

Kubotaニュース 年末号

-発行所-
久保田電機(株)広報部




公式 HP

～ 一年分の感謝を込めて ～

本年度も久保田電機に格別のご愛顧を賜りまして誠にありがとうございます。
2019 年は新しい時代「令和」を迎えラグビーワールドカップに沸き、活気のある一年でした。
久保田電機は「日々是決戦」のスローガンでお役立ちを目指し、「ONE TEAM(ワンチーム)」で
取り組んでまいりました。皆様には大変お世話になり重ねて感謝申し上げます。
来年も何とぞ変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。
最後になりましたが来る年の皆様のご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。久保田

1月						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

-営業日-
第 2.3 土曜日
※年始営業は 6 日からです

キッチンの味方!

ホットプレートも鍋もこれ一台!
一石二鳥でおいしい
"グリル鍋"

いよいよあたたかい食べ物が増える季節になってきましたね。
今回はそんな冬に是非ともオススメしたいグリル鍋をご紹介します。
一台で焼く、煮る、蒸すなど多様な機能を併せ持ったグリル鍋は手入れも簡単!
この冬大活躍間違いなしのイチオシ調理家電です!



平面スペース&溝つき
遠赤焼肉プレート

丸洗い
OK!

用途にあわせて
プレート
3
種類

蒸してヘルシーに
蒸しプレート

ホームパーティーにも
遠赤平面プレート

ZOJIRUSHI
グリルなべ あじまる
(大型タイプ)
EP-RV30TA

食材の色どり、
だしの色映え
土鍋風なべ

- 幅 44.5×奥行 38×高 22
- 深い味わい『土鍋風 大型なべ』
- いろいろプレート 3 種付属
- 片づけラクラク『丸洗い OK』
- 下ごしらえかんたん『直火 OK』

『樹脂取っ手つき』(土鍋風なべ使用時のみ)

体ほかほかコク旨
坦々ごま鍋レシピ



<材料(4人分)>

豚バラ薄切り肉	200g	長ネギ	2本
豚挽き肉	150g	しめじ	1パック
白菜	1/4株	豆腐	1丁
チンゲン菜	2株	坦々ごま鍋の素	300ml
		水	600ml

<作り方>

- (1) 豚肉は一口大に、白菜はざく切りに、チンゲン菜は茎に切れ目を入れ、長ネギは斜め切りに、しめじは石づきを切り小房に分け、豆腐は水切りして食べやすい大きさに切っておきます。
- (2) 鍋に「坦々ごま鍋の素」と水を入れ火にかかけ、チンゲン菜以外の(1)と挽き肉を加えて煮込みます。
- (3) 具材に火が通ったらチンゲン菜を加え、ひと煮立ちさせて、出来あがりです。

水量目盛つき土鍋風なべ

濃縮タイプの鍋つゆや雑炊などに便利。だしの色がよくわかり、食材の彩りが映えます。



「土鍋風」大型なべ

約 10 号サイズの大きい鍋なので、4 人家族でもたっぷり食べられます。食材の彩り、だしの色が映える土鍋風のなべが食欲をそそります。



ラク置きふたつまみ

斜めにおけるふたなので、熱いふたに手が触れにくく、つまみ上部がフラットなので裏返ししても安定しておけます。斜めにおいてもふたの縁が浮くのでテーブルが熱くなりません。



熱くなったなべに直接手が触れにくい 本体ガード

焼肉や炒め物など、調理する時、プレートのふちは非常に高温になります。本体ガードによって、手がプレートのふちに触れにくいので安心です。



小型/EP-SA10-BA

中型/EP-PX30-TA



小型・中型モデルも販売中!