



menu

お鍋とボタン1つで!

## ナポリタン

ガスコンロの「炊飯機能」と  
コンロでご飯が炊ける、  
「炊飯鍋」を使うと、  
お鍋1つとボタンを押すだけで  
パスタが作れます!



〈材料〉4人分		A (調味料)			
スパゲティー	200g	ケチャップ	大さじ2	にんにく	適量
玉ねぎ	1個	しょうゆ	大さじ1	こしょう	適量
ピーマン	2個	ソース	大さじ1		
ウインナー	4本	コーヒーフレッシュ	1個		
マッシュルーム缶	1缶	コンソメ	1個		
トマト	2~3個	砂糖	大さじ1		
卵	4個	塩	小さじ1/2		
ペッパーソース	適量	水	150cc		
粉チーズ	適量	バター	10g		



- ① トマト以外の野菜とウインナーは細かく切る。
- ② トマトの真ん中にフォークを刺し、直火で煮る。皮がはじけたら、トマトを冷水にとり、皮をむく。  
※トマトのヘタが長い場合はとる。
- ③ 皮を剥いたトマトを細かく刻む。
- ④ Aの調味料と真ん中で折ったスパゲティー、①と③を炊飯鍋に入れ、炊飯モードで加熱する。
- ⑤ 火が止まったらすぐにかき混ぜ、余熱で火を通す。
- ⑥ 薄焼き卵を作り、その上に⑤を盛りつけたら出来上がり。お好みでチーズやペッパーソースをかける。



フチ付きまな板使用。  
トマトの汁がフチにたまるから、そのままお鍋に入れられるよ



「炊飯鍋」に全ての材料・調味料を入れ、「炊飯機能」のボタンを押すだけ。



グリルプレート使用。  
グリルはもちろん、直火もOK。

### 今回の使用キッチングッズ

#### こぼれにくいフチつきまな板

フチがあるからこぼれない、両面使えて清潔



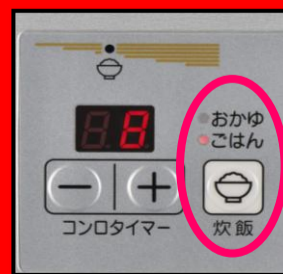
奥に向かって、ゆるい傾斜が付いており、フチがあるので、切った食材や水分がこぼれにくい。小ぶりで軽いので、鍋に移すのも簡単でこぼしにくい。

### 今回のガスコンロ使用機能

#### 炊飯機能

ボタン1つでご飯が炊ける

コンロでご飯が炊けます。「ごはん」「おかゆ」の2つのモードを選択でき、直火で美味しく炊き上げます。



#### 炊飯鍋

ガスで炊くから冷めても美味しい

お鍋の内側に目盛がついているので、水加減もらくらく。「炊飯機能」のボタンを押してから約30分でご飯が炊き上がります。