



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・魚焼きグリルでも



<お取り扱いについて>

- ・本品は直火、オープン、電子レンジ、グリル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 スクエアパン
ブラック・クリーム

本体・ふた：178×150×h74mm
670cc 800g

耐熱陶器製
日本製

ヒュッゲ
Hygge

Square Pan 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**

ナス科野菜のミートグラタン

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

ナス科の野菜、ナス、トマト、ピーマン、パプリカを…さいの目に切り、塩胡椒で味付けしたシンプルグラタン。シンプルだからこそ野菜の旨味がぎゅっと凝縮、ひき肉のポロポロ感と相まって後を引くおいしさ。年間を通して常備できる野菜で簡単グラタンを…

<材料>(2人分)

- ・ナス 中くらい 1本
- ・トマト 小さめ 1個
- ・ピーマン 1/2個
- ・赤パプリカ 1/2個
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・にんじん 1/4本
- ・合い挽き肉 200g
- ・溶けるスライスチーズ 1枚
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩 小さじ1/3
- ・粗挽き黒胡椒 適量
- ・バジルの葉 (あれば)

<作り方>

1. 野菜は全て 1cm ほどのさいの目切り、にんにくはみじん切りにする。
2. Hygge Square Pan に 1 のさいの目に切った野菜を入れ (にんにく以外) フタをして電子レンジ 600W で約 3 分加熱し、火を通す。
3. Square Pan 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。) 2 の野菜を一旦別の容器に移す。
4. 合い挽き肉を炒める。Square Pan にオリーブオイルと 1 のにんにくを入れ火にかける。(中火の弱火)
5. 合い挽き肉を加えポロポロになるまでかき混ぜながら炒める。塩と黒胡椒をふる。ここに 3 の野菜を加え、満遍なく混ぜて平らになるように整え、センターに溶けるチーズをのせる。(飾り切りしていなくても OK)
6. 5 を 200℃ のオープンで約 5 分、チーズが溶ければ出来上がり。バジルを飾って・・・



ホタルイカのアヒージョ

アヒージョは温かいタバスの定番。スペイン料理タバスとは小皿料理のこと。本場ではタコが定番のところ、ホタルイカで。ブラックペッパーやローズマリーをアクセントに磯の風味を堪能…



<材料>(2人分)

- ・ホタルイカ(ボイルでも生でも)
350~400g
- ・オリーブオイル 1カップ
- ・にんにく 2片
- ・赤唐辛子 1本
- ・塩 小さじ1/2
- ・粗挽き黒胡椒 適量
- ・ローズマリー 5cmほどの枝
- ・色味にブロッコリースプラウト(あれば) 適量

あらかじめ Hygge Square Pan 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。

<作り方>

1. Hygge Square Pan にオリーブオイルと包丁でつぶしたにんにく、半分にちぎった赤唐辛子を入れ、弱火にかける。
2. ホタルイカは水でよく洗い、大きいものは背骨を抜く。1に加えて蓋をする。弱火のまま10分加熱して(ふつふつとホタルイカが揺れる状態で保つ。決して強火にしない)、火を止めローズマリーを加え蓋をし、余熱で火を通す。(約10分)



おうちパエリア

パエリアパンという専用の平たいフライパンで炊いた場合のみ、パエリアと呼べるそう。でも簡単においしくおうちで！魚介と鶏肉両方使った MIXTA を Hygge で手軽に楽しんで…

<材料>(2人分)

- えび 4尾 (出来ればカラ付)
- アサリ 100g (塩水につけて砂出しする)
- 玉ねぎ 1/2個 (みじん切り)
- 鶏手羽元 2本
- 玉ねぎ 1/4個
- トマト 1/2個
- 米 150g(洗わない)
- 水 240cc
- にんにく 1片 (みじん切り)
- オリーブオイル 大さじ2
- 塩 小さじ1/3
- 顆粒コンソメ 小さじ1
- サフラン ひとつまみ (0.1g)

