

kajidonya.com

下村企販株式会社

新潟県燕市小池 4803-4

電話 0256-64-5588 FAX 0256-64-5064



家事問屋
made in Japan | Niigata

ホットパン BOOK

ホットパン
BOOK

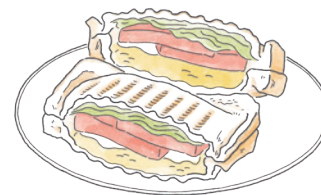
家事問屋



レシピ & 取扱説明書

家事問屋

ホットパン BOOK



レシピ&取扱説明書



こんなに高価なホットサンドメーカーは売れないだろう。
ホットパンが完成したとき、私たちは正直そう思いました。

しかし、あれから数年。
毎日手に取りたくなるような「使いやすさ」。
毎日食べたくなるような「おいしさ」。
その両方を妥協せず、とことんこだわり抜いたホットパンは、
たくさんの方に愛される道具になりました。

カリッと焼けたパンの間から
ジュワ〜っと溢れ出す熱々の具にとろとろのチーズ。
この本では、ホットパンの魅力を存分に味わっていただける
レシピや使い方のコツをご紹介します。

たくさんつくって、たくさん食べて、
ホットパンがおいしい思い出の一部になりますように。

もくじ

- 6 ホットパンのこだわり
- 8 ホットパンの基本
 - …… 各部の名称
 - …… 両皿の外し方
 - …… はじめて使う前に
 - …… 基本の使い方
- 11 上手につくるコツ
 - …… パンの選び方
 - …… パンの置き方
 - …… よりおいしくする方法
 - …… ホットサンドの切り方

PART 1

最初につくりたい 挟んで焼くだけ ホットサンド

- 16 チョコバナナ
 - 18 バジル香るマルゲリータ
 - 20 魅惑のハニーチーズフランス
-

PART 2

ボリューム満点

ごちそう ホットサンド

- 24 サラダチキンで明太マヨきゅうり
- 26 喫茶店のペーコンエッグ
- 28 ごろっとアボカドエビサラダ
- 30 タルタルグリルチキン
- 32 焼きりんごとマスカルポーネ
- 34 番外編 残り物でホットサンド

PART 3

ホットサンド以外もおいしい

ホットパンの 新定番メニュー

- 40 肉巻きおにぎり
 - 42 豆腐のチーズはさみ焼き
 - 44 番外編 ミニフライパンとして
お弁当づくりにも活躍
 - 46 COLUMN
家事問屋スタッフおすすめ
耳までふわとろ、フレンチトースト
-

- 50 家事問屋について
- 54 ホットパンが生まれるまで
- 58 家事問屋の「寄り添いサポート」
- 59 お手入れ・取扱い上の注意

本書の決まり

- 各レシピには調理時間の目安を表示しています。下ごしらえの時間は含みません。

表示例 ⌚ 5-10分

- 加熱時間はガス火の場合です。コンロの機種によって火力に違いがあるので、こまめに開けて焼き色を確認しながら調理してください。

- 大きじ1は15ml、小さじ1は5mlです。

ホットパンのこだわり

外はカリッと、中はふんわり

熱が伝わりやすく、蓄熱性も高い極厚のアルミダイキャスト製。
ムラ無く均等に火が通るので、外はカリッと、中はふんわり焼き上がります。
また具材をたっぷり入れても中までしっかり加熱できます。

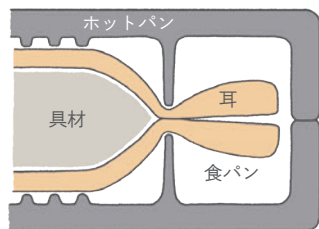


たっぷり挟める

皿部が深く、ワイヤーの強度もあるので、
具材を山盛り入れても隙間なく閉まり、
しっかりプレスできます。

おいしさそのまま、食べやすいかたち

耳の内側がぐるりとプレスされるので、具材がこぼれにくいホットサンドに。耳の周り以外には余計な力が加わらず、具材がふっくら仕上がります。耳は浮いたままなので、焦げてかたくなる心配がありません。



断面図



コンロを汚しにくい

二重構造だから、調理中に具材がこぼれたりチーズが溶け出してきたても、周囲にある溝が受け止めます。

分解できるから洗やすい

蝶番の角度を合わせるだけで簡単に分解できます。

ガス・IH
オール熱源対応

※海外仕様のIHは除く



蒸し焼きも簡単

溝に水を入れれば水蒸気で蒸し焼きが可能。パンや具材がふっくら焼き上がります。

食欲そそる焼き目

底面には波型の凹凸が。こんがりとしま模様に焼き上がります。

お手入れ簡単な表面加工

パンや具材がこびりつきにくいよう、皿の内部はフッ素樹脂加工が施されています。



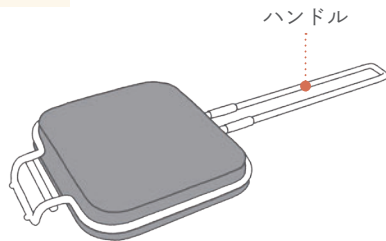
小さめのフライパンとしても

上皿と下皿を分解すれば、それぞれで別の調理が可能。ホットサンドの具材を焼くときはもちろん、お弁当のおかずづくりにもちょうどいいサイズ。具体的な使い方はP44・45へ。

