KOIZUMI

KOIZUMI

コードレスマルチチョッパー

Recipe Book

刻んだ、容器のまま レンジでチン

15レシピ



電子レンジ対応の耐熱容器だから

刻んだ食材を移し替えずそのまま加熱OK！

カレーやパスタソースも簡単に♪



離乳食作りのサポートも

両面おろしプレートで



手間のかかる大根おろしも

泡立てプレートで

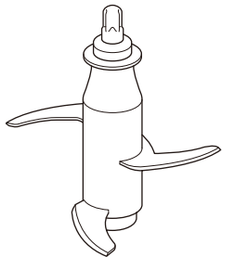


スイーツづくりにも

掲載写真は調理後の盛り付け例です。お料理をはじめる前に、必ず取扱説明書をご覧ください。

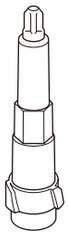
コイズミ コードレスマルチチョッパー

食材の下ごしらえから電子レンジ調理までこれ一台で。
両面おろし･泡立てプレート付きで、料理のレパートリーが広がります！



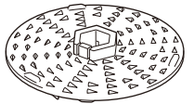
カッター

野菜や肉などの食材を
カットしたい時に使用します

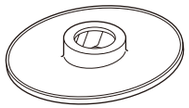


プレート軸

＋



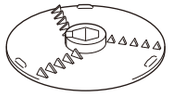
両面おろしプレート



泡立てプレート



おろし面



鬼おろし面

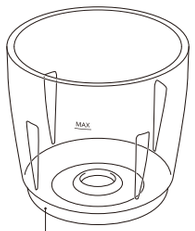
食材をすりおろしたり
泡立てたいときに使用します

ご注意ください

食材は必ずカッターやプレートを専用カップにセットした後に入れてください
電子レンジで温める時は、必ずカッターやふたを取りはずして加熱してください

電子レンジ対応 ○

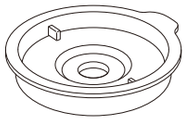
専用カップ
※耐熱ガラス



底面のすべり止めリングも
取りはずしてから
加熱してください

電子レンジ非対応 ×

本体 / ふた / カッター / プレート軸
両面おろしプレート / 泡立てプレート
すべり止めリング



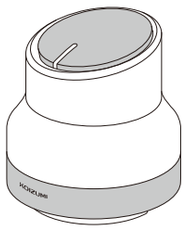
ふた(※パッキン付)



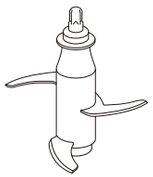
すべり止めリング



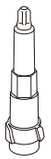
両面おろしプレート



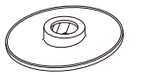
本体



カッター



プレート軸



泡立てプレート

Contents

目次

P.1 各部のなまえ
P.2 目次

電子レンジでお手軽ごはん

P.3 簡単レンジカレー
P.4 豚こま肉のスタミナ味噌丼
P.4 柔らか鶏そぼろあんかけ丼
P.5 和風きのこバター醤油パスタ
P.6 牛肉のコク深いミートソース
P.7 鶏団子スープ
P.8 茄子とひき肉の洋風トマト煮

調理らくらく王道レシピ

P.9 タルタルソース
P.9 スモークサーモンとクリームチーズのパテ
P.10 おろしだれ豚しゃぶ温サラダ
P.11 マンゴーと甘酒のジェラート
P.12 ふわふわパンケーキ

すきま時間に簡単離乳食

P.13 基本のおかゆペースト「離乳食初期」
P.14 野菜たっぷりポタージュ風「離乳食中期」
P.14 野菜入りふわふわ卵蒸し「離乳食後期」



簡単レンジカレー

15 min 調理目安時間

材料/2人分

玉ねぎ(ひとくち大)･･･小 1/2 個
にんじん(ひとくち大)･･･1/3 本
じゃがいも(ひとくち大)･･･小 1/2 個
ひき肉(豚 or 合いびき肉)･･･70g
水･･･150ml
A［トマトケチャップ･･･小さじ 1
　にんにく(すりおろし)･･･小さじ 1/2］
カレールー(刻む)･･･2 かけ
ご飯･･･お好みで

