

Miele

# Miele Oven Stories

オープンでつながる。ひろがる。  
そしてはじまる。



普段と変わらない1日のはじまり。

ふわりとただようパンやスープの香り、

たわいもない会話、あふれる笑顔…。

食卓は家族をつなぐ場所。

何気ない日々の暮らしのなかにこそ、

大切にしたいことがあります。

オープンは魔法の箱。

一緒に過ごす時間を大切にしたいから。

楽しい思い出をつくりたいから。

それは、新しい未来を紡いでくれる。

かけがえのないあなたの“とき”に、

つながる、ひろがる、そしてはじまる。

## Miele Oven Stories



表紙のオープン料理／  
中央に置いた、海老と根菜のロースト。  
手前お皿のケールチップスは、乾燥モードで調理。  
玄米ごはんは、浸水させたあと、鍋ごとオープンに入れて炊いたもの。



## キッチンは長く過ごす場所、 だから、デザインにもこだわりたい

**使い心地にこだわった  
機能的で美しいキッチン**

玄関のドアを開けると、鼻をくすぐるローズマリーの香り…。閑静な住宅街に建つN邸を訪ねると、家じゅうがふんわりとさわやかな香りで包まれていました。その理由は、奥さまお手製のローズマリーのフォカッチャ。

「子どもたちも、学校から帰って玄関を開けるなり、「ローズマリーのフォカッチャを焼いた?」とか、「かぼちゃのマフィンをつくった?」と、すぐわかるんですよ」と奥さま。

N邸は、2階が家族の集まるだんらんの場所です。大きな開口から光がふんだんに入るので、明るく開放的。テラスを介してぐるりと回遊でき、どこにいても家族の存在を感じられます。

リビングとダイニングをつなぐ位置にあるオープンキッチンは、家を建てる際に、奥さまが最もこだわった場所で

奥さまお得意の具だくさんのミネストローネとブルーベリーマフィン。



家族で週末のランチ。野菜山盛りのピザを中心に、美味しいそうな料理が並ぶ。

*Users Recommend*

**Miele Oven  
ここがおすすめ**

野菜の中までしっかり火が通り、

旨味が凝縮されて美味しい！

ミーレのオーブンなら、大きく切った野菜を山盛りにのせたピザも、中までしっかり火が入って、ほっくりとした仕上がりに！ 短時間でできるので旨味も逃げず、育ち盛りの子どもに野菜をたくさん食べさせられるのがうれしいです。



オープンでつながる。  
**Miele Oven Stories**

## 家族をつなぐ 温かな香りの記憶

3人の子育てで忙しいなかにも、  
家族の笑顔を思いながらマフィンを焼く。  
幼い頃につくってもらった甘い香りの記憶…。  
そこには、伝えたい母の思いがありました。

ミーレ製品 | 電気オーブン H 6461 BP  
家族構成 | 夫婦+子ども3人

Architect : 直井建築設計事務所

建築家が考える

# 現代の暮らしに合うキッチン

公共建築から住宅まで手掛け、世界的に活躍する建築家中村拓志さん。

彼のオフィスでは定期的なランチ会が開かれています。オフィスにキッチンをつくった理由を中村さんにたずねました。



住宅を設計するにあたり、スタッフにはキッチンの使い勝手や、ふるまいを理解してほしいため、料理の手伝いにも積極的に参加もらっているそう。右中央が中村さん。



この日のランチ会のメインは、オープンで焼いたチキンの手羽先 ローズマリーとバルサミコ風味。そのほかポテトのロースト、カブのスープなど、50人分の料理が用意された。

**現代の暮らしに合う  
キッチンのあり方とは**

近年、住まいにおけるキッチンのとらえ方が大きく変わっています。かつてのようなクローバードの空間ではなく、キッチンは住まいの中心に、もっと良い場所に置かれることが増えました。それは、料理をつくること 자체が一つのコミュニケーションとして、クローズアップされているからだと思います。その場合、キッチンは厨房設備ではなく、インテリアに調和する家具としてデザインする必要があります。使い勝手を考えれば、機器は扉の中に隠すのではなく、なるべく見える場所に置きたいですし、同時に見栄えの良さも大切ですから、空間になじむビルトイン機器は欠かせません。ミーレの製品はデザイン性と機能性を兼ね備えているので、よくオーナーにも薦めますね。

**交流の場としてオフィスに  
キッチンをつくる**

2年前にこの事務所に引っ越した際、自分の固定席は設けませんでした。所員が私に気軽に話しかられる環境にしたかったので、それであれば、キッチンをつくってそこに立つのはどうかと。私はいつもキッチンの右端に立つていることが多いのですが、ここはカウンターが少し高い位置があるので、模型を覗き込みやすいんですよ(笑)。

