

米とぎ以外の調理にも使えます。
Various usage of Colander & Bowl



そばなど麺類の湯切りに

そばやそうめんなどの麺類を、ゆでた後に水にさらして締めたい時に、「米とぎにも使えるザルとボウル」はとても便利。ザルに上げ、湯切りをしてからボウルに重ね、そのまま流水で洗ってぬめりを取り、さらに冷水で締めます。あとはふたたびザルで水切りをして盛り付けを。

For draining hot water

The colander has a heat resistance and slim slots that are perfect for draining boiled noodle water. If you wish to chill the noodles, all you need to do is to run them under cold water or submerge them into the bowl of cold water. Then, lift the colander to drain water.



水にさらしたい野菜に

スライスした玉ねぎ、白髪ねぎ、あるいは薄切りにしたみょうがなど、水にさらしてシャキッと風味を上げたい野菜にも「米とぎにも使えるザルとボウル」はぴったり。また、なすやじゃがいものアク抜きにと、水にさらしてからザルに上げたい野菜の扱いも簡単です。

For soaking sliced vegetables

Nest the colander in the bowl then fill it with water to soak sliced vegetables. All you need to do is to lift the colander to drain water. Also, this set is perfect for blanching vegetables.



野菜の水切りに

ザルとボウルを重ねて、サラダ用の野菜をIN。ペーパータオルをかぶせて冷蔵庫で水切りを。そのままボウルに野菜を移してドレッシングで和えるだけ。

For drying salad greens

Set the colander in the bowl and put rinsed salad greens. Cover with a paper towel and leave it in a refrigerator to dry. Transfer salad greens into the bowl and toss with dressing to serve.



ヨーグルトの水切りに

ザルに厚手のペーパータオルを敷き、ヨーグルトを入れて水を切り、ボウルに重ねる。ザルとボウルが少し斜めにずれるよう布巾を折り畳んで挟み、ラップフィルムをかぶせてそのまま冷蔵庫へ。

For straining yogurt

Place a thick paper towel in the colander then pour yogurt. Set the colander in the bowl. Place a cloth between bowl and colander to tilt the colander. Cover with a plastic wrap then put it in a refrigerator.



油揚げを炊いた後の汁切りに

塩梅が難しい稲荷寿司用に炊いた油揚げの汁切りも、ザルとボウルを使うと安心。ちなみに寿司用にご飯を炊く際は、お酒を少量入れて炊くと風味が上がる。

For draining excess oil or strain broth

The colander has resistance to discoloration and deformation caused by oil. Therefore, it is suitable for draining excess oil or straining the broth.

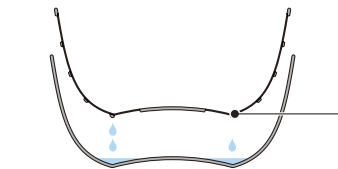
米とぎが楽しくなる「米とぎにも使えるザルとボウル」
"Colander & Bowl" to make the cooking prep time fun and smooth



ザルの細長い縦スリットは効率的な水切りを可能にしています。
Vertical slim slot design allows for efficient water drainage.



米をとぐ手の動きに合わせた形で、使いやすい直径23cm。さまざまな調理に対応できる万能サイズです。
Flexible structure with easy to grip diameter of 23cm (9.06"). Colander and Bowl set allows for multi-purpose use.



ザルの底は水が切れやすい形状をしています。
Bottom structure is design for thorough draining.



独自開発の樹脂により、米とぎに最適な軟らかさを実現。100℃の耐熱温度を持ち、油污れや洗剤による変色・変形もしくなっています。
Colander is made from unique materials, making it perfect for washing rice. It has a heat resistance of 100°C (212°F). On top of that, it has resistance to discoloration and deformation caused by oil or detergent.

日本の食文化は“知恵”の積み重ね。
現在進行形の伝統なのです。

冷蔵庫がなかった時代、食材を塩漬けにしたり、干物や乾物に変えて保存しました。冷蔵庫がある現代の私達は、その乾燥性能を利用してレタスの水切りをします。道具によって調理効率を上げる。道具を使いこなすこともまた、知恵なのです。

Japanese food culture is built with layers of wisdom, the ongoing tradition to this day

In old times without a refrigerator, fresh ingredients were preserved by being salted or dried. In the present day, we use a refrigerator not only to preserve food but also for keeping it dry. Cooking tools are created by layers of wisdom and it helps us improve cooking efficiency in everyday life.

