



レシピ動画はこちら



子どもでも作れるカマンベールアヒージョ

@yskanzさん作

カットした材料を入れて加熱するだけ！

親子で楽しく調理出来ました😊

オリーブオイルを入れ過ぎず、にんにくの香りがしっかり付くまで加熱するのがポイントです。

<材料>

(BAKEQ128φ350cc)

- ・カマンベールチーズ
- ※ホールタイプ90gの半分を使用
- ・ウインナー.....3本
- ・ブロッコリー.....適量
- ・ミニトマト.....適量(2~3個)
- ・にんにく.....2片
- ・オリーブオイル.....適量
- ・塩コショウ.....適量

<作り方>

- ① オープンを200°Cに加熱しておく
- ② にんにくは薄切り、カマンベールチーズ(半分)を4等分、ウインナー、ブロッコリーは適当な大きさに切る
- ③ BAKEQ容器にオリーブオイル、にんにく、塩コショウを入れて混ぜる
- ④ カマンベールチーズ、ウインナー、ブロッコリー、ミニトマトを入れて混ぜる
- ⑤ 200°Cに温めたオープンで15分加熱、グツグツと良い感じになったら完成！ ※塩コショウで味を整える



レシピ動画はこちら



夜のおつまみに/ ひとり分アクアパッツァ

@ueda_kaoruさん作

仕事帰り、“パパッと宅飲みおつまみ”をコンセプトにスーパーにどこにでもありそうな食材で作ってみました。栓を開けたスパークリングワインをお供にどうぞ！🍷

<材料>

(BAKEQ 120角350cc)

- ・あさり.....3~4個
- ・鯛の切り身.....一切れ(70~100g)
- ・舞茸.....ひとつまみ
- ・プチトマト.....3個
- ・なす.....半分
- ・オリーブの実.....7個
- ・ケイパー.....お好みで(なくてもOK)
- ・塩.....適量
- ・あらびき胡椒.....適量
- ・オリーブオイル.....大さじ2
- ・スパークリングワイン(辛口).....大さじ1

<作り方>

- ① フライパンに油を引くようにBAKEQ 120角350ccにオリーブオイル大さじ1を回しかける
- ② 具材を切ってBAKEQ 120角350ccにしきつめる※鯛は骨を抜いて半分(この時点で下味つける)プチトマトは半切り、なすは乱切り、舞茸は手でちぎって隙間に埋める(なすはオリーブオイルと煮汁が染み込むととても美味しいので、先に敷き詰めてから鯛→あさり→プチトマト→オリーブの実→舞茸→ケイパーの順番でつめると美味しく焼上がる)
- ③ スパークリングワイン大さじ1を具材にまわしかけ、さらに全体にオリーブオイル大さじ1を回しかける
- ④ お好みで塩をかける。(オリーブの実やケイパー、ありにじゅうぶん塩味があるのでお酒と合わせる方むけ)
- ⑤ 電子レンジ500wで50秒オープン200°Cで5分焼き上げる
- ⑥ 仕上げにあらびき胡椒をふりかける(お好みでニンニクを足したり、レモンやライムを絞ると香りも豊かになります)



チョコレートの キーマカレードリア

@collegare_dolce_balさん作

キーマカレーは冷凍でき、残り物のご飯で作れるため、忙しい時でも気軽に作れます！

<材料>

(BAKEQ楕円容器350cc)

- キーマカレー
- ・豚挽き肉.....300g
- ・玉ねぎ.....1個
- ・おろしにんにく.....小さじ1
- ・ほうじ茶.....300cc
- ・カレールー.....4個
- ・無塩バター.....30g
- ・ダークチョコ.....30g
- ・サラダ油.....適量

- ご飯.....150g
- ナチュラルチーズ.....適量
- パセリ.....適量

<作り方>

- ① 玉ねぎをみじん切りにする
- ② サラダ油を少量入れた鍋で玉ねぎを茶色くなるまで炒める
- ③ ②に挽き肉を加えさらに炒める
- ④ ③におろしにんにく、ほうじ茶を加え煮込む
- ⑤ ④にカレーのルー、バター、チョコレートを加え溶かし、ある程度水分が飛ばすまで煮込む
- ⑥ BAKEQ楕円容器にご飯を150g入れ、キーマカレーを130gかけ、チーズをトッピング
- ⑦ 220°Cのオープンで約8分焼く
- ⑧ 仕上げにパセリをかける

レシピ動画はこちら



そもそも
ペイクック
って、何？



オーブンでそのまま調理できる
高耐熱プラカップです！



220°C高耐熱プラスチック容器 BAKEQ
(ペイクック)！

ペイクックAWARD フォト&レシピコンテストとは？

ペイクックを使った料理の画像とレシピを競うコンテストです。これまで社内で4回のコンテストを実施してまいりました。その経験を活かし、さらに対外的に発信して、中食産業、また飲食店さん、そしてご家庭でご利用いただけるメニューを提案したい！そんな想いで、至極のメニュー“神焼(カミヤキ)”レシピを求め一般公募をしました。



ペイクックについて詳しくはこちらの動画をご覧ください



INTRODUCTION OF SUPPORTING COMPANIES

ご支援いただいたパートナーの皆様



株式会社 Anything
I WILL DO ANYTHING TO
MAKE YOU HAPPY.

プラチナパートナー

日本料理 奈良 卯之庵

会場協力

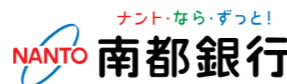


KITAMURA



丸和紙器株式会社
MARUWA SHIKI Inc.

ゴールドパートナー



南都銀行



シルバーパートナー



吉川自動車

ミヤタ株式会社



Re:N
PURE WASELINE

ブロンズパートナー

奈良斑鳩 ツーリズム



賞品協力



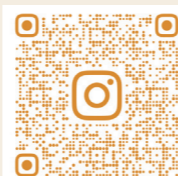
本社/香芝工場
〒639-0263 奈良県香芝市平野81-1
TEL:0745-77-2838 / FAX:0745-76-2839
アクセス:西名阪 香芝インター降りてすぐ
JR 志都美駅 徒歩 10分



ホームページはこちら



フォローお願いします



@220BAKEQ



フォト&レシピ コンテスト 2023

入選作品紹介



【エントリーNo.59】
子どもでも作れるカンパルアヒージョ
@yskanzさん作



【エントリーNo.52】
ブルーベリーバスチーズケーキ
@cooking_girl1012さん作



【エントリーNo.47】
長芋と豆腐のふわとろ和風グラタン
@sachi73さん作



【エントリーNo.40】
切って乗せるだけ簡単ラトウイユ
@haku_shiroさん作



【エントリーNo.36】
バラブーケのエッグタルトパイ
@happyglory369さん作



【エントリーNo.30】
丸ごとポテトのカップチーズ焼
@happyglory369さん作



【エントリーNo.29】
チョコレートのキーマカレードリア
@collegare_dolce_balさん作



【エントリーNo.24】
焼いて和えるだけ! 簡単エビマヨ
@megane_pa_paさん作



【エントリーNo.22】
さくさくパングラタン
@omusubi_mogmogさん作



【エントリーNo.6】
\夜のおつまみに/ひとり分アクアパッツァ
@kaoru_uedaさん作

この中から実食審査で選ばれた入賞作品はこちら