キッチンは、住まいにおいて家族が会話する場であるように、オフィスでも所長とスタッフのコミュニケーションの場として向いているように思います。

ランチ会は情報共有の場として月に一度開催していますが、食事の際に思ひがけない話が出たりすることもありますし、大切なコミュニケーションの場ですね。

Hiroshi Nakamura &amp; NAP

中村 拓志さん／建築家

1974年東京生まれ。1999年明治大学大学院理工学研究科博士前期課程修了後、隈研吾建築都市設計事務所に入所。2002年にNAP建築設計事務所を設立。

地域の風土や産業、敷地の地形や自然、そこで活動する人々のふるまいや気持ちに寄り添う設計をモットーとしている。株式会社NAP建築設計事務所 〒108-0072 東京都港区白金5-6-18 T. 03-6447-7702 F. 03-6447-7798



ブルーベリーマ芬は子どもたちにも人気。

## 大皿を囲んで会話が弾む、 家族をつなぐオープン

**日常の料理にも  
ホームパーティーにも**

奥さまの料理好きはお母さまの影響なのだそう。「子どもの頃に、母がよくオープンでお菓子をつくってくれました。特に記憶に残っているのは、白鳥の形をしたシュークリーム。その頃のお菓子の香りが記憶に残っていて、子どもたちにとって私の料理がそうなつてもらえたらしい。香りつづて記憶に残りますよね」。

とはいって、高校生の長女を筆頭に、中学生の長男、2歳の次男と3人の子育てをしながらの家事は毎日めまぐるしく、その際にもオープンは大活躍。子どもが3人いるので、とにかく時間は短いです。その点、オープンは材料を切って入れて時間と温度をセット

「子どもが3人いるので、とにかく時間は短いです。その点、オープンは材料を切って入れて時間と温度をセット

しておけばいいので、ラクなうえに仕上がりは思い通り。下の子が小さいので、なかなか料理だけに集中できないこともあります。奥さんは料理だけに集中できないこともあり、オープンは目を離せるのが本当に助かります」。

ご主人の仕事関係の知人を招くなど、大人数で食卓を開くことも多く、IH

でつくついては間に合わないこ

ともあります。先日、長女の友だちが遊びに来

た際には、野菜いっぱいのピザを一度

に何枚も焼いたそう。野菜は奥さまの

お母さんが家庭菜園で育てたもの、トマトソースもお母さまのお手製で、好

評だったそうです。

料理はオープンにまかせて、その合

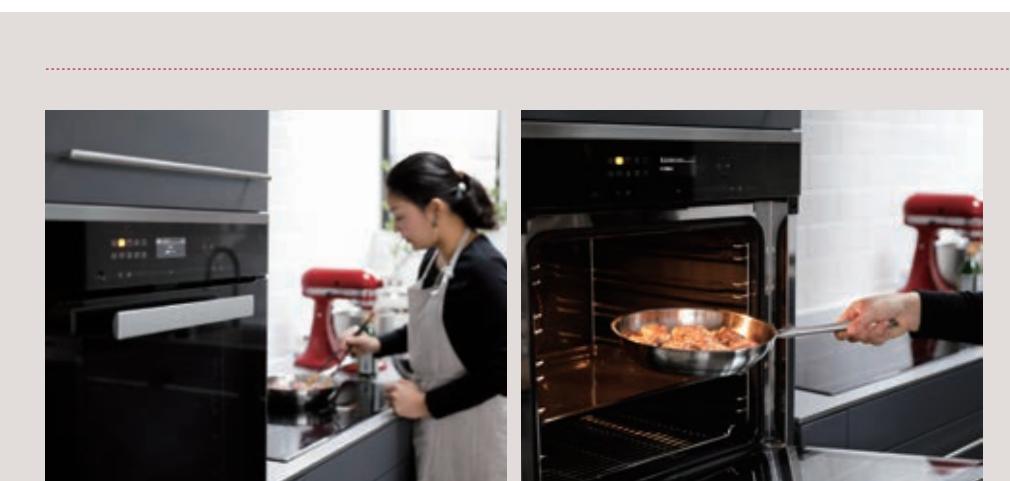
間は家族との時間へ。でき上がった料

理を囲む家族のだんらんは、かけがえ

のない時間となるに違いありません。



テラスで朝食の時間。フォカッチャは庭で育てたローズマリーを摘んで生地にのせ、オープンで焼いたもの。



Users Recommend

Miele Oven  
ここがおすすめ

油がはねるハンバーグも

オープンで焼けば、掃除もカンタン！



ハンバーグはオープンで焼くと、外はこんがりなのに、中には肉汁が閉じ込められ、ふっくらと焼き上がります。ミニハンバーグはお弁当によくつくります。油がはねる料理は、清掃面でもオープンがオススメ。ミーレのオープンは汚れを灰にする「熱洗浄機能」(詳細は19ページ)があるので衛生的で、深夜電力を利用すればより経済的です。



## 外の眺めを楽しみながら、 キッチンで料理ができる

室内内外がオープンに広がる  
開放的な住まい

キッチンとダイニングから見えるのは、視線が抜ける心地よい眺め。広々としたテラスや素材感のあるインテリア…。ゆったりと時間が流れ、リラックスムード漂う空間は、ここが都心であることを忘れさせます。

