

# BON MARCHÉ Special Edition collaboration by ののじ®

企画/朝日新聞社メディアビジネス局  
Art Director: Ryochi Shiraishi  
Design: Ayako Sakai/Shirahata Design Office  
Editor: Kunito Okamoto/BON MARCHÉ

【広告特集】

ポンマルシェのクッキング学

根菜がフレッシュなまま&たっぷり食べられる!

## 驚きの新食感が味わえる 「新ツール」を見つけた!!

蒸し暑い日が続いて、食欲も落ち気味に。こんな時こそ、新鮮な野菜をたっぷり食べて、心も体も健康でいたいと思います。でも、毎日、葉野菜を中心にしたサラダばかりでは飽きてしまう……。そこで、栄養素も豊富な根菜類を、葉野菜のような食感で食べられる話題のキッチンツール「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」を使ってみました。

(撮影:川上輝明/料理&スタイリング:コウ静子/取材:編集部)



料理をしたのはコウ静子さん(料理研究家・国際中医薬膳師)料理研究家の母、李映林さん直伝の薬膳に加えて、2人のいごが韓医学博士という環境から薬膳や韓医学を身近に感じながら料理が人気。「症状別 不調のときに食べたいごはん」他著書多数



### 体のために、根菜類を毎日食べたい そのために「切り方」の工夫がポイント

大根、かぶ、ごぼう、にんじん、じゃがいも、さつまいも、ズッキーニ……多々ある根菜類を今よりもっと簡単&上手に&おいしく調理できたら、食べる回数も料理のレパートリーも増えて、おのずと体によい栄養素がたくさんとなるようになる……。そのために、どうしたらいい? その解決法の一つが切り方にあり! 不器用な人でも薄くきれいなスライスがスピーディーに作れるキッチンツール「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」です。切り口にみなみの断面ができて、食感はまだで新鮮シャキシャキの葉野菜のよう! そのなみなみの断面に調味料の味がよく浸みて、短時間でも味が深まります。輪切り・チップ状にしてフライや浅漬けに、細長い麺状にしてパスタ風に、短い削り節状にして炒めものやスープに、など削り方を変えて多彩な料理が楽しめます。

### ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナで作る 根菜のタルティーヌ3種

「大人も子どもも大好きなオープンサンド。キリッと冷やした白ワインともよく合います。パンにのせずにサラダ感覚でも楽しめます!」(コウさん)

**ごぼう** 【材料】(4〜5人分) ごぼう…1/2本/塩…適量/マヨネーズ…大さじ1/粒マスタード…大さじ1/2/パン…適量 【作り方】1.ごぼうは「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」で短い削り節状にスライスし、塩を加えた熱湯でさっとゆでて、ざるに上げて水気をきる。/2.1の粗熱がとれたら、マヨネーズと粒マスタードで和えて、好みのパンにのせる。

**ズッキーニ** 【材料】(4〜5人分) ズッキーニ…1本/塩…小さじ1/4/オリーブオイル…小さじ1/ワインビネガー、レモン汁…各小さじ1/2/こしょう…適量/ラディッシュ…1個/パン…適量 【作り方】1.ズッキーニは「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」で薄くスライスし、塩をふって軽くもみ込み5分ほどおき、軽く絞る。ラディッシュは葉を切り落とし、縦8等分に切る。/2.オリーブオイル、ワインビネガー、レモン汁、こしょうを混ぜ合わせ、1を加え混ぜる。/3.パンに2をのせ、ラディッシュを添える。

**にんじん** 【材料】(4〜5人分) にんじん…小1本(100g)/塩…小さじ1/4/赤ワインビネガー…大さじ1/オレンジ絞り汁…大さじ2/オリーブオイル…大さじ1/キャラウェイシード…小さじ1/4/パン…適量 【作り方】1.にんじんは「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」で大き目の薄いきざしが状にスライスし、ボウルに入れて塩をふって軽くもみ、15分ほどおいてしんなりさせる。/2.赤ワインビネガー、オリーブオイル、キャラウェイシードを別のボウルに混ぜ合わせ、1を加えて和え、パンにのせる。

★刃に当てる根菜の角度で、スライスは長くも短くも自在に変わります。

### ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナで作る かぶと桃のサラダ

「チップ状にスライスした生のかぶのみずみずしい味と新鮮な食感をぜひ味わってみて!」(コウさん)