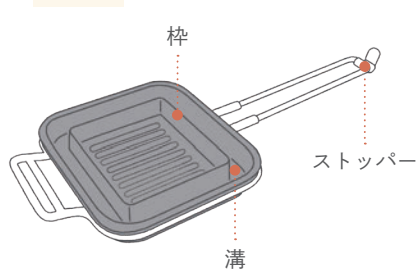
ホットパンの基本

各部の名称

上皿

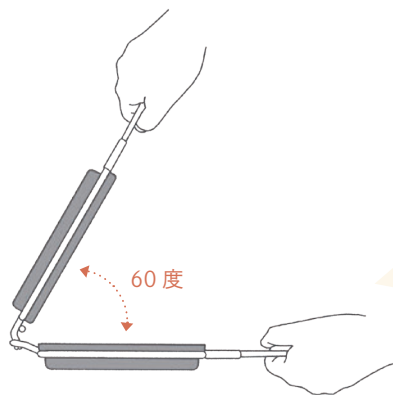


下皿



両皿の外し方

上下の皿は簡単に外すことができます。ハンドルを両手で持ち、上下に広げます。60度ほど開いた位置で蝶番先端の小さな球体に沿わせながら開くと外れます。



はじめて使う前に

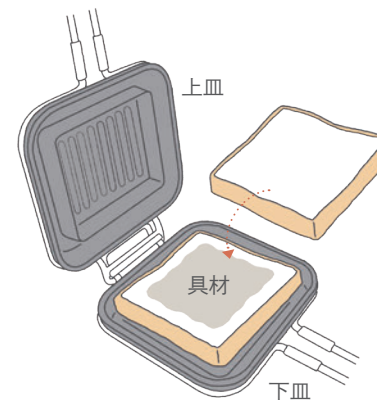
- ・ 取扱い上の注意 (P59) を必ずお読みください。
- ・ 製品に不具合がないことをご確認ください。
- ・ 家庭用洗剤で必ず洗い、よく乾かしてからご使用ください。

基本の使い方

POINT ホットパンの火加減は**中火**が基本！焦らずゆっくり焼きましょう。

用意するもの
食パン2枚、お好みの具材

- 1 ホットパンを
片面約30秒ずつ予熱します。
- 2 下皿をコンロに置き、
中央にパンを1枚のせます。
お好みの具材をのせて、
もう1枚のパンをかぶせます。



蒸し焼き

ホットパンの溝に水を入れれば蒸し焼きが可能。パンや食材をふっくらと仕上げることができます。

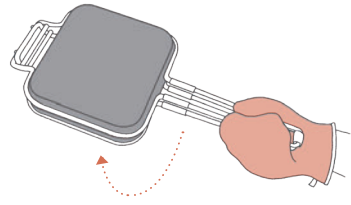
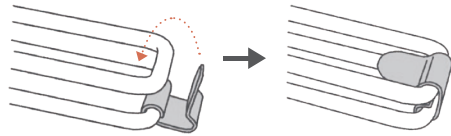
パン 水の量 5-10ml

耳が濡れないよう水の量は少なめ。
水がなくなっても追加は不要です。

具材の調理 水の量 30ml

調理中に水が少なくなったら、
都度足してください。

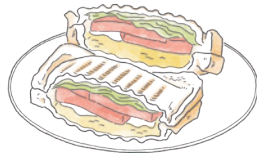
3 上皿でしっかり蓋をし、
ストッパーをかけます。



4 中火で2分加熱。
ホットパンごとひっくり返して、
もう片面も2分加熱します。

※加熱時間はガス火の場合です。コンロの機種
によって火力に違いがあるので、こまめに開けて
焼き色を確認しながら調理してください。

5 両面にこんがりとし焼き色がついたら
ストッパーを外してパンを取り出します。
お好みで切り分けてお召し上がりください。



フッ素樹脂加工を長持ちさせるために

フッ素樹脂加工が劣化すると焦げつきにつながります。
よい状態で長期間ホットパンをお使いいただくため、以下の点にご注意ください。

急加熱しない	必ず中火以下でのご使用をお願いします。
急冷しない	加熱後、熱々の状態のまま冷水をかけないでください。
長期保存しない	製品の中に調理物を入れたままにしないでください。
空焚きしない	温度の上がり過ぎを防ぐため、空焚きの時間は極力短くしてください。

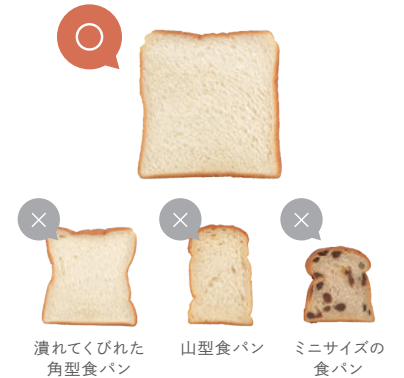
【焦げつくようになってしまった場合】
ご使用ごとに薄く食用油やバターを引いて調理すると焦げつきが軽減します。

上手につくるコツ

パンの選び方

かたちは角型食パンがぴったり

ホットパンはなるべく様々な食パンに対応するように設計されていますが、おすすめは角型食パン。変形した角型食パンや、山型食パン、ミニサイズの食パンなどは、うまく挟めないことがあります。



厚さは6枚切り・8枚切りがおすすめ

パンの厚さは具材の量などに応じて、お好みでお選びください。



10枚切り	8枚切り	6枚切り	4枚切り
具たくさんサンドに。プレス時にちぎれやすいので注意。	具材の量を問わずに挟みやすい厚さ。	ホットパンならではのボリューム感を楽しめます。	食パン1枚でつくるフレンチトーストなどにおすすめ。

パンの乾燥にご注意を

開封後、時間が経って乾燥したパンは、プレスしたときにちぎれやすくなります。パンの保存袋を二重にするなど、乾燥を防ぐことをおすすめします。また焼く際に水を加えて蒸し焼き（P9参照）にすると乾燥が和らぐこともあります。

パンの置き方

四方がしっかりとプレスされたホットサンドをつくるには、パンの置き方が重要です。うまくプレスできない、具材がはみ出てしまう、そんなときはパンの向きや置く位置を見直してみてください。



2枚とも横長に置く

パンは横長になるように置くと、しっかりプレスしやすくなります。2枚とも同じ向きに置くこともポイントです。

上皿を閉めるときはパンを押さえて

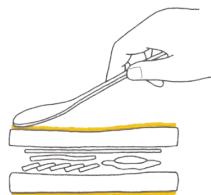
1枚目のパンは下皿の枠を覆うように中央に置きます。2枚目は1枚目よりほんの少しだけ奥に置いて、上皿の枠が2枚目の中心をしっかりとらえるように調整します。

