

アニバーサリーレミパンを1/21発売したドレミファキッチンが“ウチ食”“女子会”ブームを調査
ママ友会も女子会も、「おうちで」がジョーシキ!?

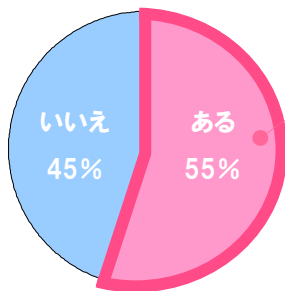
いまどき女子が欲しいのは、おしゃれで万能な調理器具

まだまだグッと寒い日が続きますが、もうすぐ待ちに待った春！新生活シーズンを前に、<小さな子どものママ／働く女子／この春新社会人になる女子>それぞれ100名の声をもとにしたレポートです。

春は子どもの入園・入学があったりと、交友関係が広がる季節。これからスタートする新しい人間関係にそわそわしているママも多いのでは！？まずは、そんなママたちの声を聞いてみました。

小さな子どもがいるママ100人に聞きました
“ママ友会”デビューも近い！？ その時、どんな料理を作る？

子供の学校関連(幼稚園・保育園／小学校／塾など)や近所のママ友たちとホームパーティーをすることはありますか。



開催ペースは？

- 3ヶ月に1回程度(13.0%)
- 1年に1回程度(12.0%)
- 月に1回程度(10.0%)
- 6ヶ月に1回程度(7.0%)
- それ以外の頻度(13.0%)

ママ友たちとのホームパーティで、よく作る料理・今後挑戦したい料理は？

- 1位 ピザ
- 2位 パスタ
- 2位 お寿司
- 4位 ケーキなどのスイーツ
- 5位 からあげ、フライドチキン
- 6位 サンドイッチ
- 7位 サラダ
- 8位 焼きそば
- 8位 おむすび
- 10位 パエリア

そのときにあると便利だと思う調理器具は？

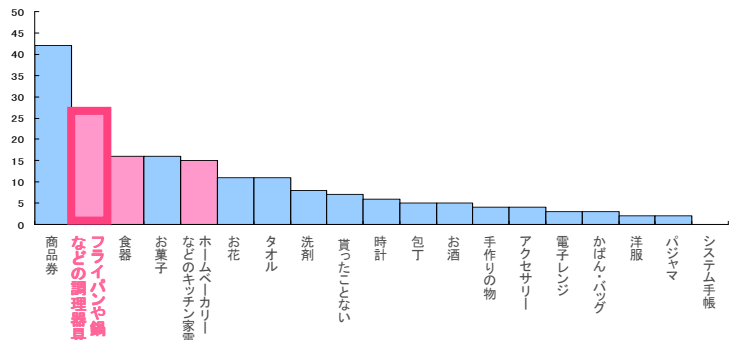
- 1位 そのまま食卓に出せるおしゃれな調理器具
- 2位 卓上で調理ができるホットプレートなど
- 3位 「焼く」「煮る」「蒸す」「揚げる」「炊く」「炒める」などいろんな調理ができる万能な調理器具

子どもの学校が同じママ友とのホームパーティーは、何年間も同じメンバーだったりして、メニューもマンネリになりがち。ちなみにママ友会で作る・作りたいと答えた料理で多かった回答は、「ピザ」「パスタ」「お寿司」など。また、そのとき欲しいものには、「**そのまま食卓に出せるおしゃれな調理器具**」「卓上で調理できるホットプレートなど」「**焼く、煮る、蒸す、揚げる、炊く、炒めるなどいろんな調理ができる万能な調理器具**」という声が多くあがりました。

