

スイスダイヤモンド、私もおすすめします。

スイスダイヤモンドを普段よりご愛用いただいているシェフのみなさまから、プロの視点からみたスイスダイヤモンドの特性について、コメントをいただきました。

熊本からのメッセージ

～被災地でもスイスダイヤモンドが活躍しています。～



FROM MAMA'S KITCHEN
主宰
廣綱裕子氏

スイスダイヤモンド役立ってます♪♪
深い蓋付きのお鍋は、少ない水で野菜を蒸すのに重宝しています！浅型のフライパンもたくさんのスパムを焼くのにとっても重宝しました！焦げないし、さっと濡れ布巾で拭けばきれいになります！調理はもちろんですが、片付けも便利で、水をあまり使えなかった時は本当に助かりました。定番の大きなパンケーキも作り、避難中の子供たちや大人たちにもとても喜んでもらえました！また、我が家に避難していた方が何日も泊まっていたのですが、朝はこの目玉焼きで始めました！本当に美味しい！



アクアパッツァ
オーナーシェフ
日高良美氏

プロフィール

1957年、兵庫県神戸市出身。神戸ポートピアホテルの「アラン・シャベル」に入り、フランス料理を学んだ後にイタリア料理に転向。1986年に渡伊、「エノテカ・ピンキオーリ」、「ダル・ベスカトーレ」などで修行を積む。1989年に帰国し、「リストラテ山崎」料理長を経て、1990年、東京・西麻布「アクアパッツァ」料理長に就任。現在「マンジャベッジェ」、広尾に移転した「アクアパッツァ」「アクアヴィーノ」の3店の料理を指揮する。素朴で力強いイタリア郷土料理の魅力を打ち出しながら、都会的な洗練スタイルに仕立てた「クチャーナ・トキオネーゼ」を確立。日本のイタリアンを代表するシェフとして、国内外でゆるぎない評価を得ている。



IL FIOR FIORE
シェフ
中辻健太氏

スイスダイヤモンド社の製品はシンプルで尚かつ直感的に使える構造だと僕は思います。まずフライパンを熱したときのスタートアップで気づくのは、じっくりとフライパンが熱されていること。一度熱されるとフライパンが熱をしっかりと保持していることもよく分かります。野菜を沢山入れたときや、大きな塊の肉をいれた時でも、食材に熱を奪われる事無く、しっかりと焼けます。他のフッ素樹脂加工の物は、食材がフライパンから若干浮いている感じになり、表面にしか熱が伝わりにくいですが、ダイヤモンド粒子が含まれていることにより、食材と密接はしても引つつかない感じがします。これは焼き色の付き方にとっても差が出てくる部分ではありません。

プロフィール

イタリア料理教室「IL FIOR FIORE」代表。

中学卒業と同時に家族とニュージーランドへ移住。その後イタリア料理に興味を持ち渡伊。シチリア州にある2つ星レストランで修行後、東京・青山にある料理教室にて講師として勤務。現在は名古屋を拠点にTV・雑誌などで活動中。



日本橋ゆかり
三代目
野永喜三夫氏

プロフィール

1972年、東京都出身。服部栄養専門学校を卒業後、村田吉弘氏がオーナーを勤める「株式会社 菊乃井」に入社し、料理の世界に入る。村田氏の下で日本料理の修業を重ね、25歳で実家の「日本橋ゆかり」に戻る。

2002年に料理の鉄人JAPAN CUP'02で総合優勝。その後、NYタイムズ紙に日本を代表する若手料理人として選ばれ、「世界の料理人」として認められる。

以降、様々なメディアや雑誌、海外での活動を行い、独自の料理世界から生み出される新しい日本料理を発信し続けている。



Salon de R 主宰
石松利佳子氏

スイスダイヤモンドは熱伝導率が良く、短時間でムラなく均一に火が通ります。有害物質であるPFOAの含有量0%なので安心して使え、こびりつかないのでお手入れも簡単。油は少量だけで良いのでとてもヘルシーです。特に私が気に入っているのが、20cmのスクエアソテーパン。こちらのフライパンを使うとしっかりとしたブラウニーが焼け、オーブンをを使うよりも美味しく仕上がります!!