上皿を閉めるときは手でパンを軽く押さえて、パンがずれないように気をつけてください。

※上皿に手を触れるとやけどの危険があります。ご注意ください。



よりおいしくする方法



バターで見たくも香りもおいしく

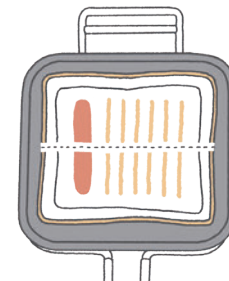
おいしさにこだわりたい方におすすめなのが、焼く前にパンの表面にバターを塗ること。きつね色のきれいな焼き色がつきやすくなるだけでなく、バターのいい香りが食欲をそそります。

ホットサンドの切り方

具と包丁の向きが重要

焼き上がったホットサンドは、食べやすい1/2サイズにカットしましょう。基本の切り方は横半分。

ホットパンのしま模様と平行方向に具を入れて、垂直方向に包丁を入れると断面がきれいに仕上がります。



耳は最後に切る

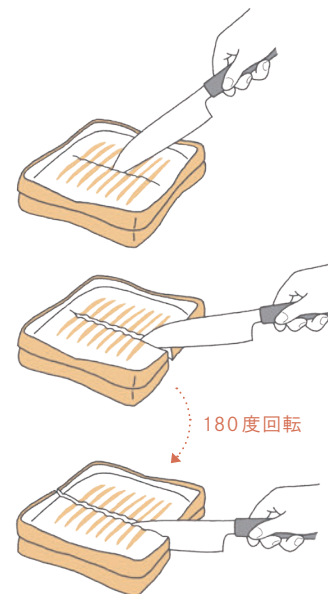
ホットパンでつくったホットサンドは、耳の周りがしっかりとプレスされるので、切りづらく感じるかもしれません。ポイントは耳を最後に切ることです。

包丁はパン用でも、普通のものでかまいません。

1 切りたい位置に包丁を立てて、切っ先を使ってパンの表面に浅く切り込みを入れます。このとき、まだ耳は切りません。

2 1で切り込みを入れた位置に深く包丁を入れて、刃全体を使って下のパンまで切り、最後に力を入れて手前の耳を押し切ります。躊躇せず一気に切ると、具材のはみ出しが少なくなります。

3 ホットサンドを180度回転させて、まだ切れていない耳を手前に置き、力を入れて押し切ります。



PART 1

最初につくりたい

挟んで焼くだけ ホットサンド

ホットパンを手にしたらずぐにつくれるよう、手に入りやすい食材を使った簡単レシピ。“挟んで焼くだけ”なので、料理の腕前は関係ありません。一度食べたら止まらない、ホットパンの奥深い世界のはじまりです。



チョコバナナ

🕒 5-10分

とろ〜りチョコとバナナに、サクサクのパン。異なる食感の組み合わせが絶妙です。断面にはチョコに溺れたまるとバナナ。ホットパンだからこそその迫力ある見た目もお楽しみください。

材料

食パン6枚切り…2枚
 バター…適量
 バナナ(中)…1本
 板チョコ…25g(1/2枚)
 アーモンド(砕いておく)
 …お好みの量

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 2 バナナは皮を剥いて3等分の輪切りにしておく。
- 3 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、その上にチョコレート、アーモンド、3等分にしたバナナの順にのせる。
- 4 もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約1分30秒〜2分ずつ焼いたら完成。

POINT

バナナをホットパンのしま模様と平行に並べて、しま模様と垂直方向に切ると断面がきれいに仕上がります。

※ P13 ホットサンドの切り方参照



バジル香るマルゲリータ

🕒 5-10分

ピザの定番、マルゲリータをホットサンドで再現。具たくさんでも食べやすく、ジューシーに仕上がります。家事問屋のおすすめはバジル多め。熱々を頬張れば、溢れ出すチーズとともにバジルの豊かな香りが広がります。

材料

食パン6枚切り…2枚
 バター…適量
 モッツアレラチーズ…50g
 トマト(大)
 …厚さ1cmの輪切り1枚
 バジル…10枚程度
 トマトソース…小さじ2
 塩…適量
 こしょう…適量

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 2 モッツアレラチーズはキッチンペーパーで包み、600Wの電子レンジで約20秒加熱し、水切りする。
※モッツアレラチーズが熱くなっているのでやけどにご注意ください。
- 3 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、トマトソースを塗る。
- 4 3の上に2のモッツアレラチーズ、塩、こしょう、トマト、バジルの順にのせる。
- 5 もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ焼く。焼き上がったら蓋をしたまま約2分余熱で火を通し完成。

POINT

できあがったホットサンドは、斜めに切るとチーズがはみ出しにくく食べやすくなります。





🕒 5-10分

魅惑の ハニーチーズフランス

フランスパンでつくるホットサンド。はちみつとチーズの甘じょっぱい味は禁断の組み合わせ。ホットパンならハードなフランスパンもしっかりプレスできるので、カリカリの食感に仕上がります。

材料

フランスパン…10cm
バター…適量
とろけるスライスチーズ
…1枚
はちみつ…適量

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 フランスパンは縦半分にカットし、それぞれ内側の面にバターを塗る。
- 2 フランスパン1枚はバターを塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、半分に折ったチーズのをせる。
- 3 もう1枚のフランスパンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ焼く。
- 4 お皿に盛りつけて、はちみつをかけたら完成。

PART 2

ボリューム満点

ごちそう ホットサンド

好きなだけ具材を詰め込んだホットサンドを、口いっぱい
に頬張る至福のひとつ。サクッと焼けたパンの間から
溢れ出すお肉に野菜にチーズに……。毎日食べたくなる、
つくりたくなる絶品レシピを集めました。



サラダチキンで 明太マヨきゅうり

🕒 5-10分

パンからこぼれ落ちるくらい具材をたっぷりのせると、ごちそう感アップ。
市販のサラダチキンを使えば、より手軽に食べごたえ満点のホットサンドに。

材料

食パン6枚切り…2枚
バター…適量
サラダチキン…80g
明太子…1本
マヨネーズ…小さじ1
きゅうり…1/3本

作り方

ホットパンの予熱は不要です。

- 1 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。きゅうりは薄く斜め切りにし、明太子は皮から中身を取り出す。
- 2 サラダチキンは細かく割いて、明太子とマヨネーズで和える。
- 3 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、きゅうりを並べ、その上に2をのせる。
- 4 もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ焼いたら完成。