新生活と言えば・・・、結婚祝い、本当にうれしかったのは？

結婚のお祝いで友人や知人から貰って本当にうれしかったもの(重宝したもの)はなんですか？

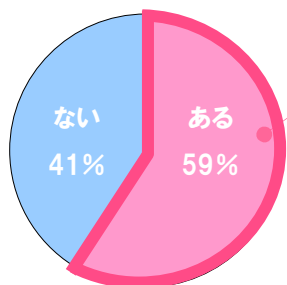
結婚祝い、貰っても使えないものが多いとよく耳にしますが、ママたちに、貰って本当に嬉しかった結婚祝いを聞いたところ、「商品券(42%)」、「**フライパンや鍋などの調理器具(26%)**」に回答が集中。また、多かった回答の上位5つのうち3つがキッチン周りのアイテムでした。



また、春は働く女子や新社会人になる女子にとっても、心機一転、生活をリフレッシュする季節。いまどき女子たちは、新生活に向けて一体どんなことを思っているのでしょうか。働く女子と、この春社会にデビューする女子の声も聞いてみました。

いまどきの働く女子100人に聞きました 気兼ねなくワイワイ楽しめる“おうち”での「女子会」の実施率は約6割！

職場の同僚や学生時代の友人などと、誰かの家で女子会(ホームパーティー)をすることはありますか。



開催ペースは？

6ヶ月に1回程度(16.0%)
それ以外の頻度(15.0%)
1年に1回程度(12.0%)
3ヶ月に1回程度(10.0%)
月に1回程度(4.0%)
月に2、3回程度(2.0%)

女子会などのホームパーティで、よく作る料理・今後挑戦したい料理は？

- 1位 サラダ
- 2位 ケーキなどのスイーツ
- 3位 パスタ
- 4位 ピザ
- 5位 パエリア
- 5位 からあげ、フライドチキン
- 7位 スープ
- 8位 サンドイッチ
- 8位 しゅうまい・餃子
- 10位 グラタン

そのときにあると便利だと思う調理器具は？

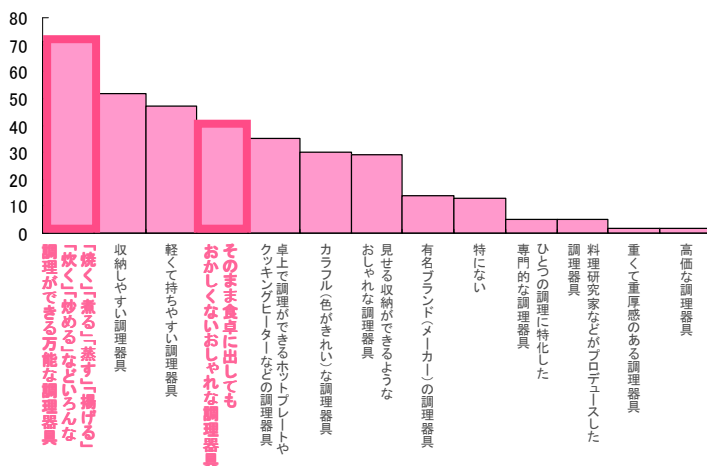
- 1位 そのまま食卓に出せるおしゃれな調理器具
- 2位 卓上で調理ができるホットプレートなど
- 3位 「焼く」「煮る」「蒸す」「揚げる」「炊く」「炒める」などいろんな調理ができる万能な調理器具

空前の「女子会」ブーム。学生時代の友人や会社の同僚と、「今週末、うちで女子会しない？」といった会話が会社のトイレや給湯室で交わされることも多いようです。職場でもプライベートでも実はライバルだったりする女友達。料理の腕前がバレてしまう“おうち”での女子会のメニュー選び、さぞや慎重になるのでは。また女友達に、その差をみせつけるために(?)そのとき欲しい調理器具を聞いたところ、ママたち同様、「**そのまま食卓に出せるおしゃれな調理器具**」「卓上で調理できるホットプレートなど」「**焼く、煮る、蒸す、揚げる、炊く、炒めるなどいろんな調理ができる万能な調理器具**」という声が多くあがりました。

この春新社会人になる、いまどき女子100人に聞きました 新生活に欲しいのは、「なんでもできる万能でおしゃれな調理器具」!

