてのパンの香りが漂っています。

サポーター店  
神奈川県横浜市みなとみらい  
**ル・ボ・パン**  
Le Bon Pain



**ル・ボ・パン横浜店**  
横浜ワールドポーターズビブレ1F  
神奈川県横浜市中区新港2丁目2-1  
TEL 045-222-2107  
◎10:30 ~ 21:00  
ⓧ無休



今一番人気は「にくきゅう」という可愛いパン。中には肉まんの具がたっぷり入っている。

フエアがあるそうです。「海風を感じながらおいしいパンを食べていただき、みなとみらいに來たらまたあのパン屋さんへ寄ってみようと言われるようにがんばっていきます。」

2月には、昨年1年間に各店舗で開発して人気だった商品から選んだフエア「セレクト・ザ・ベスト」もありますので、ぜひ覗いてみてください。

東急多摩川線の矢口渡駅から徒歩1分。駅名はヤグチノワタシと読み、昭和24年まで近くに多摩川の渡船場があったそうです。駅前商店街にある赤レンガ造りの明るいお店です。

サポーター店  
東京都大田区矢口渡  
**ラ・ヴェール**  
La Vert



**アンプレッド**  
新鎌ヶ谷店  
アクロスモール  
新鎌ヶ谷SC1F  
千葉県鎌ヶ谷市  
新鎌ヶ谷2丁目12-1



**バン・タバス**  
水戸内原店  
イオンモール  
水戸内原SC1F  
茨城県水戸市  
中原町字西135



**バン・タバス千種店**  
イオン千種SC1F  
愛知県名古屋市中区  
千種区  
千種2丁目16-13



**バン・タバス浜松店**  
イオンモール浜松  
志都呂SC1F  
静岡県浜松市西區  
志都呂町5605

パンシエルジュ特典 商品購入金額の5%割引





「パンは生き物ですから発酵の見極めや気温・湿度に対応できる技術と能力が必要となります。10人のパン職人が地域のお客様に喜ばれるよう頑張っています」と、オーナーの黒川実登里さん。

月一度、パン職人だけでなく販売員も含めて全店舗のスタッフから、お客様の声や季節の材料を生かしたメニュー提案を集め、新しいおいしさの開発に努めているそうです。

お店のカフェコーナーで気に入ったパンを食べながらひと休みできるのも魅力です。こだわりのコーヒーマスターティーをリーズナブルな価格で提供し



イトインコーナーで人気のフレンチケーキは8種類。販売や飲み物提供のサービスも明るく気持ちが良い。

お店のこだわりは、出来る限り添加物を使用していない材料を使い、パン職人が愛情を込めて手づくりすること。

ています。ラ・ヴェールは沿線にそれぞれ個性の異なる店舗が他に4店あり、いろいろなシーンにピッタリのパンに出会えます。



**ラ・ヴェール 矢口渡店**  
東京都大田区  
多摩川1-26-1  
TEL 03-5732-3568  
◎7:30～20:00  
(L.O.19:00)  
(ランチ11:00～15:00)  
◎なし

**パンシェルジュ特典**

800円以上お買い上げの場合、人気の食パン3枚入り(トマト、シリアル、全粒粉、食パンの4種のいずれか)プレゼント。

サポーター店  
東京都世田谷区三宿  
**ブルーランジェリー**  
**ラ・テール**  
Boulangerie La Terre

三宿通りに面した人気店「ラ・テール」は、素材にとことんこだわり、酵母は自家製の自然酵母や自家製サワー種。使用する小麦粉の種類は何と25種類。パンの特性に合わせて、国産小麦粉、オーガニックの小麦粉、

スベルト小麦粉などを使い分け、塩や水もゲランドの塩や沖繩の天日塩、富士山の雲上水など、納得のいくものだけを使っています。そしてフランス製の石窯で焼き上げるので、遠赤外線効果で中までしつかり火が入り、外はパリッと中はもちっとの食感がラ・テールのパンの特徴です。また、ビオロジック(有機栽培)のパン2種はフランスのBIOの店で経験を積んだ職人とともに作り上げたこだわりのパンで、材料に限りがあるため週末限定で焼いています。



店名の「ラ・テール」とは大地のこと。「大地のパン」がお店のコンセプトで、フランス人技術による石窯で焼く。

すぐ向いには「大地の菓子・ラ・テール洋菓子店」と「自然派レストラン・ラ・テールメゾン」があり、徒歩数分のところにパンとフランス菓子の店

「アルティザン・テラ」があるほか、渋谷・品川・吉祥寺・二子玉川にもお店があり、大地の恵みをパンやお菓子にして届けています。



**ブルーランジェリー**  
**ラ・テール**  
東京都世田谷区  
三宿1-4-24  
TEL 03-3422-1935  
◎7:00～19:00

**パンシェルジュ特典** 期間限定 1月28日～3月末日

①525円(税込)以上お買い上げの場合おすすめのパン1個サービス ②ご希望の方のみ、ラ・テールサンクス会員へ無料入会(通常105円)

**パンシェルジュサポーター**  
**続々登場!**

パン屋さんやカフェ、レストランなどパンを扱っているお店がパンシェルジュ検定を応援してくれています。

オフィシャルサポーターのお店では合格認定証またはバッジの提示で、各種特典サービスが受けられます。詳しくはパンシェルジュ検定公式ホームページをご覧ください。

<http://www.pancierge.jp/>