POINT

- 明太子の生の食感を残すため、予熱せずに焼くのがおすすめです。
- きゅうりは少しずつ重なるように並べると、断面がきれいに仕上がります。

喫茶店のベーコンエッグ

🕒 10-15分

ホットパンならフライパン感覚で具材の調理も可能。玉子焼きは蒸し焼きでふっくら、こんがり焼いたベーコンは肉汁がパンに染み込み、贅沢なおいしさ。玉子焼きの厚みに負けないように、ベーコンも厚切りにするのがおすすめです。

材料

食パン6枚切り…2枚
 バター…適量
 溶き卵…2個分
 ベーコン(厚さ1cm・4cm角)
 …4切れ
 とろけるスライスチーズ
 …2枚

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 2 ホットパンの枠内に溶き卵を流し入れる。溝に水を入れて上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ蒸し焼きにする(P9参照)。焼き上がったらバットに移す。
- 3 ホットパンを分解し、下皿の枠内にベーコンを並べ、こんがり焼き色がつくまで両面焼く。焼き上がったらバットに移す。
- 4 ホットパンを洗って水気を拭き取り、片面約30秒ずつ予熱する。
- 5 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、2の玉子焼き、チーズ、3のベーコンの順にのせる。
- 6 もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ焼いたら完成。



ごろっと アボカドエビサラダ

⌚ 5-10分

柔らかいアボカドに、プリッとしたエビ、噛みごたえのあるブロッコリー。それぞれの食感の違いが楽しく、山盛り挟んでもぺろりと食べられます。

材料

食パン6枚切り…2枚
 バター…適量
 アボカド…1/2個
 サラダエビ(または中くらいのエビ)
 …6尾
 ブロッコリー(茹でたもの)
 …4房
 とろけるスライスチーズ
 …1枚
 塩…適量
 こしょう…適量
 マヨネーズ…お好みで

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。アボカドは種を取り皮を剥いて、縦にスライスする。
- 2 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットする。
- 3 チーズ、アボカド、エビ、ブロッコリーの順にのせて、塩、こしょうを振る。
- 4 もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ焼く。
- 5 焼き上がったホットサンドを半分に切り、お皿に盛りつけて、マヨネーズをかけたら完成。



POINT

アボカドは少しずつ重なるように並べると、断面がきれいに仕上がります。

タルタルグリルチキン

🕒 15-20分

ホットパンで焼いたチキンは、皮はパリッと中はジューシーな仕上がりに。挟めるか心配なくらいボリュームでも大丈夫。野菜もたっぷり召し上がれ。

材料

食パン6枚切り…2枚
 バター…適量
 鶏もも肉…100g
 塩…適量
 こしょう…お好みで
 薄力粉…適量
 レタス…1枚
 トマト(小)…1個
 タルタルソース…大きじ3

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。レタスは食べやすい大きさにちぎり、トマトはスライスする。
- 2 鶏もも肉の両面に塩、こしょうを振り薄力粉をまぶす。
- 3 ホットパンの枠内に2をセットし、溝に水を入れて中火で片面約2分ずつ蒸し焼きにする(P9参照)。
- 4 蒸し上がったたら、強めの中火で片面約2~5分ずつ鶏肉に焼き目がつくまでこんがり焼き、バットに取り出しておく。
- 5 ホットパンを洗って水気を拭き取り、片面約30秒ずつ予熱する。
- 6 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットする。4の鶏肉、タルタルソース、トマト、レタスの順にのせる。
- 7 もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ焼いたら完成。



焼きりんごと マスカルポーネ

🕒 10-15分

焼くことで甘みが増したりんごに、コクのあるマスカルポーネを合わせました。紅茶と一緒に3時のおやつにいかがでしょうか。

材料

食パン6枚切り…2枚
 バター(パンに塗る用)…適量
 りんご…1/2個(150g)
 バター…10g
 砂糖…大さじ1
 シナモンパウダー(調理用)
 …小さじ1/2
 マスカルポーネ…30g
 シナモンパウダー(仕上げ用)
 …お好みで

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- りんごは縦1/2に切って芯を取り除き、皮つきのまま5mm幅にスライスする。
- ホットパンでバター10gを溶かし火を止め、2のりんごを入れて上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ加熱する。
- 3をボールに取り出し、シナモンパウダーと砂糖を加え混ぜ合わせる。
- ホットパンを洗って水気を拭き取り、片面約30秒ずつ予熱する。
- 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、4のりんごを並べる。
- もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約1分30秒～2分ずつ焼く。
- 焼き上がったホットサンドを半分に切り、お皿に盛りつける。マスカルポーネを添えて、シナモンパウダーをかけたら完成。



簡単リメイクで
おいしさ復活

残り物でホットサンド

各レシピの調理時間 ①5-10分

ホットサンドのいいところは、残り物を具にしてもおいしいところ。そのまま食べるには飽きてしまったメニューも、ホットサンドにすればまた違ったおいしさを楽しめます。残り物の量に合わせて自由につくってみてください。

カレー＋チーズ

カレーは温め直さず、そのまま挟むだけ。チーズと一緒にしっかりと温まり、熱々となりに仕上がります。



材料 食パン6枚切り…2枚 バター…適量
カレー、とろけるスライスチーズ（お好みの量）

つくり方 ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 2 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、カレーとチーズをたっぷりのせる。
- 3 もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約1分30秒～2分ずつ焼いたら完成。

2日目のナポリタン

具とパスタが馴染んでおいしさが増した2日目のナポリタンをたっぷり詰め込んだ欲張りサンド。



材料 食パン6枚切り…2枚 バター…適量
ナポリタン（お好みの量）

つくり方 ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 2 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、ナポリタンをたっぷりのせる。
- 3 もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、中火で片面約1分30秒～2分ずつ焼いたら完成。



きんぴらごぼう ＋半熟目玉焼き



きんぴらごぼうと濃厚な黄身が相性ぴったり。目玉焼きもホットパンでつくれるので簡単。黄身は半熟に仕上げるのがポイントです。

材料

食パン6枚切り…2枚
バター…適量
きんぴらごぼう（お好みの量）
卵（お好みの量）

つくり方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- ホットパンの枠内に卵を割り入れ、溝に水を入れて上皿を開め、1分弱蒸し焼きにする（P9参照）。表面が白くなったら、お皿に取り出す。
- 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、目玉焼きときんぴらごぼうをのせる。
- もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を開め、中火で片面約1分30秒～2分ずつ焼いたら完成。