作り方

1 カッターをセットした専用カップに玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを入れてふたをしたら、スイッチを押して粗めに刻む。

2 1のカッターを取り出し、ひき肉と水と【A】を入れよく混ぜる。

3 ラップをかけ電子レンジ600Wで2～3分加熱し、一度電子レンジから取り出して全体を混ぜてさらに2分加熱する。

4 3にカレールーを入れよく混ぜ、さらに2～3分加熱する。

5 器にご飯と4を盛り付ける。

Point 野菜をカットする際はゴロっと感を残すのが決め手です。
底面が焦げ付かないよう、カレールーはしっかりと混ぜてから加熱しましょう。



10 min 調理目安時間

材料/1人分

玉ねぎ(ひとくち大)･･･中 1/4 個
豚こま肉･･･ 100g
A［味噌･･･大さじ 1
　しょうゆ･･･大さじ 1/2
　酒･･･大さじ 1/2
　にんにく(すりおろし)･･･小さじ 1/2
　しょうが(すりおろし)･･･小さじ 1/2］
卵黄･･･1 個
ご飯･･･1 杯分
小ねぎ(小口切り)･･･適量

作り方

1 カッターをセットした専用カップに玉ねぎ、豚こま肉を入れてふたをしたら、スイッチを押して粗めに刻む。

2 1のカッターを取り出し、【A】を入れてよく混ぜる。

3 ラップをかけずに電子レンジ600Wで1分30秒加熱し、一度電子レンジから取り出して全体を混ぜてさらに1分30秒加熱する。(様子をみながら追加で加熱する)

4 器にご飯を入れ、3をかけ中央に卵黄をのせて、小ねぎをちらす。

Point 粗めに刻む際は様子を見ながらお好みの大きさになるように調節する。

材料/1人分

鶏もも肉(ひとくち大 皮なし)･･･100g
玉ねぎ(ひとくち大)･･･ 中 1/4 個
しょうが(すりおろし)･･･小さじ 1/2
片栗粉･･･小さじ 1
水(水溶き用)･･･小さじ 1
ご飯･･･1 杯分
温泉卵･･･1 個
かいわれ大根･･･お好みで
A［しょうゆ･･･大さじ 3/4
　みりん･･･大さじ 1/2
　酒･･･小さじ 1/2
　砂糖･･･小さじ 1/2］

10 min 調理目安時間

作り方

1 カッターをセットした専用カップに鶏もも肉と玉ねぎ、しょうがを入れてふたをしたら、スイッチを押してミンチ状になるまで刻む。

2 カッターを取り出し、1に【A】を入れてよく混ぜる。

3 2にふんわりラップをし、電子レンジ600Wで2～3分加熱したら取り出し、よくかき混ぜてさらに1分加熱する。

4 3に水溶き片栗粉を入れて混ぜる。

5 4を電子レンジ600Wで1分加熱し、よく混ぜてからさらに30秒加熱する。

6 器にご飯を入れ、5をかけ中央に温泉卵をのせて、かいわれ大根を添える。

Point 作り方3のかき混ぜをしっかりする。
ミンチ状にする際、粗めにすると食べ応えがあります。





和風きのこバター醤油パスタ

10 min
調理目安時間

材料/1人分

玉ねぎ(ひとくち大)･･･中1/4個
ぶなしめじ(半分の長さに切る)･･･50g
A
- バター･･･5g
- しょうゆ･･･大さじ1
- 酒･･･小さじ1/2

パスタ(茹でておく)･･･100g
大葉(千切り)･･･2枚

作り方

1. カッターをセットした専用カップに玉ねぎを入れてふたをし、スイッチを押して粗めに刻む。
2. 1にぶなしめじを入れてふたをし、再びスイッチを押して粗めに刻む。
3. 2のカッターを取り出し、【A】を入れて軽く混ぜたら、ラップをかけ電子レンジ600Wで2～3分加熱する。
4. ボウルにパスタと3を入れて和える。
5. 器に4を盛り付けて、大葉をのせる。