戸建て住宅をリノベーションしたというH邸。設計を手掛けた建築家の森吉直剛さんは、高台の立地を生かし、眺めを存分に楽しめるプランを提案しました。室内の壁をなくしてキッチンからリビングまでワンルームでつながる空間へと変更し、テラスも拡張。テラスの引き戸が壁の中に收まり、室内外が一体となるプランは、オーストラリア出身のご主人のこだわりです。一方のキッチンは、奥さまの担当。

「家の参考にしたのは、オーストラリアのモデルハウス。どの家も家族みんなで囲めるキッチンがありました。欧米ではビルトイン機器が一般的で、空間がすっきりするので、日本の限られた空間にもオススメです」とご主人。オープンはミールの電気オープンと電子レンジ機能付オープンのダブル使い。オープンでローストチキンを焼きながら、もう一方ではステップを温めたり、パンをトーストしたりと、二つを効率よく活用しています。

「以前の住まいではオープンがなかったので、今は子どもたちが好きなバナナケーキも焼けます。海外製オーブンは200Vなので予熱も早くてうれしい」と奥さま。ご主人や子どもたちも積極的に料理を手伝い、いつも料理をつくりながら、いつまでも会話を尽きそうにありません。

### 二つのオープンで 料理を楽しく効率的に

「Mieleのモデルハウス。どの家も家族みんなで囲めるキッチンがありました。欧米ではビルトイン機器が一般的で、空間がすっきりするので、日本の限られた空間にもオススメです」とご主人。

オープンはミールの電気オープンと電子レンジ機能付オープンのダブル使い。オープンでローストチキンを焼きながら、もう一方ではステップを温めたり、パンをトーストしたりと、二つを効率よく活用しています。

「以前の住まいではオープンがなかったので、今は子どもたちが好きなバナナケーキも焼けます。海外製オーブンは200Vなので予熱も早くてうれしい」と奥さま。ご主人や子どもたちも積極的に料理を手伝い、いつも料理をつくりながら、いつまでも会話を尽きそうにありません。



オープンでひろがる。

## Miele Oven Stories

### 家族みんなで囲める 眺めの良い広々キッチン

広いキッチンに、自然と家族が集ってくる。  
カウンターを囲んで料理したり、お手伝いをしたり…。  
みんながそろうと、会話も弾みます。

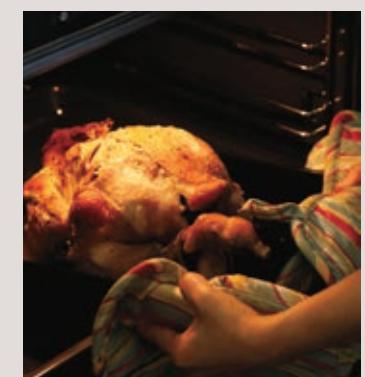
ミーレ製品 | 電気オープン H 6260 B / 電子レンジ機能付オープン H 6400 BM / コーヒーマシン CVA 6800  
家族構成 | 夫婦+子ども2人

Architect : 森吉直剛アトリエ

奥さまが調理中、中学生の長女がオープンの中をチェック。積極的に手伝ってくれると、奥さまもうれしそう。



ローストチキンの取り分けはご主人の役目。でき上がりを楽しそうに待つ子どもたち。



Miele Oven  
ここがおすすめ

庫内容量が76Lと広いから

大きなローストチキンも余裕！

丸鶏やスペアリブなど大きな塊肉が余裕で入るうえ、外はパリッと、中はしっとりジューシーで、文句なしの仕上がり。容量だけでなく、庫内の温度が均一なので、一度にたくさんのお料理ができます。



Miele Oven  
ここがおすすめ

アイレベルに設置すれば

届まず、出し入れがラク！

ビルトイン機器はアイレベルに設置できるから、届まずに中をチェックできるのがうれしい。扉も堅牢にできているので、出し入れの際に料理を置けて便利です。

Episode.2  
海外暮らしの長いご主人より

ビルトインは空間がスッキリして、  
日本の住まいに合いますよ

海外製のビルトイン機器は長く使うことを前提に設計されているので、つくりが丈夫。ミーレは有料で10年間のアフターフォロー(延長保証サービス)もあるから、長く付き合えます。



Episode.1  
とあるキッチンメーカー・営業さんより

オープンの便利さを知って  
ご主人も積極的なオープンユーザーに

キッチンショールームを訪れた、とあるご夫婦。当初、オープン導入は奥さまの希望でしたが、オープンでスピーカーナットなどのおつまみができるとわかるとご主人の方が乗り気になつたとか。オープンの料理の幅広さや便利さを知ると、ハマる男性も多いようです。



食パンはフランスパン専用粉を混ぜ、ミミをサクッとさせている。ハード系のパンはクープがキレイに開いている。

## パンとコーヒーで、ゆったり過ごす昼下がり

研究して、パンづくりを楽しんでいる  
そうです。  
一方、ご主人のこだわりはコーヒー。  
キッチンには吟味したミルやポットなど  
が並び、自らハンドドリップで淹れ  
てゲストにコーヒーをふるまうことも。  
奥さまのパンとともに、まるでカフェ  
のような雰囲気です。最近では長女も  
お菓子づくりに興味を持ち始め、手づ  
くりマフィンを友だちにプレゼントし  
て喜ばれたとか。  
外を眺めながら、「キャベツもそろ  
そろ収穫の時期ですね」とお祖母さま。  
隣の実家に住むご両親とともに三世代  
で開む食卓。そこには穏やかな時間が  
流れていきました。



