

デロンギ アンバサダーによる、旬の食材を使った オリジナルレシピをInstagramで公開！

～本格的なパンをご自宅で。毎月12日「パンの日」に、
話題のベーカリー BEAVER BREAD代表 割田健一氏のオリジナルレシピを投稿！～



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、コンベクションオープンをはじめとするデロンギ・キッチン家電を使ったオリジナルレシピをデロンギ公式Instagramで紹介しています。

9月12日(木)からは、今話題のベーカリー BEAVER BREAD代表 割田健一氏をデロンギ パングルメ アンバサダーに迎え、毎月12日の「パンの日」に合わせ「デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクションオープン(EOB2071J-5W)」を使って、割田氏監修のオリジナルパンレシピの投稿を開始します。

さらに、デロンギ コンベクションオープン アンバサダーである料理家・渡辺麻紀先生による「デロンギ スフォルナトゥット・クラシック コンベクションオープン(EO14902J-WN)」を使った新レシピを8月28日(水)よりご紹介。

デロンギ・キッチン家電を通して皆さまがより料理と向き合う時間を、そして食を囲む時間を、よりクリエイティブに楽しんでいただくお手伝いができればと考えております。毎月季節に合わせた多彩なラインアップをInstagramで展開していきますので、ぜひデロンギの公式Instagram並びにデロンギ・キッチンのレシピコンテンツをご覧ください。

■レシピの詳細：デロンギ公式Instagram、並びにデロンギ・キッチンのウェブサイトをご覧ください。

デロンギ公式Instagram: https://www.instagram.com/delonghi_japan/

デロンギ・キッチン レシピ：<https://kitchen.delonghi.co.jp/recipe/>



**デロンギ
パングルメ ベーカリー & コンベクション
オープン アンバサダー**

BEAVER BREAD代表 割田健一

1996年「ピゴの店(プランタン銀座)」入社。
2006年より同店シェフを務める。2007年、第1回「モンドリアル・デュ・パン」パンの世界大会の日本代表に選ばれる。2011年から「銀座レカン」グループのブーランジェリーシェフを務め、2014年12月「ブーランジェリーレカン」開店。2017年銀座を後にし、同年11月に「BEAVER BREAD」をオープン。
著書『「ビーバーブレッド」割田健一のベーカリー・レッスン』(世界文化社)



**デロンギ
コンベクションオープン アンバサダー
料理家 渡辺麻紀**

大学在学中よりフランス料理研究家のアシスタントを勤める。イタリア、フランスへの料理留学後、フードコーディネーターとしてテレビの料理番組、百貨店や食品メーカーの商品企画、飲食店のメニューなどを手掛ける。

現在、料理家として『QUICHES キッシュ』『TERRINES テリーヌ』(共に池田書店)『ごちそうマリネ』(河出書房新社)『定番野菜で季節のサラダ』(文化出版局)『絶品スープ』(講談社)など著書多数。

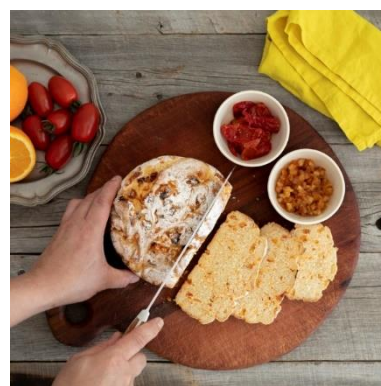
製品のお問い合わせ先

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

BEAVER BREAD代表 割田健一監修 デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクション オーブン オリジナルレシピ Vol.1:トマトオレンジ ブールパン

「丸い」を意味するフランスのシンプルな食卓パン「ブールパン」に、フルーティなオレンジの酸味とトマトの爽やかな甘みをプラス。ドライオレンジとドライトマトならではの濃厚な風味が引き立つよう、生地を切るように混ぜながら全体をふわっとまとめることで、食感に軽さを出しています。食べやすく、朝食にもおすすめのレシピです。



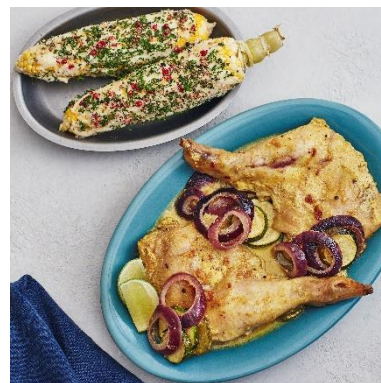
料理家 渡辺麻紀監修 デロンギ コンベクションオーブン オリジナルレシピ Vol.1:チキンのカレーバイク /メキシカン・グリルド コーン

[チキンのカレーバイク]

骨付きのチキンを使った、見た目にもボリュームたっぷりのローストプレート。カレーソースにはヨーグルトと生クリームを加え、コクのあるリッチ感を演出します。コンベクション機能を使ってチキンはふっくらジューシーに。

[メキシカン・グリルド コーン]

メキシコの街中で売っている、地元ではポピュラーな食べ物。とうもろこしの甘さと、マヨネーズとチーズのコク、ピリッとしたチリのコンビネーションがたまりません。最後に高温で香りを出すように焼き上げるのがポイント。



【製品情報①】

製品名	: デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクションオーブン
型番	: EOB2071J-5W
カラー	: ホワイト×グレー
外形寸法	: 幅515×奥行405×高さ300(mm)
庫内寸法	: 幅320×奥行315×高さ200(mm)
本体質量	: 12kg(本体のみ)
庫内容量	: 20L
電圧/周波数	: AC 100V / 50-60Hz
消費電力	: 1400W
温度調節	: 保温(80℃)・100~220℃
タイマー	: 最長120分
希望小売価格	: オープン

【製品情報②】

製品名	: デロンギ スフォルナット・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