

loil (ロイル) 商品情報

カラー / 型名 ブラック / LOLRYU-B ホワイト / LOLRYU-W

本体寸法 約230(W)×300(D)×295(H)mm

本体重量 約4.1kg (バスケット含む)

電源 100V 50/60Hz

消費電力 1200W

電源コード長さ 約0.8m

容量 最大約2.4L

ワンタッチ機能 ①フライモード ②グリルモード ③和食モード
④ベイクモード ⑤温め直しモード ⑥低温調理モード

パッケージ内容 本体 / バスケット / 内アミ / レシピブック(本書) / 取扱説明書

販売元

株式会社 forty-four

東京都渋谷区恵比寿西 2-13-1 Ubiz代官山 5F

お問い合わせ

0120-45-1147 (受付: 平日10:00-17:00)



loil



食材を入れてボタンを押したら、あとは「ほったらかし」でください。

loilなら、不要な油やカロリーをカットしながら多彩な料理を作れます。

手間のかかるグリル料理、片付けの面倒な揚げ物、

スーパーで買った惣菜の温め直し、低温調理など。

おいしくヘルシーな毎日を、loilと一緒に始めましょう。



たった2ステップで簡単調理。
あとは「ほったらかし」でできあがり！

01 食材を入れる

下ごしらえをした食材を、なるべく重ならないよ



02 あとはボタンを押すだけ

本体上部の[START/STOP]ボタンを押せば調理スタート。[≡]ボタンで、作りたい料理に合ったモードも選べます。あとはほったらかしで、おいしい料理のできあがりです。

※料理に合わせて調理温度・時間の調整も可能です。
※詳細は取扱説明書をご覧ください。

毎日使えるお手軽レシピ

「食卓にもう一品欲しい…」そんな時はloilにおまかせ。

6つのモードを搭載したloilなら、どなたでも簡単にもう一品作れます。

おいしくヘルシーな味わいを最大限にお楽しみいただけるよう、

料理研究家による「お手軽レシピ」をご用意しました。





彩りはじける季節野菜のグリル

材料 (2人分)

ズッキーニ …… 1本 塩 …… 小さじ1/3
 パプリカ(赤) …… 1/2個 胡椒 …… 少々
 パプリカ(黄色) …… 1/2個
 オリーブオイル …… 大さじ1

作り方

- ① ズッキーニは5mm厚の輪切りにする。パプリカは乱切りにする。
- ② ボウルに①を入れ、オリーブオイル、塩、胡椒をかけ、全体に馴染むように混ぜる。
- ③ バスケットに②を入れ、グリルモード(190℃15分)を押すだけ。
- ④ ③をお皿に盛る。



材料 (2人分)

鶏もも肉 …… 1枚
 ししとう …… 4本

作り方

- ① 保存用袋に鶏もも肉と(A)を入れて軽く揉み込み、常温で30分ほど漬け込む。
- ② 袋から取り出した鶏もも肉をバスケットに入れ、グリルモード(190℃15分)を押す。

グリルモード

とろ〜りチーズの肉巻きピーマン

材料 (2人分)

ピーマン…………… 2個
豚バラ肉(スライス) …… 4枚
ピザ用チーズ…………… 60g
塩…………… 少々
胡椒…………… 少々

作り方

- ① ピーマンは縦半分に切り、タネとヘタを取り除く。
- ② ピーマンのくぼみにチーズを詰め、1つずつ豚バラ肉で巻く。
- ③ ②に塩、胡椒をかける。
- ④ バスケットに③を並べ、グリルモード(190℃15分)を押すだけ。
- ⑤ ④をお皿に盛る。



グリルモード

肉汁あふれる ジューシーハンバーグ

材料 (2人分)

合い挽き肉 …… 230g
玉ねぎ …… 1/2個
パン粉 …… 大さじ2
溶き卵 …… 1/2個
ナツメグ …… 小さじ1/3
塩 …… 小さじ1/3
胡椒 …… 少々