アジフライ ＋タルタルソース



時間が経ち、しっとりしたアジフライ。たっぷりのタルタルソースと一緒に挟めば、揚げたてとは一味違う世界が広がります。

材料

食パン6枚切り…2枚
バター…適量
アジフライ（お好みの量）
タルタルソース（お好みの量）

つくり方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、アジフライとタルタルソースをたっぷりのせる。
- もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を開め、中火で片面約1分30秒～2分ずつ焼いたら完成。

ポテトサラダ ＋マヨネーズ



冷たいポテトサラダとは一味違った、熱々ホクホクのじゃがいものおいしさがやみつきに。マヨネーズをかけるのとパンとの一体感アップ。

材料

食パン6枚切り…2枚
バター…適量
ポテトサラダ（お好みの量）
マヨネーズ（お好みの量）

つくり方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、ポテトサラダをたっぷりのせる。
- もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を開め、中火で片面約1分30秒～2分ずつ焼く。マヨネーズをかけたら完成。

角煮 ＋千切りキャベツ



ホロホロと崩れやすい角煮は、パンで挟むことで食べやすく仕上がります。角煮の肉汁が、パンとキャベツに染み込み絶品です。

材料

食パン6枚切り…2枚
バター…適量
角煮（お好みの量）
千切りキャベツ（お好みの量）

つくり方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 2枚の食パンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 食パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてホットパンにセットし、千切りキャベツと角煮をのせる。
- もう1枚の食パンはバターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を開め、中火で片面約1分30秒～2分ずつ焼いたら完成。

PART 3

ホットサンド以外もおいしい

ホットパンの 新定番メニュー

ホットパンでつくれるのは、ホットサンドだけではなくありません。パン以外のものも焼くだけでおいしく仕上がる。ホットパンの本領発揮です。





肉巻きおにぎり

🕒 10-15分

旨味たっぷりの豚バラに甘辛のタレが絡んだ肉巻きおにぎり。ホットパンでプレスすることで、フライパンでつくるよりもお肉が剥がれにくく、ご飯をしっかりとお包み込んでくれます。

材料

ご飯…150g (お茶碗1杯)
 たくあん(みじん切り)…60g
 Aコチュジャン…小さじ1/2
 醤油…小さじ1/2
 砂糖…ひとつまみ
 豚バラ薄切り肉…60g
 焼肉のタレ…大さじ2

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 ポールにご飯、たくあん、Aの調味料を加え混ぜ合わせ、俵型に握る。
- 2 1に豚バラ薄切り肉を巻きつける。ご飯に肉が密着するよう、ぎゅっと握る。
- 3 2をホットパンの枠内にセットする。上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ焼く。
- 4 焼き上がったら一旦火を止め、約1分余熱で火を通してから蓋を開ける。焼肉のタレを両面に塗り、再度弱火で片面約1分ずつ焼いたら完成。
 ※焼肉のタレは焦げやすいので火加減にご注意ください。

POINT

豚バラ薄切り肉を巻きつけるときには、ラップの上にお肉を並べ、その上に俵型のご飯を置いて巻くと、巻きやすいのでおすすめです。

豆腐のチーズはさみ焼き

🕒 5-10分

豆腐をチーズで挟んで焼くだけ。カリカリに焼けたチーズと、ふわふわの豆腐が相性抜群です。ご飯のおかずだけでなく、お酒のつまみにもおすすめ。

材料

絹豆腐…150g (小さめ1個)
 とろけるスライスチーズ
 …2枚
 スイートチリソース
 …お好みで

作り方

ホットパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 絹豆腐は2枚のキッチンペーパーで包み、600Wの電子レンジで約1分30秒加熱し、水切りする。
 ※豆腐が熱くなっているので、やけどにご注意ください。
- 2 ホットパンにチーズ1枚を置き、1の豆腐、もう1枚のチーズをのせる。上皿を閉め、中火で片面約2分ずつ焼く。
- 3 お皿に盛りつけ、スイートチリソースをかけたら完成。

POINT

とろけるスライスチーズの代わりにチェダーチーズを使用すると、よりコクのある味わいに仕上がります。

分解できるから
使い方が広がる

ミニフライパンとして お弁当づくりにも活躍

朝食にホットサンドを焼いた後、そのままお弁当のおかず調理までできるホットパン。蓋を活用して蒸し焼きに、分解すれば2つのミニフライパンとしても。何役もこなし、用途はさらに広がります。



目玉焼き



材料 卵…2個使うときれいな四角形の目玉焼きが出来ます

予熱後、溝に水を入れて上皿を閉めて蒸し焼き。約1分で半熟目玉焼きのできあがり。

ほうれん草のソテー



材料 ほうれん草…2束程度
バター、塩こしょう…お好みで

食べやすく切ったほうれん草をバターと塩こしょうで炒める。

焼鮭



材料 鮭…ホットパンに入る大きさ

予熱後、溝に水を入れて上皿を閉めて蒸し焼きに。ふっくら柔らかく仕上がります。

ウインナー



材料 ウインナー

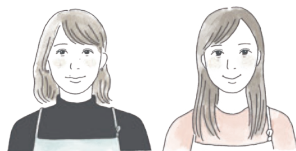
ホットパンへ押しつけるように焼くと、きれいなしましまの焼き目がつきます。



COLUMN

家事問屋スタッフおすすめ 耳までふわとろ、フレンチトースト

ホットパンを熟知した家事問屋スタッフが「ぜひ試して欲しい」と太鼓判をおすのは、フレンチトースト。ホットパンで焼くと、一味違うふわとろ食感に仕上がるのです。あると便利な家事問屋の道具と一緒に、つくり方をご紹介します。



熊倉

松本

熊倉：どんなものも無駄にしたいくない儉約家。料理は好きだけど、後片づけはちょっと苦手。
松本：仕事と子育ての両立に奮闘する一児の母。出産後、食材や調理方法に気を遣うように。

