

料理のプロもその効果を大絶賛！

陶器を調理にプラスするだけ！ 「マジックリングプロ」が起こす料理革命



JUST LIKE MAGIC!

1枚のリングが料理の本質を変える！

MAGIC RING PRO

マジックリング プロ

安心・安全な陶器「森修焼」が生み出す力については、これまでも本誌で度々紹介してきました。

食器からはじまり、前号で紹介した生活環境や空間に作用するアイテムまで。

さらに今号では、料理に革命を起こすリング状陶器のアイテムをご紹介します。

写真／竹内進岳

料理へのワンアクションでOK
『マジックリングプロ』の効果

本誌前号でも登場してくれた、京都を拠点に活躍されているベジタリアン料理家のeicooさんが料理教室を行う「Neoベジタリアン・クッキングスタジオ京都」では、調理に欠かせないアイテムがあったのです。それが、さまざまなシチュエーションで料理を変えてくれるリング状の陶器『マジックリングプロ』です。使うだけでプロのような料理になる魔法のリング」というアイテムを、料理を伝える側のプロフェッショナルはどのように活用しているのでしょうか。そこには陶器を入れるだけで、料理を変えてしまう驚きの内容が！

「私はベジタリアン料理を伝えていますが、それは素材の味をいかに引き出すかにかかっています。『マジックリングプロ』の効果を説明することは、私の料理に欠かせないプロセスでもあります。Neoベジタリアン料理は調理方法もシンプルなものばかりですが、『マジックリングプロ』は調理の際に入れておくだけでOKなので、その理念にもとても合っていますね」とはeicooさんの言葉。実際にeicooさんには、『マジックリングプロ』を使って揚げ物料理や煮込み料理を作っていたきました。さらに詳しい効果を次ページで紹介します。



erico (えりこ)

ベジタリアン料理家。Neoベジタリアン料理指導士代表。マクロビオティック望診法指導士プロフェッショナル。『Neoベジタリアン料理』の認定講座を年間コースで主宰。認定指導士は九州～関東に108名。京都スタジオには20代～60代までの幅広い受講生が通う。カフェや飲食店・企業向けヴィーガンレシピ開発や監修にも力を注いでいる。著書2冊。現在3作目となるレシピ本出版に向け準備中。

生徒さんにとっての癒しの空間

「Neoベジタリアン・クッキングスタジオ京都」



京都府京都市中京区西ノ京職司町67-15
1/8bldg 4階
URL neovege.com

このリング一つで

簡単に料理が変わる！



マジックリング プロ

4,500円+税 サイズ:直径68mm

お使いの鍋や炊飯器に入れるだけで、色々な料理に大活躍！さらには、大学研究機関において水のエネルギー活性を確認。

料理をつくるすべての人に使ってほしい

『マジックリング プロ』の多様な効果

ベジタリアンに欠かせない料理の一つに豆料理があります。豆類の摂取は重要なたんぱく源になりますから。今号で紹介している料理も豆尽くしと言えますが、『マジックリング プロ』を使うだけで大きな変化が。たとえば、スープについては通常10分間の煮込み時間が必要なものが、鍋に『マジックリング プロ』を入れると6分間で済みます。それでも素材の味が十分引き出されています。他にも、現在「SOS FREE」(SugarとOilとSaltの頭文字を取ったもの)を実践している方にとってもこのリングはおすすめ。オイルがなくても十分くらいコクが出ますし、野菜の甘さを引き出してくれます。最先端の健康トレンドにも最適なことは生徒さんにもお伝えしています。使った生徒さんからもたくさんのリアクションをいただきます。多いのが、お酒(日本酒、焼酎、ワイン)やハーブティーとの相性の良さ。カラフェなどの器に『マジックリング プロ』を入れ、そこにお好みのお酒を注いで30秒待ちます。ワンランクUPの変化に驚きます！

揚げ物はカラッと



erico's comment

今回はファラフェルを揚げる油の中に入れました。揚げ物をする方で意外と多いのが「揚げ油を使っても一回きり」という方。『マジックリング プロ』を使うと、油の劣化が遅いのでオススメです。さらに、揚げ心地が良く、揚げたあとのさっぱり感も段違い！

煮込みは素材の味を引き出す



erico's comment

鍋の煮込みだけでなく、圧力鍋を使う場合も、自分が思っている時間設定よりも3～5分ほど早く設定する必要があります。結果、時短とガス代の節約というダブルの効果！とりわけ、飲食店運営の方にはぜひ導入をオススメします。

「マジックリング プロ」には

他にもこんな効果が

- ☆ごはんはふっくら！
- ☆漬物はまるやかに！
- ☆水の味もまるやかに！

水のエネルギー活性が大学研究機関で確認されることから、水のクラスター分子が変わることで多様な効果をもたらしていると考えられています。



こちらが、撮影日にericoさんが作ってくれたメニュー。ファラフェル、フムス、モロッコ風ハリラスープ。

『マジックリング プロ』は本誌イベントでも大好評！



実は2019年1月27日に開催された本誌イベント「eat, drink & veggy」でも、『マジックリング プロ』は販売されていました。これを使った実演販売がされていたわけではないのに、多くの読者の方々がわざわざこの陶器のリングを購入！イベントでもトップクラスの売れ行きを見せたのです。たった一枚の陶器が料理を変える、その効果を試したいという方が後を絶たない状況でした。