

copan

Versatile Hot pot

コパン多用途鍋 1.9L

色々な料理が楽しめる!!
オリジナル10レシピ



cb

CB JAPAN CO.,LTD.



洋風リゾット

RISOTTO



材料(2人分)

- 玉ねぎ …1/4個
- ウインナー …4本
- A 洋風スープ(顆粒) …小さじ1
- オリーブオイル …小さじ1
- 水…300cc
- バックごはん…1バック
- ミニトマト…6粒
- 塩…少々
- 胡椒…少々

作り方

01. 玉ねぎをみじん切り、ミニトマトを半分カット、ウインナーを長さ1cmにカットする。
02. 鍋にAの材料を入れて強火で加熱し、沸騰したらバックごはん、ミニトマトを入れる。
03. 再度沸騰したら塩、胡椒で味を整えて出来上がり。

★ Tips お好みのカット野菜を入れて、色々なアレンジをお楽しみ下さい。



和風チリコンカン

JAPANESE CHILI CON CARNE



🍴 材料(1人分)

茹でミックスビーンズ…55g
豚ひき肉…100g
醤油…小さじ2
万能ねぎ…5本
生姜すりおろし…小さじ1
(チューブ可)

🍴 作り方

01. 鍋に生姜、豚ひき肉を入れ強火で炒め、火が通ったら鍋肌に醤油を回し入れ、ミックスビーンズを加え混ぜる。
02. 小口切りにした万能ねぎを加えたらすぐ火を止めて出来上がり。
お好みでパンやご飯、トルティーヤに載せて頂く。

🍴 Tips ご飯にかけたり、お弁当のおかずにもおすすめです。



チーズフォンデュ

CHEESE FONDUE



🍴 材料(2人分)

ピザ用チーズ…200g
白ワイン…100cc
ベビーコーン
スナップエンドウ
ラディッシュ
パプリカ

🍴 作り方

01. 鍋にピザ用チーズ、白ワインを入れ、強火で加熱しながら混ぜる。チーズが溶けたら弱火にする。
02. 茹でた野菜に付けて頂く。
※食べる際は、ときどき温めながら食べる。

★ Tips ブルーチーズやカマンベールチーズを入れると、大人味のフォンデュになります。



ブロッコリーのオイルがけ

OIL MARINATED BROCCOLI



🍴 材料(2人分)

ブロッコリー(小)…1 個
醤油…大さじ1
オリーブオイル…大さじ1
クランチピーナッツ…適量

🍴 作り方

01. 鍋に水200cc(分量外)を入れて蓋をし、強火で加熱する。
その間に、ブロッコリーを一口サイズにカットしておく。
02. 沸騰したらブロッコリーを加え、再度沸騰してから3分加熱する。
03. 蓋をしたまま鍋の注ぎ口から水分を切り、醤油、オリーブオイル、クランチピーナッツをかけたら出来上がり。

★ Tips 柔らかいものがお好みの方は、茹で時間を長くしましょう。

水炊き

HOT POT



材料(1人分)

豚バラ肉スライス…200g
 水菜…1束
 人参…1/2本
 水…300cc
 ポン酢…適量

作り方

- 鍋に水300ccを入れて蓋をし、強火で加熱する。
- 豚バラ肉スライスは半分の長さ、水菜は長さ5cmにそれぞれカットし、人参はピーラーで麺のようにスライスしておく。
- 沸騰したら豚肉を入れ箸でほぐし、豚肉の色が変わったら人参、水菜を入れすぐ火を止める。ポン酢をつけて頂く。



小松菜とベーコン炒め

STIR FRIED KOMATSUNA AND BACON



🍴 材料(1人分)

小松菜…1/2束
ベーコン…6枚
赤パプリカ…1/2個
オリーブオイル…小さじ2
塩…少々
胡椒…少々

🍴 作り方

01. 小松菜を長さ5cmにカットし、茎と葉を別々にしておく。
ベーコンとパプリカは幅5mmの千切りにする。
02. 鍋にベーコン、オリーブオイルを入れて強火で加熱し、音がしてきたら小松菜の茎、パプリカを加えて炒める。
全体に火が通ったら、小松菜の葉を加え、塩と胡椒で味を整えたら出来上がり。

👉 Tips オリーブオイルの代わりにバターを入れるとコクが出ます。



鶏もも肉のオレンジオイル煮

CHICKEN CONFIT WITH ORANGE



🍴 材料(2人分)

鶏もも肉…1枚
オレンジ…1/2個
ローズマリー…2本
オリーブオイル…100cc
塩…小さじ2
黒胡椒…少々

🍴 作り方

01. 鶏もも肉を一口サイズにカットし、塩をかけておく。オレンジを輪切りにし半分にカットする。
02. 鍋にオリーブオイル、鶏もも肉、オレンジ、ローズマリーを入れ強火で加熱する。ふつふつしてきたら弱火にし、肉に火が通るまで加熱する。
03. 黒胡椒をかけて出来上がり。

👉 Tips 残ったオイルはオレンジの風味がして美味しいので、炒めものやマリネに使いましょう。



生チョコミルク

CHOCOLATE MILK



🍴 材料(2人分)

板チョコレート…50g
牛乳…500cc

🍴 作り方

01. 板チョコを手で割り鍋に入れ、弱火で加熱して混ぜながら溶かす。50ccの牛乳を加え、よく混ぜたら火を止める。
02. 残りの牛乳も加えて出来上がり。

👉 Tips ホットにしても美味しくお飲み頂けます。ホットにしたいときは、仕上げに強火で加熱します。



フルーツたっぷりティー

FRUITS TEA



🍴 材料(2人分)

オレンジ…1/2個
キウイ…1/2個
ぶどう…8粒
砂糖…大さじ1
紅茶のパック…1袋
水…300cc

🍴 作り方

01. オレンジとキウイを輪切りにし半分カット、ぶどうを半分カットする。全ての材料を鍋に入れ、**90度**で加熱する。
02. 紅茶の色が出てきたら出来上がり。

🍷 Tips 季節のフルーツを使って楽しみましょう。



はちみつ生姜

HONEY GINGER DRINK



🍴 材料(1人分)

はちみつ…100g
生姜すりおろし…小さじ1
(チューブ可)
水…200c

🍴 作り方

01. 全ての材料をケトルに入れ、強火で加熱する。
ひと煮立ちさせたら出来上がり。

👉 Tips 風邪気味なときは、生姜の量を倍にするとより体が温まります。

copan

*Versatile
Hot pot*

コパン多用途鍋 1.9L