デミグラスソース
(市販品) …… 大さじ1と1/2

ケチャップ …… 小さじ1

(A) 中濃ソース …… 小さじ1

水 …… 小さじ1

バター …… 5g

胡椒 …… 少々

作り方

- ① 玉ねぎをすりおろす。
- ② ボウルに合い挽き肉、すりおろした玉ねぎ、パン粉、溶き卵、ナツメグ、塩、胡椒を入れて全体が馴染むようによく混ぜ合わせる。2等分にし小判型に成形する。
- ③ バスケットに②を並べ、グリルモード(190℃15分)を押す。加熱が終わったら、余熱でそのまま5分置く。
- ④ 耐熱容器に(A)を全て入れ、電子レンジで1分加熱し、よく混ぜ合わせおく。
- ⑤ お皿に③を盛り、④をかける。



和食モード

香味野菜ソースのさっぱり焼き茄子

材料 (2人分)

なす……………2本
みょうが……………1個
大葉……………3枚
かいわれ大根……………1/2パック
醤油……………小さじ1
めんつゆ
(三倍濃縮)……………小さじ1
酢……………小さじ1/2
ごま油……………小さじ1/2
粉山椒……………少々

作り方

- ① なすは縦半分に切り、5分ほど水にさらす。みょうがは縦半分に切って斜め薄切りにする。大葉は千切りにする。かいわれ大根は根を切り落として半分の長さに切る。香味野菜は水にさらし、水気を切り、よく混ぜ合わせておく。
- ② なすの皮目を上にして、重ならないようにバスケットに並べ、和食モード(200℃10分)を押す。
- ③ 熱いうちになすの皮を剥き、ヘタを切り落とし、食べやすい大きさに縦に切れ目を入れる。
- ④ なすをお皿に盛り、上から香味野菜をのせる。醤油、めんつゆ、酢、ごま油を混ぜ合わせたものをかけ、仕上げに粉山椒をかける。

和食モード

旨味がぎゅっ！鮭としめじのホイル焼き

材料 (1人分)

鮭(切り身)……………1切れ
しめじ……………20g
レモン(スライス)……………1枚
バター……………10g
酒……………小さじ1
塩……………少々
胡椒……………少々
万能ねぎ(小口切り)……………適量

作り方

- ① アルミホイルの上に鮭としめじをのせ、酒、塩、胡椒を振りかけ、レモンとバターをのせてアルミホイルで包む。
- ② バスケットに①を入れ、和食モード(200℃10分)を押すだけ。
- ③ ②をお皿に盛り、仕上げに小口切りにした万能ねぎを散らす。



揚げない鶏の唐揚げ

材料 (2人分)

鶏もも肉 …… 260g
片栗粉 …… 50g

(A) にんにく(すりおろし) …… 小さじ1/2
しょうが(すりおろし) …… 小さじ1/2
マヨネーズ …… 大さじ2
醤油 …… 大さじ1
酒 …… 大さじ1
塩 …… 少々
胡椒 …… 少々

作り方

- ① 鶏もも肉を1口大に切る。
- ② 保存用袋に①と(A)を入れて揉み込むようによく混ぜ、常温で20分ほど置いておく。
- ③ 保存用袋から鶏もも肉を取り出し、片栗粉を薄くまぶす。
- ④ バスケットに③を並べ、フライモード(200℃20分)を押すだけ。
- ⑤ ④をお皿に盛る。



フライモード

さくさく&やわらか!揚げないとんかつ

材料 (2人分)

豚ロース肉(とんかつ用)
…… 2枚(約200~240g)

薄力粉 …… 大さじ1
塩 …… 少々
胡椒 …… 少々

(A) 卵 …… 1個
薄力粉 …… 大さじ2
水 …… 小さじ1/2

(B) パン粉 …… 50g
油 …… 大さじ2

作り方

- ① 豚ロース肉の筋切りをして、両面に塩、胡椒を振る。
- ② ボウルに(A)を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③ バットに(B)を入れて、パン粉全体に油がよく馴染むように混ぜ合わせる。
- ④ 豚ロース肉に薄力粉→(A)→(B)の順に衣をつけてラップなどで10分ほど置いて衣を馴染ませる。
- ⑤ バスケットにラップを外した④を並べ、フライモード(200℃20分)を押すだけ。
- ⑥ ⑤を食べやすい大きさに切り、お皿に盛る。