Point 粗めに刻むと食感が残って歯ごたえがいいです。



牛肉のコク深いミートソース

20 min
調理目安時間

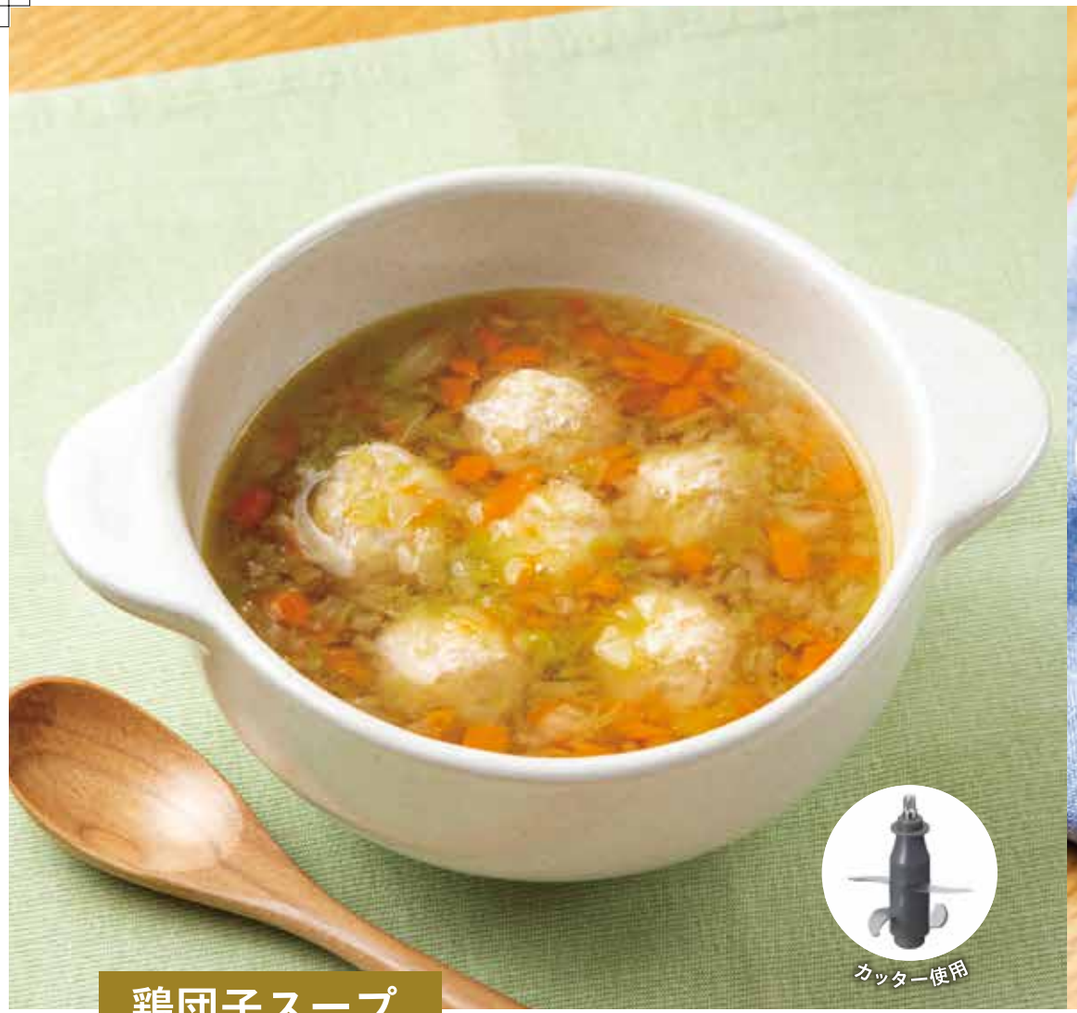
材料/2人分

牛切り落とし肉･･･150g
玉ねぎ(ひとくち大)･･･小1/2個
にんじん(ひとくち大)･･･1/3本
セロリ(ひとくち大)･･･1/3本
にんにく(すりおろし)･･･小さじ1/2
カットトマト缶･･･200g
パスタ(茹でておく)･･･200g
乾燥パセリ･･･適量
A
- トマトケチャップ･･･大さじ1と1/2
- ウスターソース･･･大さじ1
- 砂糖･･･小さじ1
- コンソメ･･･小さじ1
- 塩･･･少々
- こしょう･･･少々
- オリーブオイル･･･小さじ1

作り方

1. カッターをセットした専用カップに牛切り落とし肉を入れてふたをしたら、スイッチを押して粗めに刻んだら取り出す。
2. カッターをセットした専用カップに玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにくを入れてふたをしたら、スイッチを押して細かく刻む。
3. 2のカッターを取り出し、1、カットトマト缶、【A】を入れてよく混ぜる。
4. ふんわりラップをして電子レンジ600Wで6～7分加熱し、一度取り出してよく混ぜてさらに3～4分加熱する。
5. 器にパスタと4を盛り付けて、乾燥パセリをかける。

Point 牛肉が容器に張り付いてしまったらヘラで中に落としてからまたスイッチを押す。お好みで粉チーズをかけても美味しいです。



鶏団子スープ

20 min 調理目安時間