【材料】(4人分) かぶ…1個/桃…1/2個/生ハム…2枚/ルッコラ…適量/オリーブオイル…小さじ2/レモン汁…小さじ2/塩、こしょう…各適量 【作り方】1.かぶは葉を切り落とし、実を「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」でチップ状にスライスする。桃は皮と種を除き、くし形に切る。/2.器に1のかぶ、桃、生ハム、ルッコラを盛り合わせ、レモン汁、オリーブオイルを回しかけ、塩、こしょうをふる。

★1枚ごとにかぶを少しずつ回しながらスライスすると、断面に現れる模様が変わります。



### コウ静子さんの「これは便利! KitchenGoods」リサーチ! 美しい断面の切り口にびっくり!

うさには聞いていましたが、「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」を使ったのは初めて。でも、軽く持ちやすく、硬いごぼうも刃いらすずすーと削れました。刃に当てる角度でスライスの大きさも厚みも手問いらずで調整できたり、断面が美しいのは料理するものにとってはウレシイ利点! 短時間で味もからまりあって、調理の強い味方を見つけた気分です。



「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」(約176×9.8×1.6cm/22g/耐熱温度90℃) 1,200円 ※ののじは株式会社レーベン販売の商標です。

### ここがゴイ新発想1 握らないグリップ 「指かけリング方式」

中央の指かけリングに人差し指を軽くかけてスーッと引くだけで、きれいなスライスができます。握力が弱い方も、硬い根菜を簡単にスライスできます。

【コウ静子さんからのアドバイス】余分な力は無用。力を加えずに引くこと。使い慣れない方や子ども、お年寄りを使う際は、野菜を持つ手はゴム手袋をすることを勧めます。

### こんなキッチンツールが欲しかった! 「ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ」

根菜をよりおいしく、簡単に調理するために生まれたキッチンツールです。スーツと引き切りするだけで、根菜が美しい波型になり、葉野菜のようなみずみずしい食感に!

### ここがゴイ新発想2 食べ心地を科学した「マイクロ三角刃」

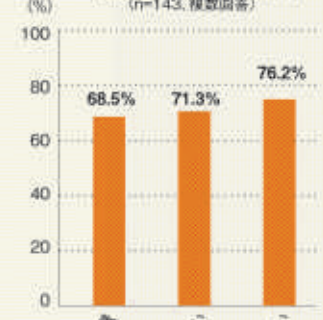
硬い根菜をスッとスライス! 高品質刃物鋼を採用し、独自開発した三角刃が横滑りを防ぎながら、美しい波状の引き切りを実現。【コウ静子さんからのアドバイス】切れ味抜群です。根菜を直接手に持たず、葉巻などに刺すと野菜が動かしやすく、より手早く切れます。

### ここがゴイ新発想3 力加減でスライスの厚みを好みで調整できる「波型ネック部」

波型ネック部によって、食材の断面を波状に捉えることができるので、押し付ける力を弱くすると薄く、強くすると厚くスライスできます。力の入れ方ひとつで厚さも食感も変わります。【コウ静子さんからのアドバイス】削った直後にサラダにする際は、氷水を入れたボウルで受けながら削ると食感よく、みずみずしいサラダに。

