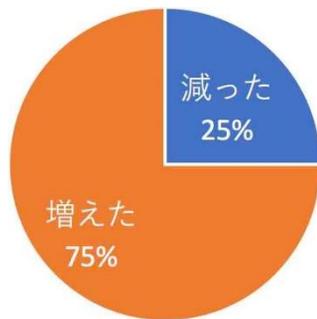


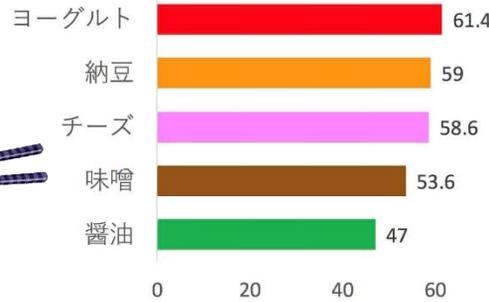
2019年の冬は、発酵食品に注目？

株式会社ぐるなびが、2019年8月、20～60代男女2,498名に行った「発酵食品に関するアンケート調査」によると、2019年のトレンド鍋として「発酵鍋」が注目されていることに伴い、「発酵食品を食べる頻度は増えましたか？」と質問したところ、75%の方が「増えた」と回答したことがわかりました。また、「最近よく食べる発酵食品を教えてください。」の質問に対し、最も多かったのが「ヨーグルト(61.4%)」で、次に「納豆(59%)」、「チーズ(58.6%)」の順だということです。東芝では現在、石窯アンバサダーが紹介する「石窯ドームでふわトロメニュー」をWEBで公開中です。ぜひともオーブンレンジ石窯ドームのご拡販をよろしくお願い申し上げます。

発酵食品を食べる頻度は
 増えましたか？ 単位：%



最近よく食べる発酵食品を
 教えてください。 単位：%



※株式会社ぐるなび
 「発酵食品に関する
 アンケート調査」
 2019年8月 N2,498

Web情報

石窯ドームアンバサダー 『石窯ドームでふわトロメニュー！』公開中



東芝のオーブンレンジ「石窯ドーム」(ER-TD7000)の使い勝手の良さや豊富な調理メニューについて、アンバサダーであるABCクッキングスタジオの人気講師がレシピを通じて、その魅力や活用術をお伝えします。11月15日更新のレシピのテーマは「石窯ドームでふわとろメニュー！」です。ブログにて公開中ですので、ぜひご覧ください。



エッグスラット



エビとズッキーニのニョッキグラタン



バスク風チーズケーキ



ふわとろフレンチトースト



その他にも多彩なレシピが満載！

アンバサダーが語る石窯ドームのここがポイント！



高火力でパンの焼き上がりに感動！
 石窯ドームといえば、パンを焼くために買われる方も多くと思います。高火力と火の回りが素晴らしく安定していて、焼きムラなく仕上がります。ハードなパンも、お菓子系のソフトなパンもきれいに仕上がりに、毎回出来上がりをみるたび、嬉しくなります！（伊賀亮子先生）

深皿料理がとっても便利！



石窯ドームならではの付属品、「深皿」。これがかかり使えます！はじめはケーキやパンの型がわりになるかな？くらいに思ってたんですが、煮物は作れる、スープも作れる、蒸し物は出来る。むしろ料理でよく使っています。大容量で深さもあるので、ごはんや麺類もできるし、鶏肉や魚をのせて加熱した時は、表面にパリッといい色までつけてくれちゃうんです！（寺田有季先生）

▽東芝レンジ「石窯ドームアンバサダー」レシピ・講師紹介ページ

<https://www.toshiba-lifestyle.co.jp/living/microwave/pickup/ambassador/>

アンバサダーが使っているオーブンレンジはこちら！



過熱水蒸気オーブンレンジ
 石窯ドーム
ER-TD7000



東芝独自の「深皿調理」で料理のレパートリーが広がります！