



# 野口真紀さん×バーミックス



20年以上にわたってバーミックスを愛用してくださっている料理家の野口真紀さんに、最新機種M300を使っの驚きの感想をお伺いしました。

「バーミックスは一生の道具。我が家のキッチンになくてはならない存在です」

Noguchi Maki

私がバーミックスを使い始めたのは26歳くらいのころ。20代前半に、料理好きの先輩からすすめられて以来、ずっと気になっていて、結婚後に思い切って購入しました。当時からよく作っているのがポターージュ。野菜を煮た鍋にバーミックス(ミンサー)を入れてスイッチを押すだけで、あっという間にポターージュのできあがり。なんて**画期的な道具**なんだろうと思いました。

子どもが生まれてからは、離乳食作りやフルーツのジュース、シェイク作りにも大活躍でした。バーミックスで作るメニューの中で、我が家の定番といえば「**トマトのポルトガルスープ**」。家族みんなが大好きです。もともとはポルトガルの料理で、当初はトマトを湯むきして作っていましたが、バーミックスなら湯むきをしなくてもなめらかな仕上がり。バーミックスなくしては作れないおいしさです。

20年以上前に買ったM133は、手になじんでいるので使いやすいですね。前に修理をしていただきましたし、いまでも問題なく使えます。娘の代まで使おうと思っていました。でも今回、最新機種のM300を使ってみて感じたのは、**パワーが全然違う**ということ。「トマトのポルトガルスープ」も一瞬でできちゃう。しかもそのパワーで食材の繊維をよりきれいに断ち切るから、いままです以上になめらかに仕上がる気がします。

そしてさらに驚いたのが**スライシー**。これまで我が家では、挽き肉を使うときはバーミックス(ニ

ューミンサー)で肉を挽いていました。市販の挽き肉は、水が出て鮮度がどんどん落ちてしまうので。でもニューミンサーだと、繊維が引っかかることがあり、時間がかかるのが難点でした。それがスライシーを使うと**簡単! きれい! 早い!**あまりのすごさに、いままでの苦労はなんだったのか……とってしまったほどです(笑)。

野菜の千切りも、スライシーなら、刃物でたたくように切るおかげで水分が出ないのでシャキッと仕上がります。ブレードを替えることで仕上がりの細さを変えられて、ブレード1だと包丁では切れないような細さに切れるので、野菜をたっぷり食べられるのもいいですね。

そして何より、刻んだりスライスしたりと、手間のかかる作業が簡単な操作であつという間のできるの、スライシーを使うこと自体が楽しい! フードプロセッサーと違って後片付けも楽ですし、収納スペースをとらないのも魅力です。

バーミックスがあれば残り野菜もあつという間に素敵なポターージュになるし、そうすることで野菜の栄養も余さずとれます。しかもミキサーと比べて後片付けも簡単。「**ぜひ一家に一台**」と皆さんにおすすめしています。道具をあまり買わない派の私にとってバーミックスは特別な道具。一生の道具として、**我が家のキッチンになくてはならない存在**です。

ラムのグリルハンバーグとカラフル千切りサラダ



ラムの挽き肉は市販されていないので、スライシーがあるからこそそのハンバーグと、にんじん、紫玉ねぎ、紫キャベツをスライシーで千切りにしたサラダ。



「スライシーが大好きになった」とおっしゃる野口さん



「均一に揃ったにんじんの千切りも、新鮮な挽き肉が作れるのも、スライシーのおかげ。スライシーならあつという間にできるのもうれしい」と野口さん。

## 服部幸應先生

バーミックスを長年ご愛用いただきました

2024年10月4日に急逝された服部幸應先生。先生のやさしい笑顔ばかりが思い浮かびます。ご冥福を心からお祈り申し上げます。

「バーミックスにはいろいろな思い出があるなあ」とおっしゃっていた先生とバーミックスの出会いはいまから50年も前のことだそうです。フランスでご友人が自宅を使っているのを見て腰が抜けるほど驚き、早速購入して日本へ持ち帰られたとのこと。残念ながらその器械は電圧が合わなかったために使用できませんでしたが、日本で発売を開始してからは、料理学校の調理台に常備していただけるようになりました。料理番組の撮影にも必ずご持参くださっていました。「料理の鉄人」や「SMAP×SMAP」などの番組でも、先生のおかげで出演者の方々に使っていただくことができました。

「フランス料理界の重鎮だった、僕の盟友アラン・シャペル氏もバーミックスを手放さなかった。ポターージュの絶品があつという間だからね」——そんなお言葉が懐かしく思い出されます。先生、本当に長い間にわたってお世話になりました。ありがとうございました!



出典: カタログハウス『通販生活』2003年春号



野口さんが20年以上前から愛用しているM133(左)と最新機種M300(右)。



今回、M300でスライシーを初体験した野口さん。「挽き肉も野菜のみじん切りもあつという間!」と驚いていました。



野口真紀さん

料理家。料理雑誌の編集者を経て料理家に転身。2児の母としての経験を生かしつつ、簡単で作りやすく、健康や美容に配慮した家庭料理に定評がある。自宅で開催する料理教室は順番待ちが出るほどの人気。



詳しいレシピはこちらから

[www.cherryterrace.co.jp](http://www.cherryterrace.co.jp)

[https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews\\_hp/vol\\_15/d\\_r\\_noguchi.html](https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_15/d_r_noguchi.html)