

 TAKAGI

Glee-ru^{グリール}

毎日の食卓においしい「喜び(glee)」を

RECIPE BOOK



携帯・スマホで
レシピを見たい
方はこちらから

あたたかい料理を食卓へ
おうちで本格料理が楽しめる

10

RECIPES

Glee-ru
Recipe 1

焼き魚(さんま)



グリル
調理時間
15分



材料 (3人分)

さんま	3尾
塩	少々
醤油	お好みで
大根おろし	お好みで
かぼす	1/2個 お好みで

作り方

- さんまの頭を落として、キッチンペーパーなどで水気をふき取ってください。

- ① グリルを中火で温めます。(予熱)
- ② グリルパンにさんまを並べて、塩を多めに振ってください。
- ③ 温めておいたグリルに入れ、皮がパリパリになるまで中火で15分くらい焼きます。
※魚をひっくり返す必要はありません。
- ④ お好みで大根おろしやかぼすを乗せ、醤油をかけて完成です。

Glee-ru
Recipe 2

焼きチーズリゾット風



グリル
調理時間
12分



材料 (2~3人分)

ご飯(冷ました物)	200g
オリーブ油	大さじ1
にんにく(みじん切り)	1片
塩 ☆	小さじ1/2
ピザ用チーズ ☆	60g
粗挽き黒こしょう	お好みで

作り方

- にんにくはみじん切りにしてください。
- 1 グリルを中火で温めます。(予熱)
 - 2 ボウルにご飯(冷ました物)とオリーブ油・みじん切りにしたにんにくを入れて混ぜ、パラパラになったら☆(塩・ピザ用チーズ)を加えて混ぜます。
 - 3 グリルパンに2で混ぜた物を入れ、平らにし、温めたグリルでこんがり焼き色が付くまで中火で10~12分焼きます。
 - 4 最後に粗挽き黒こしょうをお好みでかけ、完成です。

Glee-ru Recipe 3

キャベツのんにく バター醤油焼き



グリル
調理時間
15分



材料 (2~3人分)

キャベツ	1/4個
にんにく	1片
アンチョビ(みじん切り)	2切れ
オリーブ油	大さじ2
醤油	大さじ1
バター	10g
水	50cc

作り方

- キャベツの芯の硬い部分をそぎ落とし、芯を付けたまま3等分のくし切りにします。
- にんにくは半分に切り、芯を取り除いてから潰します。
- アンチョビはみじん切りにしてください。

- ① グリルを中火で温めます。(予熱)
- ② グリルパンにオリーブ油を入れ、くし切りにしたキャベツ・潰したにんにく・みじん切りにしたアンチョビを入れて水を加えて蓋をします。温めておいたグリルに入れ、焼き色が付くまで中火で10~15分蒸し焼きにします。
- ③ 焼き色が付いたら火を止め、醤油を回し入れ、バターを加えて蓋をしてください。余熱でバターが溶けたら完成です。

Glee-ru
Recipe 4

フレンチトースト



グリル
調理時間
12分



材料 (2~3人分)

食パン(厚切り)	1枚
卵 ☆	2個
牛乳 ☆	100cc
砂糖 ☆	大さじ2
バター	10g
はちみつ又は メープルシロップ	お好みで

作り方

- 1 ☆(卵・牛乳・砂糖)を混ぜます。
グリルを中火で温めます。(予熱)
- 2 食パン(厚切り)を9等分に切り、グリルパンに並べます。
- 3 1で混ぜた卵液を並べた食パンにかけ、吸わせてください。
- 4 食パンが卵液を十分に吸ったら、バターをちぎって並べてください。
- 5 温めておいたグリルに入れ、こんがり焼き目が付くまで中火で10~12分焼いてください。
- 6 最後にお好みではちみつ又はメープルシロップをかけて完成です。

Glee-ru
Recipe 5

鮭のちゃんちゃん チーズ焼き



グリル
調理時間
15分



材料 (2~3人分)

鮭の切り身	3切れ
キャベツ(ざく切り)	1/4個
にんじん(短冊切り)	1/4個
玉ねぎ(薄切り)	1/2個
しめじ	1/2房
もやし	1/3袋
味噌 ☆	大さじ3
砂糖 ☆	大さじ2
みりん ☆	大さじ2
醤油 ☆	大さじ2
バター	10g
ピザ用チーズ	50g