材料/2人分

鶏もも肉(ひとくち大 皮なし)･･･100g
玉ねぎ(ひとくち大)･･･中1/8個
しょうが(すりおろし)･･･小さじ1
片栗粉･･･小さじ1
キャベツ(ひとくち大)･･･1枚
にんじん(ひとくち大)･･･1/4本
水･･･ 250ml
A
- 鶏がらスープの素･･･小さじ1
- しょうゆ･･･小さじ1/2
- 塩･･･少々
- こしょう･･･少々
- ごま油･･･小さじ1

作り方

1. カッターをセットした専用カップに
鶏もも肉、玉ねぎ、しょうがと片栗粉を入れてふたをしたら、
スイッチを押して、粘りが出るまでカットし混ぜ合わせ、
具材を取り出したらひとくち大に丸めて鶏団子をつくる。
2. カッターをセットした専用カップにキャベツとにんじんを
入れてふたをしたら、スイッチを押して、粗めに刻む。
3. 2のカッターを取り出し1を入れて水を静かに注ぎ入れ【A】を入れる。
4. ふんわりラップをして電子レンジ600Wで6～7分加熱し、
一度取り出して軽く混ぜてさらに2～3分加熱する。

Point 鶏団子は小さめにすると火が通りやすいです。
水分が少なければ少し足して調整する。



茄子とひき肉の洋風トマト煮

10 min 調理目安時間

材料/2人分

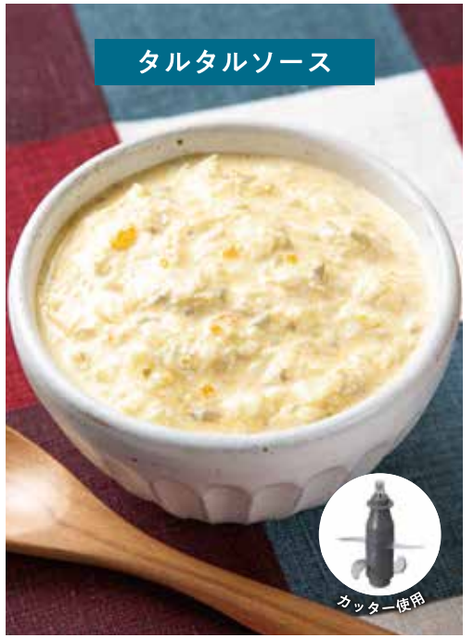
なす(ひとくち大)･･･1.5本
牛ひき肉･･･ 100g
A
- カットトマト缶･･･150g
- トマトケチャップ･･･大さじ1
- コンソメ･･･大さじ1
- 砂糖･･･小さじ1
- にんにく(すりおろし)･･･小さじ1
- 水･･･大さじ1
- 塩･･･少々
- こしょう･･･少々