あると便利! な 家事問屋の道具

下ごしらえ
ボール 11だし・スープこし
綾織りフレンチバット
蓋付

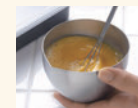
材料

食パン4枚切り…1枚	牛乳…100ml
バター…適量	砂糖…小さじ2
卵…1個	はちみつ…お好みで

つくり方 ① 15-20分 (下ごしらえ2時間～一晚)

- 1 ボールに卵、牛乳を入れてよく混ぜる **A**。
- 2 1をうらごし(ざるごし)して **B**、砂糖を加えてさらに混ぜる。
- 3 2の半量を容器に入れて食パンを浸す **C**。
- 4 約1時間経ったら裏返し、2の残り半量を注ぐ。冷蔵庫で2時間以上、可能なら一晚寝かせる。
- 5 冷蔵庫から取り出して、ホットパンにフレンチトーストをセット **D**。上皿を閉め、弱めの中火で片面約3分ずつ焼く。
- 6 蓋を開けて両面にバターを塗る。弱火で片面約1分ずつ焼き、お皿に盛りつける。はちみつをかけたら完成。

A あると便利! 下ごしらえボール 11



計る・混ぜる・注ぐがボール1つでできるから、洗い物が減って後片づけも楽になるのが嬉しいです。(熊倉)

B あると便利! だし・スープこし 綾織り



カラザを取り除いて滑らかにすると、よりおいしく仕上がるので子どもも喜びます。(松本)

C あると便利! フレンチバット 蓋付



角型食パン1枚がぴったり取まるから、卵液を無駄なく染み込ませることが可能に。(熊倉)

D あると便利! フレンチバット 蓋付



バットをひっくり返すだけでセット完了。柔らかいパンを崩さず移せるから、忙しい朝も助かります。(松本)





ありきたり、
なのに使いやすい。

家事問屋について

——
使い手に寄り添う

料理、洗濯、掃除……。

日々繰り返される家のこと。

自分や家族の生活を支えるうえで、大切な時間。

私たち家事問屋は、そんな家事に寄り添う道具をつくっています。
毎日の暮らしにおける「ひと手間」を助けるための道具です。

見た目や機能は、とってもシンプル。

どこかで見たことがあるようなものばかりです。

でも、気づけば手放せない存在になっている。

「ありきたり、なのに使いやすい。」

そんな道具を目指しています。



つくり手と使い手をつなぐ

新潟・燕三条。

のどかな田園風景が広がるこの地域は、
日本を代表する金属加工品の産地でもあります。

私たち下村企販は、約50年前から
燕三条の産地問屋としてキッチン用品の
企画・開発を手がけてきた会社です。
産地で生まれ、産地とともに歩んできました。

産地のつくり手の優れた技術や想いを、使い手に伝える。
使い手の求めるものを、つくり手に伝える。
生の声に耳を傾けることで、使い手とつくり手をつないでいく。
産地問屋とは、そんな「伝え手」であると思っています。

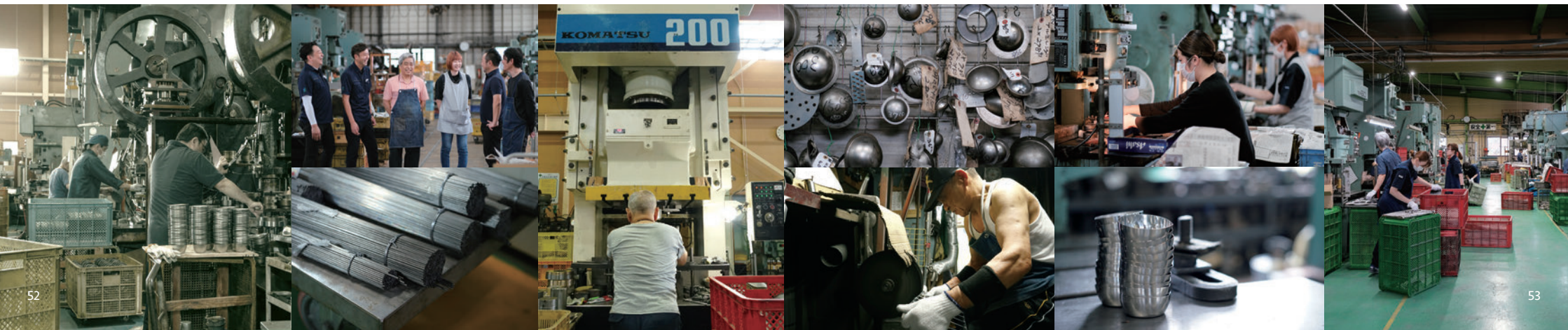
ずっと使いたくなるものを、
ずっとつくり続ける

高齢化、後継者不足、材料費の値上げ……。
産地を取り巻く環境は、年々厳しさを増しています。

家事問屋の道具は、
燕三条の技術無しにはつくり続けることができません。
産地に支えられてきた私たちは、
これからも産地とともに生きていきたい。

そのために目指すのは、産地を守れる存在になること。
時代に合った、家事の道具を考え続ける。
使い手に支持されることで、ずっとつくり続けられる環境を守る。
使い手とつくり手をつなぎ、産地の未来をつくっていきます。

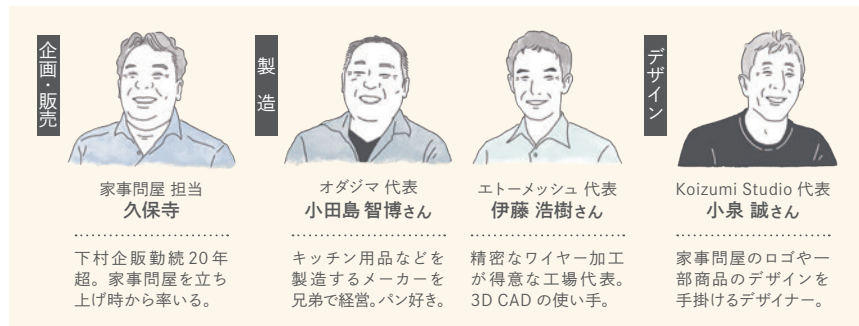
「家事」を支える道具を通して、使い手に寄り添う。
「問屋」として、産地のつくり手に寄り添う。
それが私たち「家事問屋」の仕事です。