プロフィール

マクロビオティック料理教室「Salon de R」を主宰。

「身体の中から美しく」をコンセプトに、中医学の考えとマクロビオティックを融合させた様々な国の料理を紹介。週末は料理教室、平日の夜は食べるだけ教室を開催。アカデミー・デュ・ヴァン銀座教室にてクッキングクラス担当。テレビ・ラジオの出演をはじめ、WEB・雑誌にてコラム執筆やレシピ紹介、企業へのレシピ提供や商品開発なども手掛ける。



HATAKE AOYAMA
オーナーシェフ
神保佳永氏

プロフィール

1977年、茨城県日立市出身。「HATAKE AOYAMA」オーナーシェフ。漁師の祖父やイタリア料理店シェフの父から食の英才教育をうける。辻調理師専門学校を卒業後、銀座「ベルフランス」を経て渡仏。グランメゾンで修行をつむ。イタリアは半年ほどかけて各地を巡りながら「本場」にふれる。2005年浦安「ホテルエミオン東京ベイ」洋食総料理長を経て、2009年「Restaurant J」総料理長に。江戸野菜をフレンチに取り入れたことで注目を集める。2010年「HATAKE AOYAMA」を開業して独立。教師を志したことから、近隣小学校にて神保流の食育授業を積極的に展開。食のコンサルトなど、料理人とどまらない幅広い活動も行う。

スイスダイヤモンドという調理器具は、私たちプロにとっても扱いやすい商品です。火力の弱い調理場でも食材への火入れが安定しており、最近のヘルシーなトレンドに対応して油をほとんど使わずに調理できます。加熱調理が綺麗に出来て楽しくなりますよ♪♪ぜひ皆様もスイスダイヤモンドの素晴らしい本物のダイヤモンド粒子コーティングによる調理をお試し下さい。

火加減は初めから中火！炒め物は油を加えず中火で炒めていけば食材から油が溶け出てくるので油は不要です！
また、おすすめは煮物！肉厚のフライパンなので冷めづらく保温性が良い。
肉じゃがやカレーも簡単に美味しくでき、フタをしたらご飯も炊けるので一家に一台ですね！

スイスダイヤモンド…
まず手に触れその重みを感じる、それは素材としての質感が素直に伝わり、またどんな食材にも素直に熱として伝わるスイスダイヤモンドフライパン。
焼く、煮る、蒸す、茹でる、グリルするが単にその調理言葉で集約される事なく、それ以上のパフォーマンスを発揮するスイスダイヤモンドフライパン。
必ず食材の可能性を更に引き出してくれる…そう僕は感じます。

野菜ソムリエの皆様にも大人気の、スイスダイヤモンド

野菜料理も得意なスイスダイヤモンド。

日本各地で活躍されている野菜ソムリエの皆さまからも、スイスダイヤモンドの魅力についてコメントをいただきました。

スイスダイヤモンドを使うと、葉物は色よくシャキッと、根菜はホクツトなど、その野菜の持ち味を最大限に引き出すことができます。煮てよし、焼いてよし、簡単に思い通りの美味しさに仕上がるんです。



野菜ソムリエ
ベジフルキュービット代表
天野友江氏



「野菜の魅力であなたを幸せにしたい」をコンセプトに、畑と食卓の架け橋として「ベジ育セミナー」や「料理教室」などを開催。また、クッキングコーナーやグルメリポーター、コメンテーターとしてテレビやラジオから、おいしい楽しいお野菜情報を発信中!

スイスダイヤモンドを使うと、食材の旨みがギュッと凝縮。シェフのような美しい焼色と味が簡単に再現できます!



シニア野菜ソムリエ
料理家・写真家
西村秋保氏



テレビ、イベント、企業様向けに出張料理講師をしています。世界の食卓に日本の家庭を伝えるため毎日勉強中です。

農家さんが愛情たっぷり育てて下さった食材に、感謝の気持ちを込めて料理で応えたい。そんな時に願いを叶えてくれるのが「スイスダイヤモンド」です。野菜炒めのグレードが格段に上がります! 素材のおいしさがガンと惹き出されて、余計な味付けが必要なくなります。



シニア野菜ソムリエ
株式会社ハートマルシェ代表取締役
清野朱美氏



「五感を通して野菜のおいしさを伝えたい。」料理することの楽しさは、食材の魅力を知ることから始まります。現在は、未来の野菜伝道師「キッズ野菜ソムリエ」の育成に力を注ぎ、地元の企業を巻き込み展開中です。野菜が持つ魅力の一つ「機能性」に注目した初の著書「機能ベジフルレシピブック」も好評販売中です。

スイスダイヤモンドを使うと野菜に熱が均一に伝わりふっくらジューシーな仕上がりに! 少ない油で焦げつかず、きれいな焼き色がつくので見た目にも美しく、野菜のおいしさ倍増。このフライパンを使うとみんな料理上手になっちゃいますね!



野菜ソムリエ
調味料ジュニアマイスター
牧野悦子氏



一級建築士の知識を活かし「住」と「食」の両面からライフスタイルを提案。旬野菜を使った料理教室や企業での野菜講座、自治体での講演活動、子育て支援食育講座など多数開催。「笑い」を交えた野菜の講演は好評でリピーター多数。最近では生産者と生活者の食の架け橋役として食の企業アドバイザーとしてマルチに活躍中。2015年野菜ソムリエアワード野菜ソムリエ部門金賞受賞。