この春の新生活に備え、あると便利だと思う調理器具はどんなものですか？

社会人デビュー・新生活スタートを控えた女子たちに、欲しい調理器具を聞いてみたところ、圧倒的に多かったのは、「**焼く、煮る、蒸す、揚げる、炊く、炒めるなどいろんな調理ができる万能な調理器具**(71%)」という回答。その他には、「**そのまま食卓に出してもおかしくないおしゃれな調理器具**(40%)」という答えも。「ウチ食ブーム」と言われる昨今、自炊を楽しむ機能的なキッチングッズも続々と登場していますが、機能性に加え、おしゃれであることもいまどき女子には重要なようです。



そんないまどき女子のニーズにぴったりなのが……

**「レミパン」誕生10周年を記念して、2011年1月21日
平野レミ厳選のアニバーサリーレミパン4色が数量限定(シリアルナンバー入り)で新発売！**

「レミパン」とは、「焼く」「煮る」「蒸す」「揚げる」「炊く」「炒める」の調理がひとつで出来る**万能フライパン**。フタが自立し、水滴がこぼれない他、中央の小蓋からは差し水や調味料を入れられるので油が跳ねず、ふきこぼれも防止できます。また、ガスとIHクッキングヒーターの両方に対応し、鍋底は食材があおりやすいような形状に設計されているなど、創意工夫に富んだ優れたものです。また、今回の新商品は、機能面もさらに充実。汚れを洗い落としやすいセラミック加工や、耐久性がアップする硬質アルマイト加工を施した他、従来のモデルと比べて底部分にキズが付きにくく、さらに軽量化も実現いたしました。

従来より人気の3色に、春にぴったりの明るく元気な4色が加わり、全部で7色になった「レミパン」。「**おしゃれでかわいいから、そのまま食卓に出せる！**」とこれまでも多くの方からご好評をいただいていたのですが、この春、さらに選べる楽しさが増え、より一層キッチンや食卓を明るく楽しく演出していただけるようになりました。

【アニバーサリーレミパン〈新色4色〉】



- 名称 : アニバーサリーレミパン
 - 新色 : バニラホワイト、ピーチピンク、ピスタチオグリーン、ミントブルー ※既存色はイエロー、オレンジ、ブラウン
 - 価格 : ¥10,500(税込)
 - 発売日 : 2011年1月21日
 - 発売店 : レミレミ通信(<http://www.remmy.jp>)、全国の百貨店、専門店など
- ※一般の方からの商品についてのお問い合わせ先は、【レミパンお問い合わせ係 TEL. 0256-66-8511】



「私一人だけのためでもいいから、欲しかった。」

10年ほど前、おいしい料理を簡単に作るためにいろいろなお鍋やフライパンを試していたの！だけど、どれにも満足できなかったわ。調理の様子が見えるようにふたにはガラスの窓をつけ、その中央に差し水や調味料を入れられる小さなふたをさらにつけたの、だから、風味は逃さず、油もはねない。だからキッチンまわりも汚れない!!ふたを立てておけるので、場所をとらず、水滴が落ちない工夫も。裏返すとぴったり鍋に収まるので、片付けや重ねたりするのにとっても便利。徹底的なこだわりと情熱から「レミパン」は誕生いたしました。

平野レミ
料理愛好家・シャンソン歌手。主婦として家庭料理を作り続けた経験を生かし、“シェフ料理”ではなく、“シェフ料理”をモットーに「料理愛好家」として活躍。ツイッターでの140字レシピも好評。

次頁では、平野レミさんオリジナル！ホームパーティやこれからのシーズンにぴったりのレミパンレシピを紹介します！

簡単！美味しい！！豪華！！ ママ友に自慢できる、レミパンのパーティレシピ

小さな子どもがいるママ100人に調査したところ、ママ友とホームパーティをするという人は、全体の55%と実に半数以上！

同じメンバーと度々ひらく、ママ友とのホームパーティは、レシピもまんねりになりがち……。

「いつもと違うメニューでみんなをあとと言わせたい！」とひそかに思っているママも多いのでは？

そんな時に、大活躍するのが、「焼く」「煮る」「蒸す」「揚げる」「炊く」「炒める」が1台で出来る万能なべ「レミパン」！ママ友をあとと言わせるレシピが簡単に作れます。

