

朝時間.jpとタイアップ！料理家の渡辺麻紀先生をお招きして
デロンギで暮らしを楽しもう♪「ほめられお菓子」レッスンを開催
 ～ こだわりの熱源でムラなくおいしく焼ける！失敗しないお菓子づくりのコツを伝授
 デロンギ コンベクションオーブンの試食・体験会 ～



デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男)は、アイランド株式会社が運営するライフスタイルマガジン「朝時間.jp」とのタイアップイベント『デロンギで暮らしを楽しもう♪「ほめられお菓子」レッスン』を8月23日（金）に開催しました。講師に、デロンギ コンベクションオーブンのアンバサダーで料理家の渡辺麻紀先生をお招きし、デロンギ コンベクションオーブン(E014902J-WN)を使って、四季折々で楽しめる季節のケーキのデモンストレーションを行いました。

会場では、お菓子づくりに興味のある朝時間.jp公式の「朝美人アンバサダー」並びに読者の皆さまが参加しました。事前アンケートによると、オーブンを使ってケーキをよく作るものの、「思ったようにスポンジが膨らまない」「均一に焼けない」などのお悩みを抱えており、スポンジケーキは、お菓子作りの中でも特に皆さま苦戦されていたようです。



製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当

Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

ちょっとしたコツを掴めば、もう失敗知らず！ 渡辺先生によるスポンジケーキのデモンストレーション

スポンジケーキ作りにつわる様々なお悩みを解消すべく、渡辺先生に実際にスポンジケーキの生地作りから、デコレーションまでを実演していただきました。「美味しく仕上げるには、粉を入れてからは一気に仕上げること」「ボウルに残った最後の生地はもったいないと思って入れないように。焼きムラの原因になります」など、アドバイスを交えながら、テキパキと生地を作り上げていきます。レシピだけでは伝わりにくいコツに、皆さまとても感心していました。



渡辺先生の鮮やかな手さばきで、生地はあっという間にオープンへ。「デロンギのコンベクションオーブンは、予熱も早く庫内の温度も一定に保つので、均一に焼き上げることができる。スポンジケーキをきれいに焼き上げるには道具選びも大事」とアドバイス。仕上げのデコレーションでは、「クリームはきれいに塗らなくても大丈夫。ちょっと側面が見える方が今風だし、美味しそうでしょ？」と渡辺先生。デコレーションはとにかくきれいに仕上げなくては、と思っていた方も多く、「それでいいんだ！」と歓声も上がりました。



試食会では渡辺先生がデモンストレーションで披露した「＜夏のケーキ＞レモンとブルーベリーのショートケーキ」と「＜秋のケーキ＞スパイスショートケーキ」が振る舞われました。また今回はケーキと一緒にいただくお茶は、世界のお茶専門店「ルピシア」のものをご用意。＜夏のケーキ＞には柑橘などの酸味と相性抜群な「茉莉春毫（ジャスミンシュンゴウ）」を、＜秋のケーキ＞には「ダーズリン・ザ ファーストフラッシュ」を合わせました。「ダーズリン・ザ ファーストフラッシュ」に関しましては80℃で淹れた時のみずみずしさや甘み、さらに100℃で淹れた時のさっぱりとしたクリアな味わいとコクをデロンギ アイコナ 温度設定機能付き電気カフェトル(KBOE1230J)を使って、皆さまに実際にお茶を淹れていただくことで、温度と美味しさの関係も楽しんでいただきました。

参加された皆さんは「目から鱗のようなアドバイスが満載で、家に帰ったら早速焼いてみたいと思います」「今まで間違ってたことをやってたのがよくわかりました。これでもう失敗はしないですね」など、渡辺先生のアドバイスが心に響いたようです。また「デロンギのオープンが気になっていたのですが、今日実際に使っているところが見られてよかった」「今、オープンレンジを使っているけど、先生のお話や実際に見てみると、やっぱりコンベクションオープンの方がいいですね」「ネットやカタログではわからない良さがわかって、欲しくなりました」といった感想や、「ケトルはボタン一つで温度が設定できて便利」「5段階の温度設定ができるのは他にはないので、欲しくなりました」など、デロンギ コンベクションオーブンはもちろん、デロンギ アイコナ 温度設定機能付き電気カフェトルの良さもわかっていただけました。



<夏のケーキ>レモンとブルーベリーのショートケーキ



<秋のケーキ>スパイシーショートケーキ

イベントレポート/レシピ詳細はこちら：https://kitchen.delonghi.co.jp/convectionoven_event/

デロンギ スフォルナウト・クラシック コンベクションオーブン (EO14902J-WN)

【製品情報】

製品名	: デロンギ スフォルナウト・クラシック コンベクションオーブン
型番	: EO14902J-WN
カラー	: ホワイト / ブラック
外形寸法	: 幅500×奥行400×高さ255(mm)
庫内寸法	: 幅305×奥行300×高さ140[上下ヒーター間](mm)
本体質量	: 7kg(本体のみ)
庫内容量	: 14L
電圧/周波数	: AC100V / 50-60Hz
消費電力	: 1400W
温度調節	: 保温 / 100~220℃
タイマー	: 最長120分
希望小売価格	: オープン



特設HP：<https://kitchen.delonghi.co.jp/products/convectionoven/convectionoven.html>

デロンギ アイコナ 温度設定機能付き電気カフェケトル(KBOE1230J)

【製品情報】

製品名	: デロンギ アイコナ 電気カフェケトル
型番	: KBOE1230J-W / KOBE1230J-GY
カラー	: ピースフルホワイト / プレステージグレー
サイズ	: 幅270mm×奥行220mm×高さ250mm(本体+ベース)
本体質量	: 1.4kg (本体+ベース)
電圧/周波数	: AC100V / 50-60Hz
消費電力	: 1200W
希望小売価格	: オープン



KBOE1230J-W ピースフルホワイト



KBOE1230J-GY プレステージグレー

特設HP：<https://kitchen.delonghi.co.jp/products/kettle/iconacontrolcafekettle.html>