



出来立て熱々そのままを食卓へ……
直火・オープン・電子レンジ対応



<お取り扱いについて>

- ・本品は直火、オープン、電子レンジでの加熱調理に 対応します。IH調理器にはご使用になれません。
 - ・空炊きはしないでください。
 - ・急冷、急熱はお避けください。加熱後、濡れ布巾にのせるなどしないでください。
 - ・調理器具での加熱後は、ヒュッゲ本体がたいへん熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないようご注意ください。
 - ・浸け置き洗いはしないでください。こびりついた場合は短時間熱湯に浸け、メラミンスポンジなどで擦ってください。
- *本品は耐熱陶器です。特性としてお使いになるうちに焦げつきや器全体の色変化などが起こります。
「器を育てる」という感覚でお楽しみください。

YUKURI Hygge リゾットポット
ブラック・クリーム

本体・ふた：φ108×h132cm
900cc 660g

耐熱陶器製
日本製

ヒュッゲ
Aygge

Risotto Pot Recipe



YUKURI brand cooking tableware that proposes a fun table scene every day.
“Hygge” It's an excellent cookware made of heat-resistant pottery.
It can be cooked on an open flame, oven, or microwave. **Japan**

キノコとベーコンのリゾット (ごはんから)

ごはんを使った簡単リゾット 優しい風味のキノコとベーコンの塩味がピツタリ！
ベーコンは厚切りものをサイコロ状にカットすると彩りも食感も楽しい…

<材料>(2人分)

- ごはん 茶碗に軽く2杯分 (300g)
- キノコ 100g
(シイタケ、シメジ、マイタケ等)
- 玉ねぎ 1/4個 (みじん切り)
- ベーコン厚切り 2枚 (賽の目切)
- にんにく 1片 (みじん切り)
- 牛乳 300cc
- 顆粒コンソメ 小さじ1
- 溶けるチーズ 大さじ3
- 白ワイン 大さじ1
- パセリ
- 塩・黒胡椒 適量
- オリーブオイル 大さじ1

<作り方>

1. キノコは小房に分けざく切りにする。
2. Hygge Risotto Pot にオリーブオイルを入れ、にんにく、玉ねぎを炒める。ベーコンも加え、白ワインを加える。中火の弱火でヘラでかき混ぜながら焦がさないように炒める。
3. 2にキノコ類を加える。しんなりしたら牛乳、顆粒コンソメを加え2〜3分煮詰める。
4. 3にごはんをほぐしながら加える。2〜3分煮て全体に馴染んだところで、チーズを振り入れ、ヘラでクルクルかき混ぜ、チーズがとろりしたら火を止め、塩と黒胡椒で味を調える。パセリやバジルなど、青みを添えて…



あらかじめ Hygge Risotto Pot の
内側全体にオリーブオイルを薄く
塗っておくと汚れにくくなります。



えだまめとズッキーニのポパイリゾット(お米から)

ほうれん草と枝豆のグリーンにズッキーニのイエローをプラス。ビタミンカラーで目からも元気がもらえるリゾット。生米から作ると風味や歯触りがご飯の時と違ってまたおいしい。

お米も野菜、そんなフレッシュな感覚を味わえるメニュー…

<材料>(2人分)

- ・米 120g
- ・玉ねぎ 1/4個(みじん切り)
- ・ほうれん草 100g(みじん切り)
- ・えだまめ 20粒くらい
- ・ズッキーニ(黄色) 3cmくらい(さいの目切)
- ・オリーブオイル大さじ1
- ・バター 20g
- ・溶けるチーズ 大さじ2
- ・白ワイン 大さじ1
- ・顆粒コンソメ 小さじ1
- ・湯 300cc
- ・塩・黒胡椒適量

<作り方>

1. Hygge Risotto Pot に玉ねぎ、ほうれん草、えだまめ、ズッキーニを入れ、フタをして電子レンジ600Wで2分加熱。ザルにあげて、水を切っておく。
2. Risotto Pot にオリーブオイルを入れ、米を入れて透き通るまで炒める。1の野菜を加え、沸騰したら白ワインを入れ、湯の半量と顆粒コンソメを加える。湯が少なくなったら足しながら米に火を通す。
3. 米が膨らんで柔らかくなったらバター、溶けるチーズを入れ、全体を混ぜ合わせる。火を止め、塩、黒胡椒で味を調える。にんじんなどを飾って…