ママ友たちとのホームパーティで、よく作る料理・今後挑戦したい料理は？

- 1位 ピザ
- 2位 パスタ
- 2位 お寿司
- 4位 ケーキなどのスイーツ
- 5位 からあげ、フライドチキン
- 6位 サンドイッチ
- 7位 サラダ
- 8位 焼きそば
- 8位 おむすび
- 10位 パエリア



炒める

うどん イタリアン

ペペロンチーノのうどんバージョンに、アンチョビをプラスした大人向けの焼きうどん。お酒にも合うよ。

材料

ゆでうどん:2玉、アンチョビ(缶詰・細かく刻む):4~5枚、青ジソ(粗みじん切り):5枚、ニンニク(薄切り):2かけ、赤唐辛子(種を抜き、粗みじん切り):少々、オリーブ油:大さじ2、コショウ:適量

作り方

- ① レミパンにオリーブ油とニンニクの薄切り、赤唐辛子の粗みじん切りを入れて中火にかけ、炒め合わせて香りが出たらうどんを加え、強火にして手早く炒める。
- ② 仕上げに細かく刻んだアンチョビ、青ジソの粗みじん切りを加えてコショウをふり、ざっと混ぜて器に盛る。



蒸す

レミパンブディング

缶詰の黄桃とシロップまで1缶全部使ったムダのないブディング！一晩冷蔵庫で冷やすと味がなじんで、もっとおいしくなります。見た目も華やかで、友達に自慢したくなるわよ。

材料

黄桃缶:1缶のシロップ全量(150cc)、小麦粉:大さじ3、ブルーベリー、チャールビル
(A)ラム酒:小さじ1、プレーンヨーグルト:1カップ、砂糖:大さじ4、卵:4個
(B)フランスパン(2cm角に切る):30g、黄桃(6等分に切る):1缶分

作り方

- ① ボウルに小麦粉とシロップをいれ、だまにならないようにホイッパーでよくのぼす。
- ② (A)を加えさらに混ぜ合わせる。
- ③ (B)を加えパンがしっとりするまで10分程おき、浅めの器に入れる。
- ④ レミパンに水5カップを入れノッポ蒸し台をおき③をのせ10分程蒸す。
- ⑤ 蒸しあがったら冷やし器に盛り、ブルーベリーやチャールビルを散らす。

ノッポ蒸し台(別売り)
大きな素材や高さのある器もそのまま蒸せる便利な専用スチーマーです。



炊く

レミパンパエリア

魚介類のぜいたくな蒸し汁で炊き上げたパエリアはホームパーティでも引っぱりだこ。本格的に仕上げるならサフランを使いたいけど、なければターメリックで代用してもOK。

材料

米:2カップ、鶏もも肉(1cm角に切る):1/2枚分 120g、あさり(砂抜きしたもの):400g、えび:6~8尾、にんにき(みじん切り):大さじ1、玉ねぎ(みじん切り):1個分、トマト(湯むきしてくし切り):1個分、オリーブ油:大さじ2
(A)白ワイン:大さじ1、サフラン:1つまみ(20~30本)、塩:小さじ1、コショウ:少々

作り方

- ① レミパンにあさりと水1と1/2カップを入れて中火にかけ、あさりの口が開いたら、あさりを取り出す(汁は350mlほどとっておく)。殻つきを飾り用に数個残し、あとはむいておく。
- ② レミパンにオリーブ油、にんにく、玉ねぎを入れて、しんなりするまで炒める。鶏肉を入れ、米を洗わないまま加えてよく炒める。
- ③ ①の汁に(A)をあわせ、②に加える。殻をむいたあさり、トマト、えびをのせて蓋をし、弱火で14分たったら様子を見て10秒ほど強火にし、水分を飛ばして火を止める。
- ④ 10分蒸らしたら、残りの殻つきのあさり、好みでピーマンをちらす。