作り方

- 1 ☆(味噌・砂糖・みりん・醤油)を混ぜ、味噌だれを作ります。
グリルを中火で温めます。(予熱)
- 2 キャベツはざく切り、にんじんは短冊切り、玉ねぎは薄切りにし、しめじはほぐしてください。
もやしは洗って水気を切ります。
- 3 グリルパンに切った野菜を敷き、鮭の切り身とバターを上に乗せ、
1で作った味噌だれを均等にかけて入れてください。
- 4 温めておいたグリルに入れ、弱火~中火で10~15分焼いてください。
(グリルの高さが材料に近いようでしたら中の網を取り外して入れてください。
また、火が強いと焦げ付きの原因になりますので、弱火~中火で様子を見ながら調節してください。)
- 5 鮭の切り身に火が通ったらピザ用チーズを乗せ、溶けたら完成です。

Glee-ru
Recipe 6

マルゲリータ



グリル
調理時間
2分



材料 (2~3人分)

薄力粉 ☆	100g
オリーブ油 ☆	大さじ2
砂糖 ☆	大さじ1
塩 ☆	ひとつまみ
水	60cc
オリーブ油	大さじ5
トマトソース(トマト缶をこす)	大さじ3
塩	少々
粉チーズ	大さじ1
モッツアレラチーズ	50g
バジル	3枚

作り方

- トマト缶はスプーンなどで潰し、こし器でこし、トマトソースを作っておいてください。
- ① ボウルに☆(薄力粉・オリーブ油・砂糖・塩)を混ぜ、水を少しずつ加えながら生地がまとまるまで良くこねます。
- ② 生地の表面がなめらかになったら丸め、乾かないようにラップをかけ30分くらい置いておきます。
- ③ ねかせた生地を手で潰し、ガスを抜きます。グリルパンに入るように形を整えながら生地を伸ばしてください。
- ④ グリルを中火で温めます。(予熱)
- ⑤ ガス火がHでグリルパンを温めてください。一旦火を消し、温めたグリルパンの中に③で伸ばした生地を入れ、オリーブ油2/3を生地の縁にかからないようにスプーンの背などで塗ってください。
- ⑥ トマトソースを生地に塗り、塩・粉チーズを散らせ、モッツアレラチーズを乗せます。残りのオリーブ油を全体にかけ、バジルを手でちぎって乗せてください。
- ⑦ ガス火がHで生地に焼き色が付くまで1分程焼き、トマトソースがクツクツしてきたら、温めておいたグリルに入れ中火で焦げ目が付くまで1~2分焼いて完成です。

Glee-ru
Recipe 7

牛肉のステーキ



グリル
調理時間
6分



材料 (1人分)

牛肉(ステーキ肉)	1枚
牛脂	1個
ブランデー	大さじ1
醤油	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々

作り方

- 牛肉(ステーキ肉)は焼く30分前には常温に戻し、塩・こしょうを振って下準備をしておいてください。

- ① グリルを中火で温めます。(予熱)
- ② ガス火かIHでグリルパンを熱し、牛脂を溶かします。牛肉(ステーキ肉)を入れて、両面に焼き色が付くまで焼いてください。
- ③ お好みの焼き加減で火を通したらブランデーを入れ、アルコール分を飛ばします。
- ④ 温めておいたグリルに入れ、中火で4~6分焼いてください。
※肉に火が通っていなければ焼き時間を延長してください。
- ⑤ 仕上げに醤油をかけて完成です。

骨付きスペアリブ



グリル
調理時間
15分



材料 (1人分)

骨付きスペアリブ	1枚
にんにく(皮付き)	1かけ
ローリエ	2枚
ローズマリー	1枝
オリーブ油	大さじ2
塩	少々
粗挽き黒こしょう	少々
醤油	大さじ1/2

作り方

- 骨付きスペアリブに塩・粗挽き黒こしょうを振って下準備をしておいてください。
- ローリエは3か所切り目を入れておいてください。
- ローズマリーは洗って水気を切っておいてください。

