



# 鍋掛け計量カップ 誕生秘話

レコードもかけると、計量カップもかけてみた！



こんにちは。  
ご紹介するのは、新たな機能を備えた「計量カップ」です。

このカップの発想は、当店での「赤いチキンカレー」調理過程で生まれました。

最大の特徴は、カップの持ち手の上部に空間があり鍋に掛けられることです。特に粘りのあるサラダ油やソースなどを計量した後に鍋に移す際に効力を発揮いたします。



「赤いチキンカレー」の調理の過程で先ず行う事は、サラダ油を計量カップで“所定量を正確に計量して”寸胴鍋に空けることです。それが終わってから鍋に火を入れ、カットしたタマネギやニンニク、鶏肉などを炒めます。

ところが粘り気のある油は一度空けただけでは落ち切りません。

しばらく底に溜まるのを待って再度鍋に空けます。

その途中で電話がかかってきたりすると、せっかく注ぎ口まで行った油はまた底に落ちて溜まります。



そんなある朝、ピカッと💡と閃きました。

## 計量カップを鍋に掛けて置けば、自然に落ちる！ 手で持って振らなくてよい！かも。。

早速ノコギリを持ち出し、カップの取っ手の上部すなわちコの字形の上部をカットしました。これを寸胴鍋に逆さまに掛けて放置すると1～2分ですべてが落ち切りました。

その間に、タマネギもカットできますし電話にも出られます。放っておけばよいのです。

翌日からは「油なかなか落ちない」ストレスから解放されて快適に調理ができました。

でもこんなもの、きっと誰かが作って売っているだろう。探しました。ありません。

**特許**も取れてしまいました。

で、この快適さを皆様にお届けすべく商品化いたしました。

お試しください。



ジャズ オリンパス！店主

《もどる