炊飯器でも炊けるけど、レミパンを使えばグンと香ばしく仕上がるの。

簡単！美味しい！！豪華！！ 女友達に差をつける、レミパンの女子会レシピ

20代～40代の働く女性100人に調査したところ、女友達と誰かの家で女子会をするという人は、全体の59%と約6割。なかには、月に2、3回以上のペースで開催するという人も。

仕事もプライベートも手を抜かない、そんなイマドキ女子たちにおすすめしたいのが、「焼く」「煮る」「蒸す」「揚げる」「炊く」「炒める」が1台で出来る万能なべ「レミパン」を使ったパーティレシピ。お手軽なのに、ぐっと豪華に見えるレミパンレシピは、ライバルでもある女友達にできる女をみせつけるのにはもってこいの、最強レシピです。

女子会などのホームパーティで、よく作る料理・今後挑戦したい料理は？

- 1位 サラダ
- 2位 ケーキなどのスイーツ
- 3位 パスタ
- 4位 ピザ
- 5位 パエリア
- 5位 からあげ、フライドチキン
- 7位 スープ
- 8位 サンドイッチ
- 8位 しゅうまい・餃子
- 10位 グラタン



蒸す

野菜のノッポ蒸し&おまけラーメン

生の野菜よりずっと甘みがましておいしいのよ！レミパンに残ったおいしい汁には蒸した野菜や豚肉からのエキスがいっぱい。捨てずにラーメンやスープに活用すればムダなしよ！

材料

豚肩ロースかたまり:600g、かぼちゃ(くし形に切る):350g、キャベツ(くし形に切る):小1/4個分、玉ねぎ(まるのまま十字にかくし包丁を入れる):1個、パプリカ(ヘタの部分を取り除く):1個、にんじん(太めの棒状に切る):1本、ブロッコリー(小房に切る):小1個、とうもろこし(半分に切る):1本、水:8カップ、中華蒸し麺:2~3玉、長ネギ(小口切り):適量

(A) 塩:適量、コショウ:適量

タレ(マヨネーズに柚子コショウ、七味、カレー粉などをそれぞれ混ぜたもの)

作り方

①レミパンに水8カップを入れ沸騰させ、ノッポ蒸し台を置き豚肉と玉ねぎを入れ20分蒸す。

②ブロッコリー以外の野菜を入れ、更に10分蒸し、最後にブロッコリーを加え10分蒸す。

③お好みのタレをつけていただく。

○ラーメンを作る:残った蒸し汁5カップに対し中華蒸し麺を入れて(A)で味つけし、仕上げに長ネギを加える。



ノッポ蒸し台
(別売り)



蒸す

うっとりシチュー

焦げやすいホワイトソースシチューが蒸すことで分量も減ることなく焦げる心配もなく出来ちゃう。ノッポ蒸し台は高さがあるので、深い器もそのまま入ります。

材料

とり骨付きから揚げ用:600g、にんじん(半月切りの2mmスライス):1/2本 100g、じゃがいも(半月切りの3mmスライス):1個 200g、サラダ油:大さじ2、バター:大さじ2、牛乳:4カップ、小麦粉:大さじ4、パセリ:適量、ナツメグ:適量

(A) 玉ねぎ(みじん切り):1個 300g、にんにく(みじん切り):小2かけ、セロリの葉(みじん切り):30g

(B) 塩:小さじ1、コショウ:少々、ローリエ:1枚

作り方

①レミパンにサラダ油を熱し(A)をしっかりと炒め、バターを足して、とり肉、にんじん、じゃがいもを入れ更に炒め、とり肉の色が変わってきたら小麦粉を加えもって炒める。

②①に牛乳を少しずつダマにならないようにまぜながら加えていき、火を止める。

③(B)を加え、ステンレスポウルに移す。(ステンレスポウルは火の通りが早く、鶏肉もふっくら仕上がります)