みずみずしい緑の風景は最高の贅沢。  
そんな穏やかな風景を眺めながら家族みんなで囲む朝食。  
楽しい時間はいつもキッチンからはじまります。

**オープンではじまる。**

**Miele Oven Stories**

# 緑を眺めながら 楽しい朝食のはじまり



奥さまと一緒につくったという、長女の手づくりチョコチップマフィン。お祖母さまもうれしそう。

**Miele Oven ここがおすすめ**

外側が熱くならない。  
子どもとのお料理にも安心！

オープンの前面や周囲が熱くならないので、子どもと一緒にキッチンに立っても心配がありません。子どもにも操作が簡単なうえ、電源を切り忘れた時は自動的に電源がオフになるので安心です。

**Miele Oven ここがおすすめ**

外側はさっくり、中はもちり。  
パンづくりにはぴったり！

的確なタイミングでスチームが噴射される「モイスチャーブラス」（詳細は19ページ）があれば、中はしっとりと仕上がり、ちぎったときはもちりとした食感に驚き！パン屋さんのような本格的なでき栄えです！



## Let's Try Miele Oven!

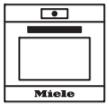
長く使うものなので、ぜひ製品の説明会・体験会にご参加ください！

- Q どんな料理ができるのかしら**
- Q どんな機能があるのかしら**
- Q どんなサービスがあるのかしら**

ショールームに足を運び、オープンをはじめとしたミーレ製品を実際に見て、体験してください。専門スタッフの説明と実演による製品説明会（参加無料）や、実際に使って料理する調理機器の製品体験会（有料）を定期的に開催しています。長く使うものなので、納得のいくまでご質問ください。スタッフがきめ細かくお応えいたします。



オープンを  
もっと気軽に!



オープン料理のレシピをたくさん提案している  
人気料理家のサルボ恭子さん。  
オープン料理を愛する理由とは?



Kyoko SALBOT  
サルボ恭子さん  
料理家

東京生まれ。老舗旅館の長女として生まれ、料理家の叔母に師事した後に渡仏。パリ有数のホテル「オテル・ド・クリュ」で勤務。帰国後、料理研究家のアシスタントを経て独立。料理教室を主宰し、雑誌や書籍でも活躍。

Facebook: <https://www.facebook.com/kyokosalbotofficial/>  
Instagram: <https://www.instagram.com/kyokosalbot/>

オープンは料理をまかせられる相棒。  
いろんな人に使ってほしいものです。

料理が苦手な人こそ、オープンを使ってほしいと思います。それは、材料を切つてオープンにセットしてしまえば、温度管理と時間管理をオープンしてくれるから。直火だとそうはいきません、火をコントロールするのは思いのほか難しいのです。オープンならおつておけ、その間にほかのことができますし、何よりもラク! 失敗も少なく、オープンを使わない手はありません。

幼い頃から、オープン料理は身近になりました。祖母は人をもてなすこと好きで、オープンでローストビーフを焼いてゲストにふるまつていました。母もオープン料理をつくっていました。フランスにいた頃ももちろん、オープンは庫内が小さいのでつくるものが限られます。そのため、オープンは库内が小さなのでつくるものが限られます。そのため、オープンは库内が小さなのでつくるものが限られます。オープンなら大容量なので、メインもサイドディッシュもいっぺんにでき上がります。オープン料理は適度に水分がとんで食感が残り、野菜もほっこり。旨味も凝縮されて美味しい仕上がり、焼くだけでなく煮込みなど幅広い料理ができるので、いろんな人に気軽に使ってほしいですね。

## できること 3 炊く

### 熱風加熱プラス

鍋ごと入れてしまえば、ごはんを炊くのもオープンにおまかせ。火加減を調整する必要もありません。

- ごはん
- 炊込みごはん



オープンでこんなこと!  
米と水を1:1で蓋つきの鍋に入れ、予熱した220°Cのオープンで約30分、取り出して10分蒸らしたらでき上がり!

## できること 4 蒸す

### 下部加熱

トレイに水を張れば湯煎調理もできるので、茶碗蒸しやプリンを蒸すこともできます。

- プリン
- 茶碗蒸し

## できること 5 乾燥

### 特別プログラム

フルーツを100°Cで1時間以上乾燥させれば、旨味が凝縮されたドライフルーツに。

- ドライフルーツ
- ケールチップス
- ドライトマト
- ドライハーブ



## できること 6 発酵

### 特別プログラム

温度管理が難しいパンの発酵も、庫内温度が一定で低温から設定できるのでカンタン。

- ヨーグルト
- パンの発酵

## できること 7 低温調理

温度を30°Cから設定できるので、ローストビーフなど低温でじっくりと美味しく焼き上げる料理も得意。

- ローストビーフ
- ニューヨークチーズケーキ



知らないかった!  
こんな便利な使い方

## 庫内が大きいから 同時調理ができる!

庫内が大きいオープンは、庫内の温度が一定なので、同時調理が可能なんです。たとえば、オープンの下段に炊飯の鍋とみそ汁の鍋、上段にサケの切り身を置いて、200°Cで30分。目を離している間に、朝食3品が完成! おおよその温度帯が同じなら、さまざまな料理を同時に調理することができるんです。

What can a Miele Oven Do?