ホットパンが生まれるまで

おいしさと使いやすさにこだわったホットパン。理想を追い求めた結果、開発は何度も大きな壁にぶつかり、ついにはお蔵入りの危機も。それでも「これまでにないホットサンドメーカーをつくりたい」という一心で乗り越え、なんとか発売までこぎつけました。

ホットパンに秘められた熱いストーリー。関わった4人のメンバーに伺いました。



原点は子どもの頃の思い出

ホットパンの原点は、日本のホットサンドメーカーの草分け的存在「パウルー」にあります。家事問屋・久保寺は、子どもの頃からパウルーでつくったホットサンドを食べて育ってきました。「パウルーは母の嫁入り道具。よく週末のお昼には、パウルーでつくったホットサンドが出てきました」。

大人になってキャンプに行ったときに再会。「『あ、これ食べたことある』って思い出して。ホットサンドメーカーでつくると何でもおいしいから止まらなくなって、家

に帰ってからも食べたいと思うんだけど、家で作るとちょっと不便。コンロの周りにこぼれて汚れてしまったり、洗いづらかったり」。

家でも日常的に使いたくなるような、使いやすく、おいしく仕上がるホットサンドメーカーをつくりたい。家事問屋の立ち上げにあたり最初の製品にしたい。そう思って懇意にしているデザイナーの小泉さん、燕三条のメーカー・小田島さんに声をかけ、開発をはじめます。2014年のことでした。

おいしさもIH対応も諦めない

おいしさの決め手となるパンを挟む皿部分。ここでは「アルミダイキャスト」という、溶かしたアルミを金型に流し込んで成形する製法を選びました。アルミは金属の中でも熱伝導に優れた素材。そんなアルミを厚く成形することで蓄熱性が高まり、熱を均等にムラ無く伝えることができます。外はカリッと、中はふっくらとしたホットサンドに仕上がるのです。

ホットサンドメーカーをつくるにあたり絶対に譲れなかったのが、ガスコンロだけでなくIHでの調理にも対応すること。そしてフッ素樹脂加工を施して、汚れを落ちやすくすること。そこで、皿部の製造は韓国の工場に依頼しました。「IHに

対応したフッ素樹脂加工の技術は、圧倒的に日本より韓国が進んでいるんです。韓国製のもの、加熱スピードが断然早い」（小田島）。直接韓国に足を運び、とりわけ優れた技術をもつ工場と出会うことができました。

しかしここで最初の壁にぶつかります。金型費の高さです。金型はアルミダイキャストには欠かせないもの。一般的なホットサンドメーカーの場合、2種類の皿がびたっと噛み合っただけでプレスできるような仕組みになっています（左下の写真参照）。この場合、金型も2つ必要になる分、高額に。少しでもコストを抑えるため、1つの金型で開発を進めることになりました。



開発初期の頃に3Dプリンターでつくった皿部の試作品。この時点では金型を2つ作る想定だったため、蝶番の部分（上部の突起）や縁の凹凸が上皿と下皿で異なります。これが一般的なホットサンドメーカーのつくりでもあります。



右は最初の試作品。左の現行品と比べると厚みがあります。「IHに対応するには厚みがないと歪んでしまう。ただ最初は厚すぎて重量が1.5倍くらいあったんです。そこを韓国側の経験値をもとに、極限の薄さまで攻めてもらいました」（小田島）。

開発の鍵を握るワイヤー

皿部分はアルミダイキャスト製。ではハンドルや2つの皿をつなぐ蝶番は？ となったときに、小田島さんが目をつけたのはワイヤー。「ワイヤー加工は燕三条が得意とする技術の一つ。ハンドルから蝶番まで一体化したワイヤーでつくれば、他にない見た目にもなる」と、ワイヤー加工に長けたエトメッシュの伊藤さんに加わってもらいます。

ハンドルは具だくさんでも挟めるよう大きく強度があるものを。一方、蝶番には細かなギミックを要求。コンロの上で開いたときに、安定して置けるようにしたい。洗いやすいよう上皿と下皿は分解できるようにしたい。普段は容易に外せないのに、外したいときにはすんなり外れて欲しい。まるで知恵の輪のような仕組みが求められます。

そんな譲れないこだわりの数々が、開発の大きな壁になりました。「とにかく蝶番が大変でした。何度試作してもうまくいかず、『これじゃ加工できないですよ』と図面を引いた小泉さんに戻す。そのやりとりを何度も繰り返しました」（伊藤）。

八方塞がりの状況に、開発の手はストップ。「もう無理だと思いました」（小田島）。「実は会社にも止められました(笑)。無理に出さなくてもいいんだぞって。それくらい時間がかかってしまって、追い詰められていました」（久保寺）。



様々な形状の蝶番の試作品。

熱意が熱意を呼び覚ます

このままお蔵入りか——。そんな状況を打破したのは、小泉さんのスタッフから送られてきた1枚の写真でした。そこには小泉さんが出張の飛行機まで試作品を持ち込み、蝶番のギミックを考えている姿が。「難しいけれど必ず解決できると思っていました。でもさぼると見つからないから自分が動かさなきゃ」（小泉）。その熱意に全員が心を動かされます。「小泉さんが真剣に考えてくれている。ここでやめるわけにはいかない」（久保寺）と再スタートを切ります。

結局できあがったのは2017年5月。開発をはじめてから3年が経過していました。そして気づけば販売価格は予定の2倍以上に。これには全員が焦ります。「まずいと思いました。でも全部突き詰めていて、削れるところなんてない。コストダウンする方法がなかったんです」（小田島）。「こんなに高くなってしまって、正直売れないと思いました」（久保寺）。



さらなる挑戦へ

しかし販売を開始するとじわじわと口コミで広まり、今では月1,000個を生産しても供給が間に合わないほどに。目下の課題は生産数の増加です。とくに時間がかかっているのがワイヤーの製造。「他のメーカーにも頼もうと考えたことがありません。でもいなかったんです。簡単そうに見えて、ここまで精度の高いワイヤーをつくれるのはエトメッシュさんだけ。多くのお客さんに喜んでもらっている商品だからこそ、安易にパートナーを変えたくない。品質を大事にしたいんです」（小田島）と、現在の体制はそのままに、少しでも生産スピードを上げられる道を模索しています。そしてその傍ら、ホットパン第2弾の計画も動きはじめているんだとか。「さらに難しいことになりそうです」（伊藤）と頭を掻きながらも、全員の表情からワクワク感が伝わってきます。