④レミパンを洗って水8カップを入れノッポ蒸し台をおき③のポウルをのせお皿などでフタをする。

⑤レミパンのフタをしてほっぽって30分で完成。器に盛りお好みでパセリやナツメグをふる。



ノッポ蒸し台
(別売り)



炊く

ベジ焼きギョーザ

レミパンなら、蒸気穴から水を入れられるので油がはねず、レンジまわりも汚れないの。仕上げに多めのゴマ油をまわし入れ、こんがり焼き色をつけるひと手間で、プロ顔負けよ。

材料

豚ひき肉:200g、白菜の葉先:4枚分、ニラ:2束、ショウガのみじん切り:小さじ2、長ネギのみじん切り:1カップ

ギョーザの皮:30枚、ゴマ油:大さじ2~3

(A) 鶏ガラスープの素(顆粒):小さじ1、塩:小さじ1、ゴマ油:大さじ1

作り方

①白菜は粗みじんに切ってペーパータオルなどに包み、水気をギュッと絞る。ニラも細かく刻み、同じように水気を絞っておく。

②ポウルに豚ひき肉と①の材料、ショウガと長ネギのみじん切り、(A)の調味料をすべて合わせ、手で粘りが出るまでよくこねる。

③②のたねを30等分し、ギョウザの皮のせて皮の周囲に水をつけて、ヒダを寄せながら包んでいく。

④レミパンにゴマ油少々(分量外)をひいて③のギョーザを並べ、弱めの中火にかけて蓋をする。ギョーザに焼き色がつきはじめたら、蒸気穴を開けて水2/3カップを注ぎ入れ、蒸気穴を閉じてときどきゆすりながらギョーザのなかまで火を通す。

⑤レミパンの蓋をはずして水分を飛ばす。

⑥水気がなくなったらゴマ油大さじ2を回し入れ、レミパンをゆすりながら皮がカリッとない、こんがり焼き色がつくまで焼く。



ノッポ蒸し台
(別売り)

まだまだ、あります！平野レミさんおすすめ これからのシーズンにぴったりのレミパンレシピ

ひな祭り



蒸す

レミえびシュウマイ

女の子のひな祭りのお祝いにもぴったり。クルッとまるまったエビがとってもかわいいシュウマイ。皮で包まなくていいから、作り方も簡単。でも味は保障つきよ！



炊く

バリピラフ

バリ島に行ったとき、ローカルの人たちが行くというレストランで食べておいしかったので、わが家でも作ってみました。豆を3種類も入れちゃうとっても体にいいピラフです。



蒸す

白菜のほっぼり鍋

放っておいても、白菜からやさしい甘みと水分が出て、勝手においしく仕上がってくれるから、忙しいときにも大助かり。見た目も華やかだから、レミパンごとテーブルに出してみては？



炒める

タマトマ 明太炒め

調味料いらずの簡単レシピ。明太子だけで味がピタッと決まるし、文旬なしのおいしさだから、絶対に“手抜き”なんて言わせないの。パスタにからめてもグッド！春色の一皿よ。

こどもの日



焼く

元祖フライパン ビビンバ

流行の石焼きビビンバも、厚手のレミパンならお手のもの。ポイントはいずれもこれを加える前に、ご飯を鍋肌に押しつけてこんがり焼き目をつけることよ。



揚げる

ツナサモサ

子どもはもちろん、ビールのおつまみにもよしのかわいいスナック。中身はそのまま食べられるので、火の通りを気にせず、あとはこんがり揚げるだけ。



焼く

ナゾのいんげん クルクル巻き

豚肉だなんて思っていると、意外とコクがあることにビックリ。ヒミツはベーコンとマスタード。うまみがグリーンとバージョンアップ!!