## オープンでできる 7つのこと

「オープンはパンや肉料理だけ」と思っていますか? いいえ、ご飯も炊けるんです。

ミーレのオープンは、「焼く」「炊く」「煮る」「蒸す」などの幅広い調理ができ、

多彩なレシピに対応したプログラムがたくさん用意されています。

\*プログラム名とマークはミーレのオープンに対応したものです。また、品番により搭載されているプログラムは異なります。

### 熱風加熱プラス (ベーキング)

熱風で加熱するベーキングはどんな料理にも合う万能選手。特にパン、ケーキなど焼き菓子が得意。

- パン
- ハンバーグ
- 焼き菓子
- ポテトチップス
- 焼きいも



### 焼く

「焼く」といっても、仕上がりはいろいろ!

グリルやベーキング、ロースティングなど好みに合わせてさまざまな焼き方ができます。

### グリル

こんがり焼き目をつけるならグリル。肉も野菜も、上からの熱で表面はカリッと香ばしく仕上がり。

- 野菜のグリル
- ステーキ
- 焼き魚

### 熱風グリル

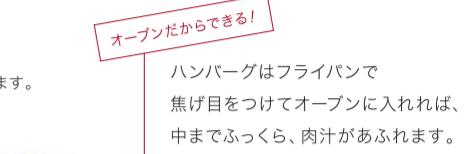
熱風とグリルのコンビネーションで厚みのある肉料理も表面はカリッと、中はジューシーに。

- グラタン
- ローストチキン
- 肉のロール焼き

### 熱風ベーキング

熱風と下からの熱を組み合わせた熱風ベーキングなら、生地はサクサク、表面はしっとりと仕上がり。

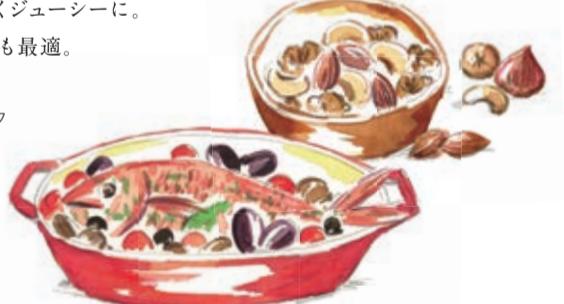
- ピザ
- キッシュ
- タルト



### 熱風加熱プラス (ロースティング)

熱風で食材を包み込むので、塊肉も外は香ばしく中は柔らかくジューシーに。ナッツやグラノーラのローストにも最適。

- アクアパッツァ
- ナツツ
- グラノーラ
- ローストポーク



### 煮る

### 熱風加熱プラス

オープンは煮込みも得意。

材料をさっと炒めて、鍋ごとオープンに入れれば、長時間煮込んだような味わいに。

- カレー
- 黒豆
- ポトフ
- 鍋焼きうどん
- おでん
- すね肉の煮込み



### 解凍や保温も!

冷凍した食材を解凍する場合、ここでもオープンが活躍してくれます。「解凍モード」なら低温ファンで穏やかに解凍するので、冷凍前のようなみずみずしい状態に。また、料理ができ上がったあとも、庫内を60°C以上に設定しておけば、料理の保温や食器を温めるのにも活用できますよ。

知らないかった!  
こんな便利な使い方

簡単オープンレシピ  
Recipes 02

## 骨つき鶏もも肉と豆の煮込み

材料を耐熱容器に入れ、  
あとはオーブンで焼くだけ。  
ひよこ豆は缶詰を利用しているので、  
手軽で時短なのに、贅沢なひと皿です。

オーブンに  
入れるまで  
10分 → オープン(熱風加熱プラス)  
200°C 50分

材料(4人分)

骨つき鶏もも肉…4本(1本212g)  
塩…小さじ1強  
ひよこ豆(缶詰)…2缶(1缶固形227g)  
セロリ(葉の部分も使う/みじん切り)…1本(120g)  
ドライトマト(粗みじん切り)…4枚分(12g)  
ローリエ…4枚  
こしょう…適量

つくり方

- 1 鶏もも肉は皮目にまんべんなく塩をすり込み、10分ほどおく。
- 2 耐熱容器に豆を缶汁ごと入れ、セロリとドライトマトを加えて混ぜ、1の鶏肉を皮目を上にして並べ、ローリエを散らす。
- 3 200°Cに予熱したオーブンに50分入れ。鶏肉の皮目がこんがりとして汁が煮詰まるまで焼く。  
汁の味をみて足りなければ塩(分量外)で整え、こしょうをふる。



Wonderful & Easy Recipes from Kyoko



サルボ恭子さんに教わる

## オーブン料理

人気料理家のサルボ恭子さんのキッチンでは、ミーレのオーブンが大活躍!

