

HARIO

LIVING WITH GLASS

ガラスのある生活

ガラスの小鍋
オリジナルレシピ



HARIO
オリジナルレシピ



トマトスープ



アヒージョ



バナナケーキ

トマトスープ



電子レンジでできる簡単トマトスープ。

材 料（小鍋1杯分）

カットトマト缶	150g
冷凍野菜（洋風）	100g 程度
ベーコン（薄切り）	50g 程度
コンソメ（キューブ）	1 個
水	10mL
塩こしょう	少々



作り方

前準備：ベーコンは5mm幅に切る。

1 コンソメ→トマト缶→野菜・ベーコン→水→塩コショウの順番で小鍋に材料を入れる。

2 全体をよく混ぜる。



3 フタをしないで、600W の電子レンジで3分半加熱する。

※加熱時間が足りない場合は追加で10秒ずつ再度加熱してください。



4 電子レンジから取り出し、よく混ぜたら出来上がり。

その他の
HARIO
オリジナルレシピ

エビとトマトのアヒージョ



カラフルなトマトとマッシュルーム、エビが入ったお手軽なアヒージョ

材 料（小鍋1杯分）

むきエビ	60g 程度
トマト	6～9個
マッシュルーム	5～7個
オリーブオイル	50mL
鷹の爪（輪切り）	1本分
ニンニク（チューブ）	3g
塩こしょう	お好みで



作り方

前準備：ミニトマトに切れ目を入れる。
マッシュルームは軸を取る。

- 1 ニンニク・エビ・トマト・マッシュルームを小鍋の中に入れる。
- 2 オリーブオイルを回しかけ、鷹の爪・塩・コショウを振る。



- 3 フタをしないで、600W の電子レンジで3分加熱する。

※加熱時間が足りない場合は追加で10秒ずつ再度加熱してください。



- 4 電子レンジから取り出して出来上がり。お好みでバケットなどと一緒に召しあがってください。

その他の
HARIO
オリジナルレシピ

バナナケーキ



優しい甘さのバナナケーキ。

材 料（小鍋1杯分）

バナナ中サイズ	2 本
ホットケーキミックス	100g
バター	40g
砂糖	40g
卵	1 個



作り方

前準備：オーブンは 180 度に予熱しておく。

小鍋の内側にバター（分量外）を薄く塗る。

- 1 バナナは一口大にし、つぶす。



- 2 溶かしたバター・卵・砂糖・ホットケーキミックスの順番にボウルに入れる。

※材料を入れるごとに、よく混ぜる。

- 3 生地を小鍋に流し入れる。



- 4 余熱したオーブンで 40 分焼く。

※途中、表面にこんがり焼き色がついたら、アルミホイルでフタをしながら焼くと中までしっかり焼ける。



- 5 オーブンから取り出し、竹串に生地がくっついてこなければ、出来上がり。