

世代を超えて 伝わる バーミックス・ bamix



バーミックスは 家族の一員

ご自宅で愛用中の
バーミックスを
手にした
レミさんと明日香さん



Asuka Wada

Remi Hirano

和田明日香
Asuka Wada

料理家、食育インストラクター。3児の母。料理愛好家・平野レミの次男と結婚後、修業を重ね、食育インストラクターの資格を取得。まったく料理が出来なかった自身の経験を活かし、生活に寄り添った手軽でおいしい料理が人気を集める。

平野レミ
Remi Hirano

料理愛好家(もともとはシャンソン歌手)。夫はイラストレーターの和田誠氏。主婦としての経験を生かし、「シェフ料理」ではなく、手早く作れておいしい「シェフ料理」をモットーに、テレビ、雑誌で数々のアイデア料理を発信。

1954年生まれ。生まれのバーミックス。70年以上に渡り、世界中で多くの方々に愛用されると共に、世代を超えて受け継がれ続けてきました。

長年のご愛用者、料理愛好家の平野レミさんもお嫁にきた和田明日香さんに「ものすごい便利だから!!!」とバーミックスをプレゼントされました。「それまでバーミックスのことは知りませんでした、レミさんがバーミックスとのご縁の話をたくさんしてくれました。今ではバーミックスがないと困る料理もあります」と明日香さん。

そして、今では明日香さんのお子さんたちも、当たり前のようにバーミックスを使っているそうで、毎日の料理に3世代でバーミックスをご活用いただいでいます。

います。

レミさん「うちの息子たち2人は私の料理を食べて育っているから、おいしいと感じるベロ(舌)が私と一緒に。だからか2人の嫁たちの味付けも基本的なところは私に似てくるみたいね。そうやってみんなベロつながり、つまり家族の味を通して繋がっていくの。ベロつながりが、家族間のコミュニケーションを育んでいくのだと思うのよ」とレミさん。

明日香さん「『死んだら姿形は無くなってしまいうけれど、味は残っていく』というレミさんの言葉を胸にきざんでいます」

では、お二人のバーミックスならではの「ベロつながり」の料理を教えてください。

平野レミさん バーミックスレシピ

ごはんバーグ



つなぎはごはん。
全ての材料を
スライシーで
ガーッと混ぜます



ハンバーグのつなぎにご飯を使うという柔軟なアイデア、勉強になります。レミさんのレシピはいつも『料理は自由だ!』と教えてくれています。

ケチャップ、ソース、生クリームを1:1:1で混ぜただけの簡単ソース、「ドレミグラスソース」をかけて。



息子たちが小さい頃からずーっと作っているレシピ。一皿でごはんとおかずが完結するので、忙しいお母さんにはぴったり!野菜嫌いの小さい子供も、好きなハンバーグと一緒に食べてくれます。スライシーなら一気に作れるし、肉の食感も残せるし素晴らしい!

レミさんのバーミックス

レミさんは約35年前に購入のバーミックスを、メンテナンスしながら、「家族の一員」としてご自宅で今も大事に使ってくださっています。「最新の機種はパワーも強いし、スライシーも使える」とキッチンスタジオではM300をご愛用です。



詳しい材料、レシピはこちらから



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_16/d_r_remi_bmx.html