材料を切ってトレイにのせたら、あとはオーブンにおまかせ。簡単、美味しい、華やか料理の完成です。

ハレの日にも、家族のだんらんにも、食卓を彩る素敵なお料理レシピを紹介します。

\*オーブンの加熱温度と時間、プログラム名はミーレ製品使用の場合です。オーブンに入れるまでの時間は、米の浸水、下ごしらえは含みません。

簡単オープンレシピ  
Recipes 01

## きのことシーフードのパエリア

タコは硬くならないよう、フードプロセッサーでミンチにするのがポイント。

オーブンはファンを回さず上下加熱で。

オーブンに  
入れるまで  
20  
~30分 → オープン(上下加熱)  
200°C 50分



簡単オープンレシピ  
Recipes 03

## サーモンと野菜のロースト

サーモンと副菜のにんじんを一つのトレイにのせて同時調理。  
時間差で入れておいたカリフラワーとともに、  
あっという間に3品のでき上がり。

オーブンに  
入れるまで  
15  
~20分 → オープン(熱風加熱プラス)  
200°C 40分

材料(4人分)

サーモン切り身(生)…4切れ(1切れ110g)  
ローズマリー…4枝  
塩…小さじ1  
エクストラバージンオリーブ油…大さじ1  
にんじん…2本(1本130g)  
アーモンドスライス…20g  
エクストラバージンオリーブ油…大さじ1  
塩…小さじ1/2ほど

カリフラワー(粗みじん切り/  
茎も使用、硬い部分は取り除く)  
…小1株(420g)  
クミングード…小さじ1/2  
塩…小さじ1/2  
水…1カップ(200ml)

つくり方

- 1 耐熱容器に粗みじん切りにしたカリフラワーと一緒に水、塩、クミングードを入れて混ぜ、アルミホイルをかぶせて200°Cに予熱したオーブンに入れて先に20分、蒸し焼きに。
- 2 トレイに、サーモン用のオーブンペーパーを敷く。  
サーモンを並べて塩と油をふり、ローズマリーを散らす。  
にんじんは皮をむいて1cm厚さの輪切りにしてトレイに並べ、塩と油をかけてアーモンドを散らす。
- 3 2を1のカリフラワーとは別の段に入れて20分焼く。
- 4 3のサーモンを皿に盛り、にんじんとカリフラワーの味をみて足りないようなら塩(分量外)で整えて、添える。



材料(4人分)  
(オーブン対応の25cmのパエリアパンやフライパンなど)

米…2合  
水…360ml+足りなければ適量

エビ(殻つき)…8尾(30g)

ゆでダコの足…小2本(1本110g)

しいたけ…2個(1個12g)

しめじ…50g

エリンギ…2本(1本40g)

バブリカ(赤)…1/2個(70g)

玉ねぎ(みじん切り)…1/2個(110g)

レモン…1個

にんにく(みじん切り)…1かけ分

エクストラバージンオリーブ油…大さじ2

塩…小さじ1ほど

つくり方

- 1 米は洗ってザルに上げ、同量の水(360ml)に1時間、浸す。
- 2 エビは殻つきのまま背中に切り込みを入れ、背ワタがあれば取り除く。  
タコはフードプロセッサーでみじん切りに。
- 3 しいたけは石づきを取って4等分にし、しめじも石づきを取ってバラバラに。  
エリンギはしめじと同じ長さに切って縦にスライス。  
バブリカも、しめじほどの大きさの細切りにする。
- 4 パエリアパンに油の半量を入れて中火で熱し、2のエビを入れ。  
こんがり焼き色がついたらひっくり返し、片面も焼き色がついたら取り出す。  
(手早く表面だけ香ばしく焼く)

5 4のパエリアパンを弱火にし、残りの油、2のタコ、3と玉ねぎとにんにく、塩を加えてしつどりするまで炒めて火を止める。

6 5に1の米を水ごと入れて全体を混ぜ合わせ、具材を彰りよく散らし、4のエビを並べて全体をアルミホイルで覆う。

7 200°Cに予熱したオーブンに入れて50分焼く。  
好みの米の硬さに炊き上がったらオーブンの電源を切り、  
粗熱が取れるまでオーブン内に入れておく。

8 水が使すぎるときは水を加え、さらに5分、加熱する。

好みで塩・こしょう(分量外)で調味する。



簡単オープンレシピ  
Recipes 05

## 中華風魚の蒸しもの

紹興酒をふってオーブンペーパーに包み、  
オーブンで蒸し煮にするだけ!  
簡単なのに、見た目も華やかなレシピです。

オープンに  
入れるまで  
5  
~10分 → オープン(熱風加熱プラス)  
200℃ 25分

### 材料(4人分)

魚(キンメダイ)…1尾  
(全長25cmほどのもの)  
\*鰯や青魚など好みで  
生姜(薄切り)…4枚  
紹興酒(日本酒でも可)…大さじ1  
塩…小さじ1