### ポンマルシェ読者モニター143人が使ってみました 「切れ味」「食感」が好評価

- マイクロ三角刃でスライスした食材に波状の模様ができ、見栄えもよく、食感もスライサーとは違いました。野菜のシャキシャキ感が堪能できました。(50代女性)
- 硬いレンコンがスーッと軽く、薄く楽に切れる使い勝手にびっくり。根菜類は体に良いのはわかっているけど、煮物は時間がかかるので敬遠しがちだったので、これからはサラダでどんどんメニューにします。(50代女性)
- 断面積で削ることができるとはまずびっくり! 薄く切れるとこんなに食感が変わるのか! と驚きました。普段は野菜を食べない子どもたちが「おいしい!」と食べていたのに感動しました。(40代女性)
- 軽いうえに削ることができるとはまずびっくり! 薄く切れるとこんなに食感が変わるのか! と驚きました。普段は野菜を食べない子どもたちが「おいしい!」と食べていたのに感動しました。(40代女性)
- 断面に凹凸ができるのでフレッシュがからまりやすく、おいしバーションアップ。見た目も綺麗で調理するのが楽しくなりました。(50代女性)
- すごく使いやすい、疲れにくい! もっとたくさん使いたいです! 野菜を子どもたちが毎日食べてくれました!(30代女性)
- 形とピンク色が可愛い、おもしろいように波型の野菜ができて、サラダがカラフルになって家族から好評でした。あまり生野菜の料理をしない私がサラダをいっぱい食べました。(40代女性)
- 今まで使っていたピーラーは刃に食材が詰まることがありましたが、削り〜ナはありませんでした。刃の幅が大きいのでキャベツなど少し大きなものを一度にたくさん削れます。(50代女性)
- 今まで味わったことのない食感に削れてびっくり。夏はいつもキュウリを器に見立てて「キュウリ冷麺」を作りますが、削り〜ナで削ったら家族に大好評。普段は作らない大根サラダも作りました。食材に当てる角度で厚さも今後も研究しようと思います。(30代女性)
- 持っていたスライサーでは輪切りチップ状にできるものがなかったの、見映えが変わってよかったです。キャベツの千切りができるのもうれしい。(30代女性)
- フリルに切れるピーラーはありそうではなかった。と思いましたが、料理が楽しくなるし、サラダはいつもおいしく感じました。握力の弱い人でもリングがあることで使いやすいですね。(50代女性)
- これからは根菜を使ったサラダの出番が増えそう。大根は今まではピーラーで削ったことがなかったのが新鮮でした。とても切れ味がよくてさっと削って味噌汁に入れても時間短縮できそうです。(40代女性)
- いろいろな色の根菜を削ってチキンなどサラダに層にして、娘のサラダ弁当にしました。好評でした。(40代女性)
- 波打つ模様に切れてとてもステキ。お鍋を作る時にこの切り方は映えるような気がします。ぜひ使ったってやってみてほしいです。(50代女性)
- とても使いやすいです。グリップ部分の安定感と握りやすさに驚きました。(30代女性)



- 外食で出てくるようなサラダが短時間で作れるのがうれしいです。(40代女性)
- いつものサラダとはちがう彩りの多いサラダが出来て楽しかったです。ごぼうのササガキにもぜひ活用したいです。(40代女性)
- 波型ネック部が弾力があり、使いやすかったです。(40代女性)
- 思った以上に切れ味がよく、「指かけリング方式」のおかげで軽いうえにスライスすることができるので調理の負担になりません。サッと洗って収納場所も取らないです。(40代女性)
- 軽く削るだけで、スムーズに野菜を切ることで、力加減で厚さを自由に変わらされて、切り口からフレッシュも程よく浸み込み、おいしく食べることができた。また、アレンジレシピに、持ちにくい食材もフォークを刺して削ることができると紹介されていたので、安心だった。(40代女性)

【安心・安全にお使いいただくために】・葉巻などを野菜に刺して手に持ち、横にして削れば、より安全です。・ゴム手袋を着用することを推奨します。

根菜スライス+皮むき+キャベツの千切りがコレ1本  
【ののじ 根菜フリルサラダ削り〜ナ】

ご注文は今すぐお電話でどうぞ  
通話料無料!

必ずこの広告の申込番号でご注文ください。 受付時間/am9:00~pm9:00携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

0120-83-7716

インターネットからもお気軽にどうぞ!  
(PC・スマートフォン・携帯共通)  
24時間・在庫確認もできて便利です  
ディノス フリルサラダ 検索  
www.dinos.co.jp

価格 1,200円+税 送料 360円+税

こちらの店舗でもお求めいただけます。(原不同・敬称略) 全国有名百貨店 東急ハンズ 212 KITCHEN STORE (株)ロフト ハンズ・ディンジー・アミンゴ 全国イオン各店 イトーヨーカドー・アリオ イズミヤ スーパーセンターイズミヤ フジグラン ロイヤルホームセンター 島忠 島忠HOME'S エンチャョー ジャンボエンチャョー ユニー(株) DCMカーマ DCMダイキ DCMホームマックス DCMサンク ※店舗により取り扱いのない店舗もあります。

株式会社 レーベン販売 〒220-0004 横浜市西区北幸2-8-19 横浜西口Kビル4F Tel: 050-5509-8340 【土・日・祝日除く 午前9:00~午後12:00 午後1:00~午後5:30】 野菜の情報満載! 生野菜食堂