オリーブオイル･･･小さじ1
バジル･･･お好みで

作り方

1. カッターをセットした専用カップに
なすを入れふたをしたら、スイッチを押して粗めに刻む。
2. 1のカッターを取り出し、牛ひき肉と【A】を入れてよく混ぜる。
3. 2を電子レンジ600Wで2～3分加熱したら取り出し、
よくかき混ぜてさらに2分加熱する。
4. 器に3を盛り、オリーブオイルをたらしバジルを添える。

Point なすは粗めに刻むと食感を楽しめます。



材料/2〜3人分

20 min 調理目安時間

玉ねぎ(ひとくち大)･･･中 1/4 個
ゆで卵･･･2 個
ピクルス･･･2 本(30〜35g)

A
- マヨネーズ･･･大さじ 4
- 酢･･･小さじ 1/2
- 砂糖･･･小さじ 1/2
- 塩･･･ひとつまみ
- こしょう･･･少々

作り方

1. カッターをセットした専用カップに玉ねぎを入れてふたをしたら、スイッチを押して粗めに刻む。
2. 1を別の容器に移し替え水に10分さらして辛みを抜いた後、水気をしっかり切る。
3. カッターをセットした専用カップにピクルスを入れ粗めに刻む。
4. 3にゆで卵を加えて、ごろっと感が残るくらいまでスイッチを押してカットする。
5. 4に2と【A】を加え全体が馴染むまでスイッチを押して混ぜる。

Point 玉ねぎの水気はしっかり切ると水っぽくならない。

材料/4人分

5 min 調理目安時間

スモークサーモン･･･100g
クリームチーズ･･･ 100g

A
- レモン汁･･･小さじ 1
- 塩･･･少々
- こしょう･･･少々

ディル･･･少々
バゲット(斜めにスライス)･･･適量

作り方

1. カッターをセットした専用カップにスモークサーモンとクリームチーズを入れてふたをしたら、スイッチを押してカットし混ぜ合わせる。
2. 1に【A】を入れて、さらに混ぜ合わせる。
3. バゲットに2をのせてディルを添える。

Point しっかりと混ぜ合わせると滑らかなパテになる。





おろしだれ豚しゃぶ温サラダ

15 min 調理目安時間

材料/2人分

キャベツ(ひとくち大)･･･1/4 玉
にんじん(細切り)･･･ 1/3 本
ブロッコリー(小房に分ける)･･･1/2 株
もやし･･･1/2 袋
大根(ひとくち大)･･･6cm 分

A
- ポン酢･･･大さじ 3
- しょうゆ･･･大さじ 1/2
- みりん･･･大さじ 1
- ごま油･･･小さじ 1
- 砂糖･･･小さじ 1

豚しゃぶ用肉･･･200g

作り方

1. キャベツ、にんじん、ブロッコリー、もやしをお持ちの耐熱容器に入れてふんわりラップし、電子レンジ600Wで4〜5分加熱する。
2. 両面おろしプレート(おろし面を上)をセットした専用カップに大根を入れてふたをしたら、スイッチを押してすりおろす。
3. 2の両面おろしプレートを取り出し、容器を傾けてかるく大根おろしの水気を切る。
4. 3の中に【A】を入れてよく混ぜたら、別の容器へ移し替える。
5. 鍋にお湯を沸かして火を止め、豚肉を1枚ずつ入れて、色が変わったらすぐに取り出して水気を切る。
6. 器に1を盛り5をのせて、4を添える。