小ねぎ…4本  
香菜…2本  
糸唐辛子…適量  
ごま油…大さじ1

### つくり方

- 魚はウロコと内臓を取り除き、ペーパーでよく拭く。
- オープンペーパーに1をのせて塩をふり、生姜を散らして酒をふって、オーブンペーパーの両端をくるんで左右をねじって留める。
- 2をトレイにのせ、200℃に予熱したオーブンに入れて25分蒸し焼きにする。
- 小ねぎは斜め細切り、香菜はざく切りにし、糸唐辛子を混ぜ合わせる。
- 3をペーパーごと皿に移して包みを開けて  
4を天盛りにしてごま油を回しかける。  
(好みで塩を少なめにし、仕上げに醤油を回しかけてもよい)

簡単オープンレシピ  
Recipes 04

## ごちそう豚汁

材料を切って鍋ごとオーブンへ。  
野菜を大きめに切っても、オーブンなら中までしっかり火が通ります。  
さつま揚げを入れてコクをプラス。

### 材料(4人分)(20cmのストウブ鍋使用/オーブンに入る蓋付きの鍋ならOK)

豚肩ロース肉(ブロック)…400g  
塩…小さじ3/4  
さつま揚げ…2個(1個46g)  
里芋…3個(1個80g)  
にんじん…1本(120g)

大根…4cm(180g)  
ごぼう…1/2本(90g)  
ミツバ…適量  
水…2カップ(400ml)  
みそ…大さじ2ほど

オープンに  
入れるまで  
15分 → オープン(熱風加熱プラス)  
220℃ 60分

### つくり方

- 豚肉は12等分に切り、塩をまぶして30分おく。
- さつま揚げは4等分にする。里芋、にんじん、大根は皮をむき、里芋は1cm厚さに輪切り、にんじんは乱切り、大根は1cm厚さのいちょう切り、ごぼうは皮ごと斜め切り。
- 鍋に水を入れ、みその半量を溶き、1と2を加えて蓋をする。  
220℃に予熱したオーブンに鍋を入れて60分、火を通す。
- 鍋を取り出し、煮汁に残りのみそを溶く。好みでみそ(分量外)を加える。  
器に盛り、切ったミツバを添える。

簡単オープンレシピ  
Recipes 06

## テリースキッシュ

手間のかかるキッシュ生地は、サンドイッチ用の耳なし食パンで!

パウンド型を使ってテリースキッシュに見立てました。

人気のキッシュが手軽につくれます。

オープンに  
入れるまで  
20分 → オープン(熱風加熱プラス)  
200℃ 40~45分

材料(幅8.5×長さ18×高さ6cm×のパウンド型1本)※水もれしない型を使用する  
サンドイッチ用耳なし食パンスライス…4枚ほど  
ベーコンスライス細切り…4枚(1枚10g)  
卵…4個  
じゃがいも(半月の薄切り)…2個(1個95g)  
玉ねぎ(薄切り)…1/2個(150g)  
いんげん(小口切り)…6本(1本6g)

### つくり方

- オープンペーパー(またはアルミホイル)を長辺の片側から入れ、パウンド型に沿ってコの字に敷き込む。(焼けたときに取り出しがやすい)
- パンを底面と両側面(長辺)に合わせて切り、1同様にコの字に敷く。
- フライパンに油を入れて弱火に熱し、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎを弱火でじっくり炒め、塩を加える。じゃがいもに火が通り、玉ねぎが少し色づいたら、いんげんも加え、軽く炒めて火を止める。
- ボウルに卵を割り落とし、生クリームと3を入れ、よく混ぜ合わせる。塩が足りなければ加える(分量外)。
- パンを敷いた2のパウンド型に4を流し入れてチーズを散らし、200℃に予熱したオーブンに入れて40~45分焼き、卵液に火を通す。中央に竹串を刺して卵液がつかなければ焼き上がり。皿に盛り、切り分ける。



## ミーレの電気オーブンのご紹介

ミーレには電気オーブンをはじめ、電子レンジ機能付オーブン、スチームオーブンの3種類のオーブンがあります。

2台を組み合わせて使うと、料理の幅も広がり、効率的。

1台のオーブンでご飯を炊いたり、煮込み料理をつくりながら、もう1台でデザートをつくるなど、ストレスなく料理を楽しめます。



モイスチャープラス

調理中の庫内に蒸気を噴射し、庫内の湿度を上げることで、パンは外は香ばしく中はふんわりと、肉料理はジューシーに美味しく焼き上がりります。



パーフェクトクリーン

庫内やトレイ、コンピラック、棚受けなどには、こびりつかないよう滑らかな表面加工が施されています。クッキングシートも不要で、食材の直置きが可能です。



熱洗浄(パイロリティック)機能

庫内を400°Cに加熱し、汚れを熱分解して灰にするので、熱洗浄終了後は庫内をさっと拭くだけでOK。洗剤でのお手入れが不要です。  
※H 6890 BP、H 6860 BP、H 6461 BPに搭載