- 1 グリルを中火で温めます。(予熱)
- 2 グリルパンにオリーブ油を入れ、下準備をした骨付きスペアリブ・皮付きにんにく・切り目を入れたローリエを入れてください。
- 3 ガス火かIHの強火で両面に焼き色が付くまで1~2分焼いてください。
- 4 温めておいたグリルに入れ、ローズマリーを骨付きスペアリブの上に乗せ、中火で12~15分焼いてください。
一度取り出して、焼き具合を確認し、蓋をして再び中火で5~6分程焼いてください。
※肉に火が通っていなければ焼き時間を延長してください。
- 5 仕上げに醤油をかけて完成です。

マカロニグラタン



グリル
調理時間
8分



材料 (2~3人分)

むきエビ	16尾	【ホワイトソース】
玉ねぎ	1/2個	バター 40g
(薄切り)		薄力粉 50g
しめじ	1房	牛乳 500cc
マカロニ	100g	生クリーム 200cc
ピザ用チーズ	100g	塩 少々
オリーブ油	大きじ2	こしょう 少々
パセリ	お好みで	
塩	少々	
こしょう	少々	

作り方

- 牛乳を人肌まで温めておいてください。
- むきエビは水気を切っておいてください。
- 薄力粉はあらかじめふるいにかけておいてください。
- マカロニは茹でて、袋の表記より1分程早めにザルにあげておいてください。

- 1 フライパンにバターを熱し、薄力粉を入れて焦がさないように弱火で2~3分炒めてください。
- 2 温めた牛乳を少しずつ加えながら、とろみが付くまで混ぜ、5分くらい煮てください。
- 3 生クリームも同様に少しずつ加えながら更に混ぜ、塩・こしょうで味を調えながら5分くらい煮て、だまがなくなればホワイトソースの完成です。
- 4 グリルを中火で温めます。(予熱)
- 5 ガス火かIHでグリルパンにオリーブ油を半分入れて熱し、むきエビを炒め、塩・こしょうを振り別の皿に移してください。
- 6 5のグリルパンに残りのオリーブ油を入れ、薄切りにした玉ねぎを炒め、塩・こしょうを振ります。しめじを加えて炒め、軽く火が通ったら火を止めてむきエビを戻し、混ぜてください。
- 7 6にホワイトソースとマカロニを入れて混ぜてください。ピザ用チーズを上に乗せ、温めておいたグリルに入れ、中火で6~8分焼き色が付くまで焼き、お好みでパセリをかけたら完成です。

Glee-ru
Recipe 10

焼きいも



グリル
調理時間
50分



材料 (2~3人分) さつまいも 小6本

作り方

- さつまいもは良く洗って汚れを落としてください。
(水気は拭き取らなくてもOK)
- ① グリルパンへ洗ったさつまいもを入れる。
大きければグリルパンに入る大きさにカットして
入れてください。
- ② 蓋をしてグリルの中に入れ、
中火で20~50分焼いてください。
焼き具合を確認し、必要であれば、
さつまいもをひっくり返してください。
竹串がスーッと通れば完成です。
※さつまいもの大きさにより焼き時間を
調節してください。

取扱説明書

本製品は家庭で調理をするために使う物です。使用するときには取扱説明書をよく読んでから使用してください。

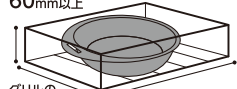
また、この取扱説明書は大切に保管してください。不適切な取扱いは事故につながります。

- お使いの熱源の取扱説明書をよく読んでから使用してください。
- この製品は200Vの電磁調理器を含む全てのクッキングヒーター及びガスコンロに使用できます。
- 用途に合った調理器具を使用してください。