あらかじめ Hygge Square Pan 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。



<作り方>

1. サフランを小さな容器に入れ、大さじ1ほどのぬるま湯を注ぎ色と香りが出るまでおく。
2. Hygge Square Pan にオリーブオイルを入れ中火にかける。えびをさっと炒め、一旦取り出す。次に Hygge に砂出しをしたアサリを入れ、白ワインか酒を大さじ1(分量外)入れフタをして蒸し、開いたらえびと同様、取り出す。
3. 再び Square Pan を火にかけ、みじん切りにしたにんにくと玉ねぎを炒め、鶏手羽元も表面に焼き色がつくまで炒め、取り出す。
4. 3に生米を加え、ヘラでかき混ぜながら Square Pan の底にくっつかないように満遍なく炒める。水を加える。
5. 塩、色出ししておいたサフラン(つけ液ごと)、顆粒コンソメを加え、沸騰したら中火の弱火にします。そっとかき混ぜながら3~5分スープが半量になるまで煮詰め。弱火にする。
6. 取り出しておいたえび、アサリ、手羽元を米を覆うように並べる。トマトは薄切りにし散らす。
7. Square Pan にフタをし、10~12分炊く。お米の香ばしい香りがしたらフタを開け、一瞬中火にして水分を飛ばす。レモンやバジルを添えて…



Hygge
Aygge

YUKURI
YUKURI

キノコのグリルパイ

しめじ、椎茸、まいたけ、エリンギをパイ生地で包んで焼くジューシーな一皿。キノコの
おいしい湯気を吸い込んだパイと一緒に…

<材料>(2人分)

- ・しめじ パック 1/2 (ほぐす)
- ・椎茸 小さめ 3個 (薄切り)
- ・まいたけ パック 1/2 (ほぐす)
- ・エリンギ 1本 (輪切り)
- ・玉ねぎ 1/4個 (みじん切り)
- ・にんじん 1/4本 (みじん切り)
- ・にんにく 1片 (みじん切り)
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・バター 10g
- ・塩 小さじ1/3
- ・粗挽き黒胡椒 適量
- ・冷凍パイシート 1枚
- ・卵 1個 (パイの艶出し)



<作り方>

冷凍パイシートは常温でもどしておく。

- 1.キノコ類はボウルに入れてさっくりと全体を混ぜ、酒(分量外)を少量振りかけておく。
- 2.にんにくとオリーブオイルを Hygge Square Pan に入れて火にかけ、香りが出るまで炒める。
- 3.2に玉ねぎ、にんじんを加え、炒める。
- 4.3にキノコ類全てを入れ、オイルが行き渡るようにさらに炒める。塩・黒胡椒をふる。火が通ったら火からはずし、冷ます。
- 5.パイシートを平らな場所で伸ばす。ラップを台に敷き、パイシート、その上からラップを被せる。ラップの上から麺棒をクルクルと回し、厚みが3mmほどになるまで伸ばしていく。冷蔵庫で休ませる。(10分)
- 6.冷めた4に5のパイ生地を被せる。表側のラップだけ剥がし4に被せ、Square Pan の縁に抑えながらラップを剥がす。周りの余分な部分をナイフなどで切り落とし、まとめて丸め細長くしておく。
- 7.キノコの上に置いたパイ生地を抑え、フォークで全体に穴を開けておく。6の丸めておいた生地を Hygge の縁に添わせて貼り付ける。
- 8.卵を溶き、刷毛などでパイ生地全体にぬる。
- 9.焼網を外し、あらかじめ温めておいた魚焼きグリルに8を入れ、表面に焼き色がつくまで焼く。

*料理後は Hygge もグリルもたいへん熱くなっています。

ミトンなどをし、やけどに注意して取り出してください。



 ヒュッゲ
Aygge

チキンマカロニグラタン

グラタンの基本！

ホワイトソースが絡んだブリッとしたマカロニ、しっとりもっちりしたチキンとシャキッとしたブロッコリー。素材の良さを Hygge Square Pan が活かす！いつもの定番をご馳走に
＜材料＞(2人分)

- ・鶏胸肉 1枚
- ・ブロッコリー 4房
- ・赤パプリカ 1/2個
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・マカロニ 80g
- ・牛乳 400ml
- ・バター 30g
- ・小麦粉・大さじ3
- ・顆粒コンソメ 小さじ1
- ・溶けるチーズ
- ・クレソン(あれば)
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩、黒胡椒 適宜 ・パプリカ