あらかじめ Hygge Risotto Pot の内側全体にオリーブオイルを薄く塗っておくと汚れにくくなります。

Hygge

さいころ野菜のミネストローネ

色々な野菜の風味がミックスされたスープ

コトコト煮なくてもレンジ調理で簡単に。Hygge Risotto Pot はじんわり素材に熱を加えるのでスープに旨味がたっぷり。熱々でも冷やしても、どちらもおすすめのスープ

<材料>(2人分)

- ・ソーセージ 2本
- ・じゃがいも 1個(60g)
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・ナス 1/2個
- ・赤・黄色パプリカ 各1/4個
- ・ピーマン 1個
- ・トマトホール缶 1/2缶(200ml)
- ・水 200cc
- ・顆粒コンソメ 小さじ1
- ・塩・黒胡椒 適量
- ・ローリエの葉(あれば)
- ・オレガノ(あれば)

<作り方>

1. 野菜は全て1cmほどのさいの目切り、ソーセージも同じくらいの大きさにカット。
2. Hygge Risotto Pot に1のさいの目に切った野菜を入れフタをして電子レンジ600Wで約2分加熱し、火を通す。様子を見て固いようならば、1分くらい延長して加熱。
3. Risotto Pot を電子レンジから取り出し(熱くなっているので必ずミトンなど鍋つかみをお使いください。) トマト缶、顆粒コンソメ、湯、ソーセージを加える。
ローリエの葉があれば入れ、フタをして電子レンジ600Wで3分加熱
4. 塩、黒胡椒、オレガノを加え、味を調える。
バケツを添えて…

あらかじめHygge Risotto Potの内側全体にオリーブオイルを薄く塗っておくと汚れにくくなります。



ヒュッゲ
Aygge

ほっこり参鶏湯

高麗人参やなつめといった本格的な中華食材がなくても生姜と骨つきの鶏肉、ほんのり甘いクコの実、お米のとろみが芯から身体を温めてくれます。

<材料>(2人分)

- ・鶏手羽元 2本
- ・米 大さじ2
- ・クコの実 10粒
- ・生姜 1かけ
- ・塩・黒胡椒 少々
- *スープ
- ・酒 大さじ2
- ・塩 小さじ1

<作り方>

1. 米はよく洗い水気を切る。
 2. 鶏肉はキッチンペーパーで水気を拭き、全体に塩・黒胡椒をふって揉み込む。
 3. 生姜は皮付きのまま薄切りにする。
 4. Risotto Pot に鶏肉、米、クコの実、生姜を入れてスープの材料を入れ、フタをする。
 5. 火にかけ、煮立つまでは中火、その後、火を弱めてフタを開け、材料が常にゆらゆらと揺れる火加減で約10分、お米が柔らかくなるまで煮る。
- *仕上げに五香粉(ウーシャンフェン)をふると独特のスパイシーさが加わり、爽やか…

あらかじめ Hygge Risotto Pot の内側全体にオリーブオイルを薄く塗っておくと汚れにくくなります。



トマトのリゾット (お米から)

お米からリゾットを作る時は、米を洗わない、よく炒める、スープをしっかり吸わせる、チーズを入れた後は手早く攪拌する…このステップがポイント。耐熱陶器なので、熱がじんわりとお米に伝わるため、ふっくらとスープを染み込んだリゾットの出来上がり

<材料>(2人分)

- ・米 120g
- ・玉ねぎ 1/4個(みじん切り)
- ・にんじん 1/3(小さめのさいの目切り)
- ・にんにく 1片(みじん切り)
- ・水 350cc
- ・トマトペースト or ビューレ 100cc
- ・バター 20g
- ・顆粒コンソメ 小さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・溶けるチーズ 20g
- ・塩、黒胡椒 適宜
- ・バジルの葉 2~3枚(あれば)