揚げる

うめトンカツ

分厚いトンカツもレミパンなら少しの油でカリカリッ&ジュシーに。梅ジツ入りのさっぱり仕立てにポン酢をかければ、家族みんなに喜ばれる一品に。

お弁当



焼く

とりひき肉の シャリツとバーグ

ひき肉のしっとり感の中に、れんごんのシャリシャリ感を入れて、しその葉で香りを付けて口の中でハーモニーを楽しめるようにしました。



蒸す

豚(トン)でるトウチ蒸し

たっぷりの香味野菜の香りと中華調味料の風味がしみ込んだ豚肉は、ふんわりやわらかでブクブクおいしい。冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもぴったりなの。



焼く

ザーサイの卵焼き

中国では、ザーサイを調味料かわりに使うのがジョーシキとか。この複雑で奥行きのある味わいは、ほかでは出せないわね。丸みをおびた鍋底のレミパンだからきれいなオムレツ形に。



煮る

ラタトゥイユ

水を1滴も加えずに野菜の甘みを引き出して、その自然の甘みを素直にいただく煮もの。野菜がたっぷりとれて、彩りがきれい、冷たくてもおいしいから、お弁当にもぴったりよ。

<平野レミTOPIC> twitter発！平野レミのiPhoneアプリ「つぶやきごはん」

140字レシピを140品収録し、3月上旬発売決定！

昨年、平野レミさんが自身のツイッター(@Remi_Hirano)で何気なくつぶやいて以降、大反響を呼んでいる140文字レシピが、2011年3月、iPhoneアプリ「つぶやきごはん」として登場します。

iPhoneアプリ「つぶやきごはん」は、料理愛好家・平野レミ監修によるレシピ・アプリ。ツイッターで話題になったレシピはもちろん、それ以外にもレミさんの定番レシピから新作レシピまで、全140レシピを収録しています。ツイッターには出来ない機能として、このレシピ・アプリでは、レミさんの音声アドバイスも聞くことができます。

「簡単レシピを、もっとたくさん、もっと多くの人に届けたい」という、レミさんの熱い思いがびっしり詰まったiPhoneアプリ「つぶやきごはん」。ぜひご期待ください。

名称：つぶやきごはん(iPhoneアプリ) / 価格：未定 / 発売日：2011年3月上旬(予定) / 発売店：アップル App Storeなど

twitterフォロワー数
驚異の8万4千人超！
話題騒然の平野レミ140文字レシピ

フォロワー数 84,556人
(2011.1.21現在)



<140文字レシピの一例>

「**バカのアホ炒め**」教えるわ。しゃぶしゃぶ用の牛肉100gと、完熟トマト大1コと、ニンニクふたかけをスライスして、塩コショウと一緒に炒めるだけ！好みにサワークリーム入れてね。ご飯やパスタに上のつけて食べるの！スペイン語で、バカは牛、アホはニンニクよ！

超かんたん北京ダック教えちゃう！鶏皮をヘラで押しながら両面カリカリに焼いて一口大に切る。生春巻きの皮に甜麺醬と蜂蜜ぬって、香菜、キュウリと長ネギの千切り乗せて、五香粉ひとふり。鶏皮と一緒にクルクル巻いてパクッ！「**ペテンダック**」の完成よ！

「**アホだらけのお粥**」。鍋に米1カップ、水10カップ、アホ(にんにく)2株、豚バラ200g、塩小さじ1を入れて弱火で40分。香菜みじんと醤油1:1のタレや、好みに豆板醬やごま油加えて食べて。アホがいい仕事してくれて、心も体もぼっかぼか。



「**アボカドのあっちチーズ**」教えるわ！フライパンに油を熱し、熟れたアボカドを5mm厚に切って並べ、その上にピザ用チーズをたっぷり乗せて焼く。チーズが溶けて周りがかリッとしたら完成！ケチャップ+パンチが欲しければタバスコふって食べてね☆

「**よ〜く死んじゃってる魚をお刺身**」で食べるなら、塩コショウして、マヨネーズ、つぶマスタード、オリーブ油を2:2:1、さらにたっぷりの万能ネギと和えて洋風にして食べると美味しいのよ！



～本件に関するお問い合わせ先～
レミパンPR事務局 担当：寺島(株式会社アンティル内)
TEL03-5572-6061 FAX03-5572-6065