低温調理モード

ほったらかし温泉卵

材料 (2個分)

卵 (Mサイズ) …… 2個
だし醤油 (お好みで) …… 適量

作り方

- ① 常温に戻した卵をバスケットに入れる。
- ② 低温調理モード (70℃30分) を押す。
- ③ 卵を冷水に入れ、粗熱を取る。
- ④ 殻を割って器に盛り、お好みでだし醤油などをかける。

※Lサイズの卵は35分で加熱。

低温調理モード

ローズマリーが香る 自家製ツナ

材料

まぐろ (刺身用) …… 1冊 (約170～200g)
オリーブオイル …… 350ml～400ml
にんにく …… 1かけ
ローズマリー …… 1本
塩 …… 小さじ1
黒粒胡椒 …… 10粒

作り方

- ① まぐろ (冊) に塩を振り、常温で30分ほど置く。にんにくは軽くつぶす。
- ② まぐろから出た水分を拭き取り、バスケットの内アミを取り出し、まぐろを入れ、オリーブオイルをまぐろがひたひたにかぶる程度まで注ぎ入れる。にんにく、ローズマリー粒胡椒を入れる。
- ③ 低温調理モードの温度はそのまま時間を延長して加熱する。(70℃90分)
- ④ 調理が終わったら、粗熱を取り、オイルごと保存容器に移す。

※低温調理モード以外でバスケットに油を注がないでくだ



ベイクモード

しっとり濃厚 ニューヨークチーズケーキ

材料

(直径15cmの底の取れるタイプの丸型)

●チーズ生地

クリームチーズ …… 130g
サワークリーム …… 100g
生クリーム …… 100ml
糖 …… 40g
コーンスターチ …… 大さじ1
き卵 …… 75g
モン汁 …… 大さじ1

●クッキー下地

ビスケット …… 60g
溶かしバター …… 30g

作り方

- ① クッキー生地を作る。ポリ袋にビスケットを入れて、めん棒などで細かく砕き、溶かしバターを加えてよく混ぜる。型の底に、クッキー生地を手で上から押さえつけるように敷く。
- ② チーズ生地を作る。ボウルに、クリームチーズ、サワークリーム、砂糖を入れて泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜる。溶き卵を加え、さらによく混ぜる。
- ③ コーンスターチ、生クリーム、レモン汁を加えて、ダマにならないようによく混ぜる。
- ④ ①の型にチーズ生地を流し入れる。
- ⑤ バスケットの内アミの下に熱湯を入れ、型を入れる。ベイクモード(180℃45分)を押す。(25分はそのまま焼き、残り20分ほどになったら、型の上にアルミホイルをかぶせて焼く。)
- ⑥ バスケットから型を取り出し、粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やす。お好みの大きさに切り分ける。



ベイクモード

バターが香る 紅玉りんごのアップルパイ

材料 (3~4人分)

りんご(紅玉) …… 1個
冷凍パイシート
(15cm×15cm) …… 1枚
バター(無塩) …… 10g
グラニュー糖 …… 50g

作り方

- ① シリコン加工されたホイルシートの上に冷凍パイシートをのせ、10分ほど常温に置いて解凍する。めん棒で18cm角程度になるまで伸ばす。
- ② りんごの芯を取り、5mmほどの厚さにスライスにする。バターは5mm角に切る。
- ③ パイシートの上に四方1.5cmほど余白を残しながらりんごを並べ、上からバターをのせ、グラニュー糖をかける。余白の部分を内側に折りたたむ。
- ④ バスケットに何も入れていない状態でベイクモード(180℃45分)を押し、予熱する。5分後、ホイルシートごと③を入れる。
- ⑤ ④を取り出し、粗熱を取る。