Point 大根おろしは水気を切りすぎないほうが「タレ感」が出て美味しいです。



カッター使用

マンゴーと甘酒のジェラート

材料/2人分

冷凍マンゴー･･･200g
甘酒(米麹タイプ)･･･100～120ml
レモン汁･･･小さじ1

作り方

10 min 調理目安時間

1 冷凍マンゴーは室温で、2～3分放置する。

2 カッターをセットした専用カップに1、甘酒、レモン汁を入れてふたをしたら、スイッチを押してクリーム状になるまでカットし混ぜ、様子を見ながら硬い場合は甘酒で調節する。

Point 冷凍庫で1～2時間冷やすとマンゴーアイスになります。



泡立てプレート使用

ふわふわパンケーキ

材料/2人分

卵(卵黄と卵白に分ける)･･･1個
牛乳･･･100ml
砂糖･･･大さじ1
ホットケーキミックス･･･150g
油･･･小さじ1
粉砂糖･･･お好みで
ホイップクリーム･･･お好みで
ミントの葉･･･お好みで

作り方

15 min 調理目安時間

1 泡立てプレートをセットした専用カップに、卵白を入れてふたをしたら、スイッチを約1分長押しし、様子をみながら追加でスイッチを押して、ツノがしっかり立つくらいのメレンゲにする。

2 ボウルに卵黄、牛乳、砂糖を入れホイッパーで混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを入れてさらに混ぜる。

3 2に1を2～3回に分けて、優しくさっくり混ぜる。

4 フライパンを弱火にして油を引き3をふんわり落としたら、蓋をして3分～4分焼き、ひっくり返して2～3分焼く。

5 器に4を盛りお好みで粉砂糖をふりかけ、ホイップクリームとミントの葉を添える。

Point 卵白は冷たいまま泡立てるとメレンゲが固くできます。
強火だと固くなるので弱火で焼く。

離乳食づくりをサポート



離乳食メニュー

基本のおかゆペースト

「離乳食初期」



材料

ご飯(粗熱をとる)･･･大さじ 2
水･･･大さじ 4〜6

5 min 調理目安時間

作り方

1. カッターをセットした専用カップに
ご飯と水を入れてふたをしたら、スイッチを押して
完全にトロトロになるまでカットし混ぜる。
2. カッターを取り出しラップをふんわりかけて
電子レンジ600Wで1分加熱する。
3. 2をよく混ぜて冷ます。

Point 初期のおかゆは粒が残らないように
トロトロになるまで混ぜる。

野菜たっぷりポタージュ風

「離乳食中期」



材料

にんじん(ひとくち大)･･･20g
玉ねぎ (ひとくち大)･･･20g
じゃがいも(ひとくち大)･･･20g
ご飯(粗熱をとる)･･･小さじ 1/2
水･･･100ml

10 min 調理目安時間

作り方

1. カッターをセットした専用カップに、
にんじん、玉ねぎ、じゃがいもを入れて
ふたをしたら、スイッチを押して、
2〜4mm程度の粒感を残しながらカットする。
2. 1にご飯、水を入れスイッチを押して少し混ぜる。
3. カッターを取り出しラップをかけ電子レンジ600Wで
5〜6分加熱する。
4. ラップを外し、よく混ぜて冷ます。

Point 中期は粒感を残すように刻む。

野菜入りふわふわ卵蒸し

「離乳食後期」



材料

ほうれん草(ひとくち大)･･･10g
にんじん(ひとくち大)･･･ 20g
卵･･･1 個
和風だし汁･･･50ml

10 min 調理目安時間

作り方

1. カッターをセットした専用カップに
ほうれん草、にんじんを入れてふたをしたら、
スイッチを押して粗めに刻む。
2. 1のカッターを取り出し
3〜4箇所穴を開けたラップをかけ、
様子を見ながら電子レンジ600Wで
30秒ずつ1分加熱する。
3. ボウルに卵、和風だし汁を入れて混ぜる。
4. 2に3をそそぎ軽くまぜる。
5. 4に3〜4箇所穴を開けたラップをふんわりかけ、
電子レンジ600Wで1〜2分固まるまで
様子を見ながら加熱する。

Point 後期はほどよい野菜の食感と卵のふわふわ感が
楽しめるように電子レンジの加減をする。