<作り方>

1. Hygge Risotto Pot に、にんじん、玉ねぎを入れフタをして電子レンジ600Wで約1分加熱し下ごしらえする。
2. 電子レンジから取り出し(熱くなっているので必ずミトンなど鍋つかみをお使いください。) にんじんと玉ねぎを一混ぜし、火にかける。
3. 2にオリーブオイルとにんにくを加え、炒め合わせる。米を加え、手早く全体に油をまどわせるように混ぜながらよく炒める。
4. 米が透き通ってきたら、3に水半量と顆粒コンソメ、トマトビューレを入れ、時々かき混ぜながら吹きこぼれないよう火加減をしつつ、フタをしないで煮詰めていく。水分を足しながらまったりと米が膨らむまで煮る。
5. 4の火を弱め、溶けるチーズとバターを加え、一気にクルクル混ぜ合わせる。チーズが溶けて全体にぼったりとしたら火を止める。
6. 塩、黒胡椒で味を調える。
バジルを添えて出来上がり

あらかじめ Hygge Risotto Pot の内側全体にオリーブオイルを薄く塗っておくと汚れにくくなります。



Hygge

レンチンおでん

電子レンジ調理だけで作るお出し 染み染みの大根が主役。火を使わないシンプルおでん



<材料> (2人分)

- ・大根 6cm(180g)
- ・がんもどき 2個 (40g)
- ・さつま揚げ 2枚
- ・焼きちくわ 1本
- ・しらたき 1/2袋 (100g)
- ・ゆで卵 2個

*つゆ

- ・みりん 大さじ3
- ・塩 小さじ1/3
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・和風顆粒だし 小さじ1
- ・水 400cc

<作り方>

1. 大根は皮をむき、幅 3cm の半月切りにする。
Hygge Risotto Pot に入れ大根が浸るくらいの水を加え、フタをして電子レンジ (600w) で柔らかくなるまで竹串がすっと通るまで (8分から10分間) 加熱する。電子レンジから取り出し (熱くなっているので必ずミトンなど鍋つかみをお使いください) 水を切っておく。
2. がんもどき、さつま揚げは表面をキッチンペーパーなどで油分を拭き取る。焼きちくわは斜め半分に切る。しらたきは二つに切っておく。
3. Risotto Pot につゆの材料を入れ、大根、がんもどき、焼きちくわ、さつま揚げ、しらたきを加え、フタをして電子レンジ (600w) で10分程加熱。
5. 電子レンジから取り出し、ゆで卵を入れ、フタをして5分程おいて、味が馴染めば出来上がり



冷蔵庫保存も電子レンジで温めもOK!



ふっくら土鍋ごはん

思いのほか、Hygge Rissot Pot は短時間にご飯を炊くことができます。コツはフタをしないことと蒸らす時間をしっかりとること。炊き立てをテーブルでよそって、湯気のかおりもご馳走…

<材料>(2人分)
茶碗に軽く4杯分

・米 150g(1合)
・水 200cc

*Hygge Rissot Pot は耐熱陶器製なので、そのまま「おひつ」としても使えます。熱いご飯の湯気をRissot Pot が吸収するのでご飯がベチャベチャにならず保存できます。そしてそのまま電子レンジで温めれば、今度はRissot Pot から水分が蒸発してご飯が乾燥することなくふっくらホカホカの状態になります。



<作り方>

米は炊飯の前、30分前には洗って、浸水しておく。

1.あらかじめ浸水させておいた米をザルにあげ、水を切る。Hygge Rissot Pot に入れ、分量の水を入れて火にかける。フタはしない。

2.煮立つまでは中火の強火。湧いてきたら火を弱める。

3.さらに大きな泡が出てきたら弱火にしてしばらく静かに湧いている状態に保つ。

4.水分が蒸発し、米がふっくらとしてきたら一瞬火を強め火を止め、フタをする。<火にかけてからここまで約10分>

そのまま、10分~15分間、蒸らす。

5.鍋つかみなどを使い、フタを開け、炊き上がったご飯を下からほっこりほぐして、出来上がり…



ヒュッゲ
Hygge