＜作り方＞

1. 鶏胸肉はひとくち大に切り、塩コショウをする。
玉ねぎは縦薄切りにする。
2. Hygge Square Pan にブロッコリー 4房を入れ
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。
3. Square Pan 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。)ブロッコリーを別の容器に移す。
4. Square Pan の内側を拭きバターを入れて、火
にかける。(中火)バターが溶けたら鶏もも肉
を加えて焼き、全体に白っぽくになったら玉ねぎ
を加えて炒め合わせる。
5. 玉ねぎがしんなりしたら小麦粉を加え、粉っぽ
さがなくなるまで木ベラで混ぜながら炒める。
6. 牛乳とマカロニを加え、煮たったら火を弱めて
焦げないように混ぜる。Square Pan にフタをし
マカロニが柔らかくなるまで煮る。
(マカロニの茹で時間は各社の表示に従ってください)
7. ブロッコリーを加えて混ぜ、顆粒コンソメ、塩、
黒胡椒で味を調える。
8. 火からおろし、パプリカの輪切り、溶けるチー
ズをかけ、オーブントースター(オープン)で
焼き色がつくまで焼いてパプリカをふり、クレ
ソンを飾る。



Hygge

あらかじめ Hygge Square Pan 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。

バニラフレンチトースト

前の晩からじっくり卵液を染み込ませ、翌朝焼くとふっくらふわふわの本格フレンチトースト。厚切り食パンはもちろん、硬くなったバケットでも美味しく作れる！甘さ控えたバニラ風味のフレンチトースト

<材料>(2人分)

- ・バケット(斜め厚切り) 3枚
2等分にカット
- ・卵 1個
- ・牛乳 150cc
- ・きび砂糖 小さじ1
- ・バニラビーンズ(ホール 2cm)
(バニラエッセンスの場合2~3滴)
- ・バター 10g
- ・トッピングのバター 5g
- ・トッピングのハチミツ 適量



<作り方>

1. 卵と牛乳を Hygge Square Pan に入れ、バニラビーンズのさやを切り、中身をこそげて加え、全体をよく混ぜ合わせる。さやも入れておく。きび砂糖も入れ、さらによく混ぜる。エッセンスの場合は卵と牛乳、砂糖を混ぜてから加える。
2. 1にバケットを並べて入れ、よく染み込むように一度ぎゅっと押し、裏表をひっくり返す。
3. 2にフタをして冷蔵庫に入れて、漬け込む。(最低3~4時間。一晩が理想的)
4. 卵液がよく染み込み、液がなくなったら、漬けていたバニラビーンズのさやを取り出す。
5. Square Pan のフタを外し、トッピングのバターを散らす。あらかじめ温めておいたオープン、またはオープントースターで焼き色がほんのりつくまで焼く。
6. 焼き上がったら、お好みでハチミツやシナモンなどをトッピングして出来上がり。

あらかじめ Hygge Square Pan 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

いちごとキウイのフルーツグラタン

いちごとキウイフルーツの彩り華やか Sweets !

熱々でもしっかり冷やしても!

<材料>(2~3人分)

いちご パック 1/2

キウイフルーツ 1個(約85g)

<A>

- ・卵 1個(約50g)
- ・砂糖 大さじ1
- ・牛乳 25cc(大さじ1・2/3)
- ・生クリーム 35cc(大さじ2・1/3)
- ・バニラエッセンス 少々
- ・小麦粉 大さじ1

あらかじめ Hygge Square Pan 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。

<作り方>

1. いちごは洗ってヘタを取り、水気を拭く。
2. キウイは皮をむいて1cm厚さの輪切りにし、半月切りにする。
3. ボウルにAを入れて泡立て器でよく混ぜ、小麦粉をふり入れてさらによく混ぜる。
4. Square Pan にフルーツを並べ、3の卵液を注ぎ入れる。
5. 200℃のオーブンで10~12分、焼き色がつくまで焼く。大きめのスプーンで取り分けて…



ヒュッゲ
Aygge