松田美智子

料理研究家、「松田美智子料理教室」主宰。素材の味、風味を生かした「理に合った料理」には定評がある。また、使い勝手にとことんこだわった調理道具のプロデュースも手がける。

Michiko Matsuda

Culinary Researcher, supervisor of "Michiko Matsuda Cooking Class". She is renowned for her rational cooking that brings out the full flavor of the ingredients. She also produces original simple & practical cooking tools.



like-it®

米とぎにも使えるザルとボウル | Colander & Bowl

「米とぎにも使えるザルとボウル」でしっかりといて、おいしいご飯を炊きましょう。
How to prepare deliciously cooked rice using Colander & Bowl



米をザルに入れて勢よく流水をかけ、手でひと混ぜて汚れや糠臭さを取ります。
Pour rice into the colander. Rinse under running water quickly to remove the rice bran.



手でぐるりと手でキュッと止めます。これを米1カップにつき10回を目安に繰り返します。米とぎに適した軟らかさのザルなので、米を傷めることなくしっかりとげます。

Scoop a handful of rice by moving your hand in half counterclockwise motion and press upward lightly. Repeat this step about 10 times per cup of rice.



米をとぐ際のコツ

手の形が肝心。ボールを握るように軽く丸め、米をといでキュッと止めます。力を入れ過ぎて米を傷つけないように注意しましょう。



Tips for washing rice

The shape of your hand is the key. Your hand should look as if you are holding a ball. Gently wash rice to bring out the true flavor.



2のA、B、Cの米とぎをカップに応じた回数行ったら、ザルに米を入れたまま、流水で胚芽を流します。水切りの良いザルなので、手早く胚芽を洗い流すことができます。
Repeat step 2 according to the cups of rice, and then rinse under running water.

ザルをボウルにセットして水を張り、5～10分ほど浸水させて米の表面に水を含ませます。
Set the colander in the bowl full of water. Let the rice soak for 5-10 minutes.



ザルを外してボウルの水を捨て、再度ザルを戻します。米をドーナツ状に広げて15分水切り。これで米に水が入ります。土鍋や炊飯器に入れ、同カップ量の水で炊きます。

Lift the colander and dump water. Return the colander into the bowl. Gather the rice and shape it into a ring. Leave it for 15 minutes to let the rice absorb water to its core. Pour rice into a clay pot or a rice cooker and add the same amount of water then cook.



斜めに置くと、効率よく水切りができます。

ボウルにザルを入れたまま、ちょっと縁をずらして斜めにする、水がしっかりと早く落ちて、水切りの効率がよくなります。

Tilt the colander for efficient draining

Tilt the colander as shown in the picture to the left for faster and better draining.

土鍋ご飯のおいしい炊き方

How to cook delicious rice in a clay pot



土鍋は遠赤外線効果があり、米を包み込むように芯まで火が通るので、ふっくらとおいしいご飯が炊ける。安価な米でもおいしく炊けるのがメリット。

【炊き方】

① 米、同カップの水を土鍋に入れてフタを閉め、強火にかける。炊き上がるまで約5分加熱する。
② 弱火にして鍋中を返し7～8分炊く。鍋縁の水分が引いたら、火を止めてフタを再度開けて約7分蒸す。
＊ 米3カップに対して酒大さじ2を加えて炊くと、炊き上がりが艶やかに、風味がよくなる。古米を炊くときに便利。また、香ばしいおこげが欲しい時は、米3カップに対してサラダ油大さじ1を。さらに火を止める前に30秒間ほど強火にする。

Clay pot has a far infrared effect and it cooks rice evenly. This effect makes the average quality of rice taste like high quality brand rice.

【How to cook】

① Pour rice into a clay pot and add the same amount of water. Cover and bring to a boil over high heat for about 5 minutes.
② Reduce the heat and stir well from the bottom. Cover and cook on low heat for 7 to 8 minutes. Turn off the heat once bubbles disappear from the edge of the lid. Let it sit for about 7 minutes.

＊Add 2 tablespoons of sake to 3 cups of rice for enhancing flavor and glossy finish. It is recommended for cooking old crop rice. If you want scorched rice, add 1 tablespoon of vegetable oil to 3 cups of rice. Cook on high heat for 30 seconds right before turning it off.



like-it®

ライクイット株式会社
〒639-0271 奈良県葛城市加守814-1
Tel. 0745-77-3225

Like-it. Co.,Ltd.
814-1, Kamori, Katsuragi, Nara,
639-0271, Japan
Tel. +81 745 77 3225

www.like-it.jp