

あしらく料理マガジン

特集! 焼くだけ極うまレシピ/おにぎり大博覧会

●5月放送テキスト&放送カレンダー 定価 380YEN

3分クッキング

塩で! しょうゆで! みそで!

2007
5月号

焼くだけ

極うま レシピ

たけのこ
素快料理

“ふるるん!” せめらか
ババロアの
やさしい味



取り外して保存できます!
5/1(火)~5/31(木)
5月放送
テキスト

楽しい味が勢ぞろい!!

おにぎり大博覧会



保存する

賢い道具を利用して最後までおいしく

キッチンにあるいろいろな食材。どれもムダなく使いきるのは、案外、難しいもの。おいしさを確実にキープできるだけでなく、家族みんなで手軽に使える道具を探しました。

取材・文 ● 小島直子 撮影 ● 相沢千冬



薄手のポリ袋用



厚手のポリ袋用

一度使うと手離せないこだわりのクリップ。細かい粉も、汁も漏らさないスグレモノ！

商品の袋のままとめるだけ。味わい、風味も逃がさない

買ってきた食品を一回で使いきれないときはどのように保存していいですか？ 開けた袋の口を輪ゴムでとめたり、洗濯バサミのようなクリップでとめたり。でも結局は湿気たり、中身がこぼれたりと不具合を感じることも多いのではないのでしょうか。

そんなときに活躍するのが、この「ミスフランシス」のクリップです。袋の口をギュッとねじって挟めば、細かい粉も汁も漏らしません。その秘密はクリップの内側にある、小さいギザギザの歯。この歯は1mm間隔と細かいため、ねじった袋の口をガチッととらえ、その位置でしっかりとロック。袋の口はねじれたままの状態で固定されます。

野菜や食パンなども風味を損なうことなく商品パッケージのまま保存でき、ムダなく最後まで使いきれるのは嬉しいもの。また、汁気のあるおかずや漬けものなどの袋も、このクリップなら冷蔵庫の中を汚す心配がありません。

実は、発売当初は薄手用のみでしたが、利用者の声にこたえて、あとから生まれたのが厚手用のクリップ。閉める側に丸い穴をあけただけなのですが、これが大きな違い。お茶など内側が銀色の厚手の袋も難なく閉じることができ、活躍の場が一気に広がりました。

誰でも使える手軽さと丈夫さも魅力

丸みのあるデザインはやさしく手にフィットし、クリップの開閉も、いたって簡単です。

「開閉とも片手ででき、力もいりません。小さな子どもから年輩の方まで気軽に使えます。裏面にマグネットもつけたので、使わないときは冷蔵庫などにボンとつけておけばすぐ見つけられますよ」（フランシス・インターリミテッド・陳恵珍）

さらに、長く使えるようにと耐久性も考慮し、産業用機器などに使用する素材を選んだそうです。使用可能温度はマイナス45〜100℃なので、冷凍庫での保存に使っても割れることがなく、安心です。



閉じるときは2本の指で挟むだけ(写真①)。開けるときはサイドにあるつまみを押すだけでロックが外れる(写真②)。厚手のポテトチップの袋やコーヒーの粉の袋などもピッタリと密封(写真③)。水気のあるものを入れてもこぼれない(写真④)。

ミスフランシスのクリップ

1050円 / 6個入り(厚手用・薄手用各3個) ポリオキシメチレン、マグネット、ステンレス製スプリング 4.1×3×厚さ1.1cm ㈱フランシス・インターリミテッド ☎03-5328-8421