つくり手とデザイナー、それぞれがベストを尽くして生まれたホットパン。さあ、次はどんなものができるのか。楽しみにお待ちしております。



1 ストッパーも様々な形状を試しました。「新潟の人たちは経験が豊富。トライアンドエラーを重ねているんことを知っています。ストッパーについてもたくさんの方の事例を教えてもらって、その中からホットパンに合うものを選ぶのがデザイナーである僕の役目でした」（小泉）。

2 「ワイヤーは生き物」といわれるほど、難易度の高いワイヤー加工。一本ずつ異なるクセがあるので、長年の経験をもとに目で見て調整していきます。熟練の技術と手間が必要とされる仕事です。

3 実は、発売時(左)と現在(右)ではハンドルのかたちが少し変わっています。現在のものは中心部がくびれています。これは皿部にワイヤーをはめた後にハンドル部分に力をかけることで、皿部からワイヤーが外れにくくするための工夫。発売後に寄せられたお客さまの声を元に改良しました。

“ずっと使いたい”に、ずっと寄り添う 家事問屋の「寄り添いサポート」



日々手にする道具が壊れてしまったとき。
新しくするという選択もできるけれど、
使い慣れた道具を手放したくない。
一つのものを大事に使いたい。

そんな気持ちに寄り添えるよう、
家事問屋では製品の修理や交換・
部品のみの販売を行っています。
状況によってはご対応が難しい場合もありますが、
少しでも想いに応えたいと思っています。

ずっと使いたいという気持ちに、
ずっと寄り添い続ける存在でありたい。

まずはお気軽にご相談ください。

ホットパンの各部交換について

ホットパンの各部（皿部・ハンドル・ストッパー金具）は有償にて交換可能です。

公式サイトからお問い合わせ

kajidonya.com/support



「修理・ご相談の受付はこちら」よりお問い合わせください。

電話窓口からお問い合わせ

0256-64-5588

受付時間/8:30~17:30(土日・祝日除く)

※皿部の表面に施されているフッ素樹脂加工は再加工できません。フッ素樹脂加工が剥がれた場合は皿部をまるごと交換させていただきます。

※ホットパンは上下が対の形状になっているため、皿部とハンドルの交換の際は、対でご対応させていただきます。

お手入れ

- ・ご使用後は自然に冷めるのを待つか、お湯を使用し、家庭用洗剤をつけた柔らかいスポンジなどでやさしく洗い、よく乾かしてください。
- ・構造上、隙間に食材くずなどの汚れが溜まる場合があります。汚れを放置するとカビの原因となりますので、家庭用洗剤をつけたブラシなどでよく洗い落としてください。
- ・洗浄後は水気を十分に拭き取ってよく乾燥させた後で収納してください。
- ・洗浄・乾燥後、皿部表面に白く斑状の跡ができる場合がありますが、皿部表面の細かな凹凸に洗剤成分が残り、乾いたものです。ブラシやたわしなどで除去し、お湯でよくすすいでからよく乾かしてください。
- ・焦げついてしまった場合は、お湯に浸して焦げつきを柔らかくしてから取り除いてください。

取扱い上の注意

- ・調理の際は皿部を熱源の中央にのせ、安定した状態でご使用ください。
- ・調理中は焼き具合の確認時以外、ストッパーをしっかりはめてご使用ください。
- ・調理中・調理後は皿部・ハンドルが熱くなっており、やけどの危険があります。鍋つかみ（ミトン等）を使用して十分に注意してください。
- ・火災の原因となりますので、調理中はその場を離れないでください。
- ・強火でのご使用や長時間の空焚きは絶対にしないでください。フッ素樹脂加工の劣化や製品の变形・破損の原因となります。
- ・連続して使用する場合、ホットパンが温まっていて焦げやすいので気をつけてください。
- ・調理物は皿部に入れたままにせず、調理後の汚れはなるべく早く洗い落としてください。塩分や酸などを含んだ汚れを放置すると、フッ素樹脂加工が劣化し、調理物が焦げつきやすくなります。
- ・ご使用後すぐに水に浸したり、冷水をかけるなどしないでください。急激な温度変化はフッ素樹脂加工の劣化や製品の变形・破損の原因となります。
- ・金属たわし・研磨剤の入った洗剤やスポンジなどは、コーティング面を傷つける恐れがありますので使用しないでください。
- ・落下等の強い衝撃を与えないでください。歪みや変形の原因となります。
- ・製品にガタツキや破損が生じた場合は改造や応急処置をせず、速やかに使用を中止し、販売店または当社までご連絡ください。

品質表示
44270

素 材：皿部 / アルミダイキャスト（フッ素樹脂加工）
ハンドル・ストッパー金具 / 18-8 ステンレス
原産国：日本
寸 法：約 35 × 16 × 4.5cm 重量：約 1.13kg

対 応



直 火



IH 調理器



ハロゲン
ヒーター



セラミック
ヒーター



シーズ
ヒーター

※海外仕様のIHは除く

非 対 応



電子レンジ



食洗機

家事問屋 ホットパンBOOK

レシピ&取扱説明書

2022年4月1日発行

発行元 下村企販株式会社 家事問屋
新潟県燕市小池4803-4
電話 0256-64-5588
FAX 0256-64-5064

編集・デザイン 吉満瑞貴 (dokkoi)
イラスト ハギワラスミレ
料理・レシピ開発 串田るみ
撮影 大岩功 (studio KO-)
印刷・製本 株式会社中央製版 (藤田貴子)

多数の方にご協力いただきました。誌面をもってお礼を申し上げます。

監修 家事問屋

本誌掲載の写真・記事の無断転載を禁じます。
本誌掲載の内容は2022年4月現在のものです。
万一、乱丁・落丁がありましたらお手数ですがご連絡ください。

この冊子は、読み終わったら大切に保管してください。



公式サイト
kajidonya.com



Instagram
[@kajidonya](https://www.instagram.com/kajidonya)