フレキシクリップ

引き出し式のレール「フレキシクリップ」により、トレイやラックの出し入れが驚くほどスムーズです。特許取得。



Mタッチディスプレイ

スマートフォンのようにディスプレイを指で押す、または滑らせることで簡単に操作できます。表示言語は約30ヶ国語に対応。  
※H 6890 BP、H 6860 BP、H 6800 BMに搭載



クールフロントドア

やけどを防ぐため、前面ガラスは4層構造で熱を伝えにくく、機器の前面や周囲は熱くならない設計です。  
※H 6260 Bは3層構造

鍋やフライパンもそのまま入る76Lの大容量。プログラムが多彩で、オーブンに食材をセットしたらあとはほったらかしでOK。熱洗浄機能でお手入れもオーブンまかせでできます。

外形寸法: W595×D570×H596mm  
温度帯: 30-300°C / 棚数: 5段  
庫内容量: 76L

主な仕様  
① モイスチャープラス  
② パーフェクトクリーン  
③ 热洗浄機能  
④ フレキシクリップ  
⑤ Mタッチディスプレイ  
⑥ クールフロントドア

品番によって機能は異なります。詳しくは製品カタログをご確認いただけます。

### 電子レンジ機能付 オーブン



電気オーブンと電子レンジの  
コンビネーションモードで、  
最大約30%の時短を実現します。

外形寸法: W595×D565×H455.5mm  
温度帯: 30-250°C  
電子レンジ出力: 80W-1000W (7段階)  
庫内容量: 43L

主な仕様  
クイック電子レンジ  
Mタッチディスプレイ  
フードプローブ  
パーフェクトクリーン  
コンビネーションモード

品番によって機能は異なります。詳しくは製品カタログをご確認いただけます。

### スチームオーブン



スチームで食材を包み込んで調理する  
スチーム機能とオーブン機能のほか、  
2つの機能を同時に使うこともできます。

外形寸法: W595×D573×H455.5mm  
温度帯: 30-225°C  
スチーム温度帯: 40-100°C  
庫内容量: 48L

主な仕様  
マルチスチーム  
Mタッチディスプレイ  
フードプローブ  
パーフェクトクリーン  
コンビネーションモード  
クールフロントドア

Immer besser

## 常により良いものを

ドイツ、デュッセルドルフの空港から車で2時間。

緑豊かなギュータースローというまちに、Mieleの本社はあります。

Mieleは2019年で創業から120年。

1899年の創業以来、「Immer besser(常により良いものを)」をフィロソフィーに、

常に人びとの暮らしに寄り添ってきました。

長く愛用できるよう、飽きのこないシンプルなデザイン、

20年の使用を想定した耐久性、そして使う人のことを考えた優しい設計。

プレミアム家電ブランドとして、研究開発を重ね、かたくななまでに品質にこだわってきました。

そこにあるのは、暮らしを豊かにしたいという思いです。

これからも、あなたの暮らしを見守り続ける存在でありたいと思っています。

人生のあらゆるシーンに、最高のクオリティを。



ミーレは10年以上に渡って、ベストブランド賞をはじめヨーロッパの信頼できるブランドの首位5社に選ばれ続けています。

## Miele Heritage

2017



2016



2013



1998



1989



1987



1983



1969



1929



1912



1899  
カール・ミーレとラインハルト・ツィンカンが  
クリーム分離器製造業として創業。





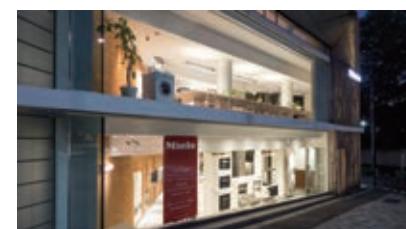
お気軽にお立ち寄りください。

ミーレ・エクスペリエンス・センターでは、  
製品のご紹介、実機での確認から購入相談、機器のご購入が可能です。  
また、ミーレ専用消耗品やアクセサリー品の販売も行っております。  
ミーレスタッフがお客様お一人おひとりのお手伝いをいたします。



#### ミーレ・エクスペリエンス・センター 目黒

住 所：〒153-0063 東京都目黒区目黒 2-10-11 目黒山手プレイス  
電 話：0120-310-793（通話料無料）  
営 業 時 間：11:00～18:00  
定 休 日：水曜日（祝日の場合は営業、翌日休）



#### ミーレ・エクスペリエンス・センター 表参道

住 所：〒107-0062 東京都港区南青山 4-23-8（根津美術館向かい）  
電 話：0120-310-724（通話料無料）  
営 業 時 間：11:00～18:00  
定 休 日：水曜日（祝日の場合は営業、翌日休）

製品のご案内や購入相談をご希望の場合は、電話にて来店日時をご予約ください。  
ご予約いただきましたお客様を優先してご案内いたします。

ミーレストア（公式オンラインショップ）

<https://store.miele.co.jp>

ミーレ・ジャパン YouTube チャンネル

[youtube.com/MieleJapanCorp](https://youtube.com/MieleJapanCorp)