使用可能なグリル内寸法

アミの上からグリルの
入口の高さ(約)
60mm以上



グリルの
入口幅(約)
210mm以上

グリルの奥行(約)
270mm以上

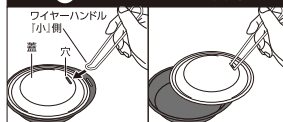
ワイヤーハンドルの使用方法

丸・角タイプの本体に使用



- ①ワイヤーハンドルの立ち上がった方を上にして、「大」側を本体の穴に入れてください。
- ②ワイヤーハンドルが抜けないことを確認してから持ち上げてください。

丸・角タイプの蓋に使用



- ①ワイヤーハンドルの立ち上がった方を上にして、「小」側を蓋の穴に入れてください。
- ②ワイヤーハンドルが抜けないことを確認してから持ち上げてください。

※丸20cmは蓋と本体をセットで使用する場合、入口の高さが70mm以上必要です。

※角の場合は、グリルの奥行きが275mm以上必要です。

※魚焼きグリルは、両面焼き・片面焼きどちらでも使用できます。また、グリルによっては受け皿に水あり・水なしのタイプがあるので、お使いの熱源の取扱説明書をお読みになり、正しく使用してください。

※グリルの機種・庫内のサイズはメーカーにより異なるため、使用できない場合もあります。

安全にご使用いただくために



警告

ガスコンロで調理を行う際は、一酸化炭素が発生しますので、窓を開けたり換気扇を回す等、必ず換気を行ってください。

鉄製品を初めて使用する方へ

- 鉄はさびる性質があります。さびは人体への害はありません。
- 使用後は温かいうちにたわしやササウ等で汚れを洗い流し、熱源にかけて水分を飛ばして薄く油を塗ってから保管してください。そうすることでさび防止と油がなじみやすく、次回使用するときにお手入れが楽になります。

表面塗装について

- 本製品はさび防止のため、本体の表面に食品衛生法に適合する塗装を施してあります。使用していくうちに塗装は徐々に剥離・摩耗していき、永久的に付着しているものではありません。
- 塗装が剥がれても、食品衛生法に適合している塗装を使用しているため、人体に入っても問題ありません。

使用前の準備

- 使用する前は必ず各部に異常がないことを確認してください。また、各部に異常が生じた場合は使用しないでください。
- 初めに使用するときは、柔らかいスポンジなどに食器用洗剤を付けて十分にお湯で洗い、乾いた布などで水分を拭き取ってください。調理の際は、多めの油を入れて火にかけると油がなじみ、使用後のお手入れが楽になります。やけどには十分注意してください。
- 品質には万全を期していますが、万が一不具合があった場合には使用しないで、購入店が働高儀までお問い合わせください。

△使用上の注意



警告

- ※極度なカラ焼きはしないでください。
 - ※加熱中はそばを離れないでください。
 - ※調理以外の使用はしないでください。
- 火災の原因!**

- 極度なカラ焼きは絶対にしないでください。カラ焼きは火災や本体の変形・破損ややけどの原因となります。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。離れたときは必ず火を止めてください。
- 調理中や調理直後は本体や蓋が熱くなっています。必ず厚手のミトンや別売の「Glee-ru 取っ手が外せるグリルパン専用ワイヤーハンドル」を使用してください。また、やけどの危険がありますのでお子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 加熱して本体を置く際は、直接テーブルや熱に弱いクロス等の上に置かないでください。焦げ・変色・変形の原因となります。鍋敷きなどを使用してください。
- 高温のまま冷水を浴びせるなどして、急激に冷やさないでください。底面が変形する原因となります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
- 本体内で材料を刻んだり、ハサミでカットすることは避けてください。傷が付き、さび発生の原因となります。
- 先の鋭い器具で傷が付いた場合、そこから塗装剥離が発生します。長くお使いいただくためには、竹や木・シリコン製等をお勧めします。
- 落としたり、硬い物にぶつけるなど、強い衝撃や無理な力は加えないでください。破損や変形の原因となります。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因となります。
- 調理中はハンドルを取り外してください。
- 蓋はグリルパン専用です。他の鍋や大きい鍋の落とし蓋として使用しないでください。
- ハンドルはグリルパン専用です。グリルなどの取り出しや、食卓への移動以外は使用しないでください。
- ハンドルをご使用の際は、本体・蓋を水平に保ったままご使用ください。下に向けたり斜めに持ち上げようと、やけどや事故の原因となります。
- 効率良く加熱していただくために、本体の底に付いた水滴、異物や調理カス等の汚れはきれいに拭き取ってください。

