



MADE IN JAPAN

特許出願中

「キッチンに新しい時代を」

それぞれの素材のおいしさをそのままドライ！


D R Y & W A R M E R

〔キハラの提案〕

キッチンにドライ & ウォーマーを・・・
料理がもっと楽しくなります！



Dry
Now!



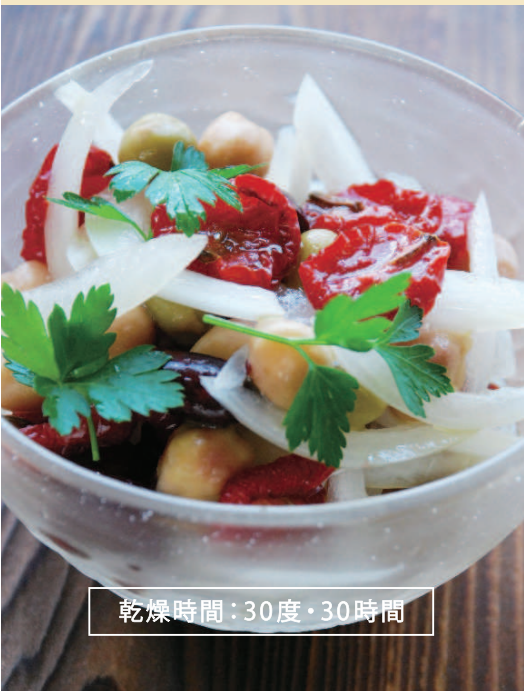
キハラの SP-1 は、
コンパクトな家庭用食品乾燥機です。

新鮮な食材をおいしく長持ちさせるエコな食品作りに挑戦してみませんか？
あなたのアイディアで新しい料理のレパートリーを増やしましょう。

※仕様については断りなく変更する場合がございます。



SP-1 DRY&WARMER でつくる簡単おいしいレシピ



乾燥時間：30度・30時間

ドライプチトマトと 豆のサラダ

材料：1人分

プチトマト 12個分

(半分に切って種をかきだし、**プチトマトを乾燥させる**)

新玉ねぎ 30g (薄切り)

ミックスビーンズ 1/3カップ (50g)

a オリーブオイル 小さじ2

a 酢 大さじ1

a 塩 小さじ1/8

1. a をボウルに入れて残りの材料を入れ、10分味を馴染ませる。
2. 皿に盛り、あればイタリアンパセリをちらす。



乾燥時間：30度・10時間

干し野菜の ロー焼きそば

材料：1人分

大根 200g (細切り・乾燥させる)

にんじん 50g (細切り・乾燥させる)

ピーマン 2個 (細切り・乾燥させる)

マッシュルーム 2個 (75g・細切り、乾燥させる)

a しょうゆ 小さじ1

a ウスターソース 大さじ1

1. a をボウルに入れ、野菜を和える。
 2. 皿に盛りつけ、お好みで紅生姜と青海苔をふる。
- * 麺のかわりに**干した大根を使った焼きそば風**。
加熱せずに仕上げますが、乾燥させることで素材がしんなりするので、食べやすく、また食べ応えあり。加熱しない分、栄養を丸ごととれるから、ローフードを実践している人にもおすすめです。



乾燥時間：26度・10時間

煮豆腐の燻製風

材料：1人分

木綿豆腐 1丁 (300g・水切りする)

酒、醤油 各大さじ3

1. 木綿豆腐は1cm角に切る。
2. 1の豆腐と酒、醤油を鍋に入れて中火にかけ、煮立ったら弱火で煮汁がなくなるまで煮含める。
3. **2の豆腐を乾燥させる。**

* 酒のつまみにぴったりな一品。

燻製のようなチーズのような風味になります。

野菜料理家
庄司いずみ先生監修

「干す」ことは、素材を美味しくする魔法の調理法。

野菜やきのこ、フルーツなどは、干すことでグンとおいしくなり、きのこは干せば極上の出汁がとれますし、ドライフルーツの甘さには「干しただけなのに!？」といつだって驚きます。また、水分が抜けたぶん、炒めものや揚げものの調理時間が短縮できる、しっかり干して水分を飛ばせば長期保存ができます。

干すことで栄養価が凝縮され、少量でたくさんの栄養がとれ、素材を干すということばかりです。

ぜひトライしてみてくださいね。





SP-1 コンパクト乾燥機



仕様

名称	SP-1
規格	幅48cm×奥行18cm×高さ9cm(約)
使用電源	単相100V
最大使用電力	360W
送風機	クロスフローファン 定格出力10/9.0W
ヒーター	350W×1本
設定温度	最大60℃
総重量	13.5kg



□ 本社・工場 〒754-1102 山口県山口市秋穂西3106-1
TEL 083-984-2211 FAX 083-984-2177

ISO9001
本社・工場認証取得

