

難しいことを、簡単にする。道具の原点。

ハイプレッシャー クッカー 4.0L

ミシュランシェフ
吉岡英尋氏監修の
レシピブック付

“超”高圧力が
時短&エコ調理を
可能にする

高い圧力をかけることで、調理時間を短縮できるという便利さ。プッシュボタン式で蓋の開閉ができて、安全装置が付いているという簡単さ。底面全体が均一に加熱され、ムラが

できにくい底面3層構造という使いやすさ。圧力鍋は料理上級者が使うもの、というイメージが変わります。レシピブック付属で、本格的な料理を、ご自宅で楽しんでいただけます。

加圧時間たったの **1分** で、調理ができる！

根菜の大きなキンピラ

《材料》

- 人参 1/2本
- ごぼう 1/2本
- れんこん 中1節
- 一味 小さじ1/3
- 醤油 大さじ3
- 酒 大さじ3
- 砂糖 大さじ1半
- ごま油 大さじ1

《作り方》

- ① 人参、ごぼうは皮を剥き大きめの拍子切り、れんこんは1センチ幅の銀杏切りにする。
- ② 圧力鍋に①とAを入れ加圧のサインが上がったら弱火で1分加圧、圧が自然に抜けるまで待つ。
- ③ 蓋を開け一味を入れよく混ぜる。

キャンペーン参加用シール台紙

期間中1,000円(税込) お買い上げごとに、シールを1枚進呈。
シール枚数に応じて、特別価格で商品をご購入いただけます。

1

シールを集める

1000円(税込)
お買い上げごとに、
レジにてシールを
1枚進呈。

2

シールを貼る

この台紙にシールを
順番に貼ってください。

3

商品を購入

必要枚数が揃ったら、
特別価格で商品をご
購入いただけます。

Start!

1

2

Get!

3

4

Get!

5

6

7

Get!

8

9

Get!

10

11

12

13

14

Get!

15

商品のお求めは**12月9日③**までです。

※商品は十分ご用意しておりますが、品切れでお取り寄せになる場合がございます
※お取り寄せにはお時間がかかることがありますので、あらかじめご了承ください
※キャンペーン特別価格提供品のため、不良品以外の商品交換、返品および返金は致しかねます
※シール配布は当日のお買い上げレシートのみ有効です
※印刷の特性上、実際の商品と多少色調が異なる場合がございますので、展示品を店頭にてご確認ください
※ご不明な点がございましたら、店頭従業員までお問い合わせください



MEYER
株式会社マイヤー・ジャパン

商品に関するお問い合わせ—お客さま相談窓口
☎ 0120-23-8360
受付時間 10:00～17:00(土・日・祝日は除く)

※キャンペーンに関するお問い合わせはお近くの店舗へお問い合わせください ※税込価格は参考価格です、お買い上げ本体価格合計金額に消費税を加算させていただきます ※ご使用上の注意をよくお読みの上、ご使用ください ※掲載の写真はすべてイメージです

上質を選ぶ

おいしい料理は、道具選びから。毎日使うものに、本物を。

2018 シール配布期間 **9.8±12.2**日 2018 商品販売期間 **9.8±12.9**日



メーカー希望小売価格の
60% OFF

オオゼキ × MEYER

ありそうでなかった。進化した土鍋。

ホットポット24cm(2〜3人用)



鍋料理はもちろん、「焼く」「揚げる」「煮込む」ができ、IHでもガス火でも使えて、さらにお手入れが簡単。そんなワガママかもしれません。でも、そのワガママを叶える、まったく新しい土鍋ができました。

あさりと根菜のトマト鍋

《材料》

- あさり 200g ●トマト 3個 ●れんこん 100g ●人参 3センチ
- 大根 3センチ ●小松菜 1束 ●にんにく 1個 ●赤唐辛子 1本
- 水 350cc ●酒 100cc ●塩 小さじ2 ●薄口醤油 小さじ1
- オリーブ油 大さじ2

《作り方》

① トマトは6等分のくし切りに、れんこん、人参、大根は皮を剥いて5ミリ幅の半月に切る。② 鍋にオリーブ油、潰したにんにく、赤唐辛子を入れ、にんにくが色づくまで火にかける。③ ①を入れて軽く炒め、あさり、●を入れる。④ あさりの蓋が開いたら3センチに切った小松菜を入れる。⑤ 鍋の食べ残った出汁にご飯を入れ、溶き卵でとじて雑炊にする。お好みで黒胡椒をふる。

いつもと同じ食材で、いつもと違う料理を。

ライスポット16cm



無水調理は、食材から出る水蒸気で調理をするため、食材のそのものの味と栄養を生かすことが可能です。でも、難しいことはありません。ただお鍋を変えるだけ。それだけで、いつもと違う料理が食卓に並びます。