コンロで使用するときの注意

- グリルパンはコンロの中央部に乗せ、安定させてから使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。
- 天ぷらや揚げ物料理には使用しないでください。油の温度が200℃以上に達すると火災の危険があります。**
- 蓋のハンドル取付け穴から、調理中に熱い蒸気が吹き出す場合があります。やけどに注意してください。

グリルで使用する時の注意

- グリルの火力は弱火～中火で使用してください。グリル内が狭いので強火の必要はありません。
- グリルに入れて勢い良く開閉しないでください。中で内容物がこぼれる原因となります。ゆっくりと開閉してください。
- グリルは両面焼き・片面焼きどちらでも使用できます。また、グリルによって受け皿に水あり・水なしのタイプがありますので、お使いの熱源の取扱説明書をお読みになり、正しく使用してください。
- グリルの機種によって調理時間が異なる場合があります。焼き時間を調節してください。
- グリルの機種・庫内のサイズはメーカーにより異なるため、使用できない場合もあります。

電磁調理器で使用する時の注意

- お使いの電磁調理器の取扱説明書をお読みになり、正しく使用してください。機種により使用できない場合があります。
- 一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂・レストラン等の業務用熱源で大火力タイプの物は、変形の可能性がありますので使用しないでください。
- 鉄は熱伝導率が良いため、高い火力で加熱すると底面が変形する原因となります。特に3kW以上の電磁調理器は火力が非常に強いので、少量の油の場合約30秒で発火点に達します。油の温度が必要以上に上昇しないよう、弱火～中火で使用してください。
- 電磁調理器で加熱中に「ブーン」「ジー」といった音が生じることがあります。ヒーターとグリルパンの共振によるものでグリルパンの異常ではありません。
- 調理前に電磁調理器の調理面(トッププレート)と底面が密着しているか確認してください。
- 底面に付いた水分はきれいに拭き取ってください。
- 油のこぼれなどに注意してください。電磁調理器の故障の原因となります。
- カラ焼きは絶対にしないでください。あらかじめグリルパンの中に内容物を入れてから電磁調理器のスイッチを入れてください。
- 電磁調理器の調理面(トッププレート)にグリルパンの跡が付く場合があります。クリームクレンザーなどで取り除いてください。
- 調理面(トッププレート)に置いたまま、本体をずらしたりしないでください。摩擦や衝撃の影響により、調理面(トッププレート)に傷が付くおそれがあります。

お手入れ・保管について

- 使用後は温かいうちにたわしやササラ等で汚れを洗い流し、熱源にかけて水分を飛ばして薄く油を塗ってから保管してください。そうすることでさび防止と油がなじみやすく、次回使用するときにお手入れが楽になります。**
- 金属たわしや磨き粉等は使用しないでください。製品に傷が付くおそれがあります。
- つけおき洗いはしないでください。さび発生の原因となります。
- 料理をグリルパンの上に寄せたまま保存しないでください。さび発生の原因となります。料理は他の容器に移し、保存してください。
- さびが発生した場合は、さびた部分をスポンジでこすり落としてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気が多い場所での保管はしないでください。さび発生の原因となります。
- 水道水の成分が残留し、白く汚れた状態に見える場合がありますが、人体への影響はございません。
- アルミなどの異種金属に本体・蓋を接触したまま放置しないでください。さび発生の原因となります。
- 食器洗い乾燥機には使用しないでください。さび発生の原因となります。
- 蓋は使用していくうちに焼き色が付き、変色しますが問題ありません。

※製品改良のため、仕様・外観は予告なく変更することがあります。また、図と製品が異なることがありますのであらかじめご了承ください。

Glee-ru^{グリール}

LINE UP



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン
ステンレス蓋・ハンドル付き
角



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン
丸 16cm



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン
丸 18cm



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン
丸 20cm



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン
角



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン専用
ステンレス蓋
丸 16cm



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン専用
ステンレス蓋
丸 18cm



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン専用
ステンレス蓋
丸 20cm



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン専用
ステンレス蓋
角



Glee-ru
取っ手が外せるグリルパン専用
ワイヤーハンドル

 株式会社 高儀
TEL 0258-66-1236
受付時間 AM9:00~PM5:00
(土日祝日および弊社休日を除く)