無水カレー

《材料》

- 鶏もも肉 300g(一口大) ●玉ねぎ 3個(粗みじん)
- トマト 4個(大きめの角切り) ●セロリ 1本(葉をのぞいて薄切り)
- 人参 1本(乱切り) ●ローリエ 1枚
- カレールー 5皿分(辛めのルーがおすすめ)

《作り方》

① 鍋に、トマト、粗みじん切りの玉ねぎ、セロリ、鶏もも肉、ローリエの順に重ねて入れる。② 蓋をし、弱火で約40分加熱する。③ 火を止めてカレールーを入れ、とろみが出るまでよく溶かす。④ 蓋をし、約10分余熱で味をなじませて完成。

レバーを引くだけで、みじん切りもできる。



「混ぜる」「刻む」「すりつぶす」という面倒な作業が、レバーを引くだけで簡単にできます。手動式なので電源は不要。料理研究家・松見早枝子さん監修のレシピブック(50品目)も付いています。

① スピーディチョッパー

シール 5枚 + 本体価格 2,750円(税込2,970円)
メーカー希望小売価格 本体価格 5,500円(税込5,940円)

50% OFF

トライしたくなる
レシピブック付

耐久性に優れたオールステンレス包丁

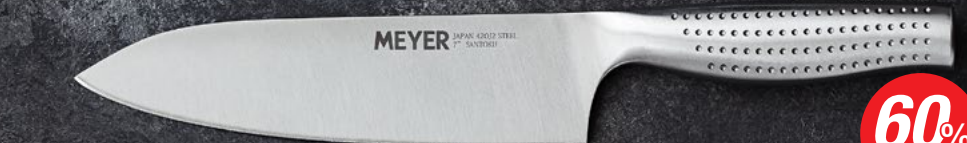
品質の高い日本製ステンレスを採用。刃から柄までオールステンレスで、がたつくこともなく、長く使えて、さらに衛生的。また、柄の内部を空洞にすることで、軽量化を実現。握りやすさだけでなく、美しいデザインを追求した結果、切れ味までも美しい包丁が完成しました。

60% OFF



② シェフナイフ

シール 8枚 + 本体価格 3,000円(税込3,240円) メーカー希望小売価格 本体価格 7,500円(税込8,100円)



③ 三徳包丁

シール 8枚 + 本体価格 3,000円(税込3,240円) メーカー希望小売価格 本体価格 7,500円(税込8,100円)



④ ペティナイフ

シール 5枚 + 本体価格 2,400円(税込2,592円)

メーカー希望小売価格 本体価格 6,000円(税込6,480円)

60% OFF



⑤ シャープナー

シール 5枚 + 本体価格 2,000円(税込2,160円)
メーカー希望小売価格 本体価格 4,000円(税込4,320円)

50% OFF

⑥ キッチンばさみ

シール 5枚 + 本体価格 1,600円(税込1,728円)
メーカー希望小売価格 本体価格 4,000円(税込4,320円)

60% OFF

世界で愛されている高級調理器具ブランド《MEYER》



数量
限定

トライしたくなる
レシピブック付

⑦ プレミアムプレッシャークッカー4.0L

シール 15枚 + 本体価格 15,000円(税込16,200円)
メーカー希望小売価格 本体価格 30,000円(税込32,400円)

50% OFF



数量
限定

トライしたくなる
レシピブック付

⑧ ホットポット24cm(2〜3人用)

シール 8枚 + 本体価格 4,000円(税込4,320円)
メーカー希望小売価格 本体価格 9,000円(税込9,720円)

55% OFF



トライしたくなる
レシピブック付

⑨ ライスポット16cm

シール 10枚 + 本体価格 7,500円(税込8,100円)
メーカー希望小売価格 本体価格 20,000円(税込21,600円)

特別
価格



65% OFF

⑩ レンジ対応コンテナ9点セット

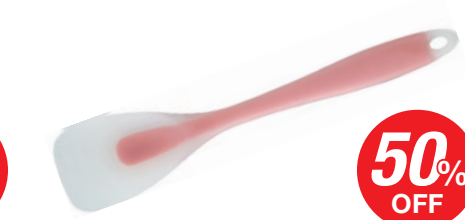
シール 5枚 + 本体価格 2,940円(税込3,175円)
メーカー希望小売価格 本体価格 8,400円(税込9,072円)



50% OFF

⑪ クッキングレードル

シール 3枚 + 本体価格 1,000円(税込1,080円)
メーカー希望小売価格 本体価格 2,000円(税込2,160円)



50% OFF

⑫ クッキングスパチュラ

シール 3枚 + 本体価格 750円(税込810円)
メーカー希望小売価格 本体価格 1,500円(税込1,620円)