



GOOD GRIPS®

Food Mill
フードミル



OXO's user-friendly Food Mill is the perfect tool for preparing fresh purees, sauces, soups, baby food and more. Simply place cooked fruits and vegetables into the Food Mill and rotate knob to easily separate seeds, skins and pits. Use the fine disc for homemade jellies, creamy sauces and baby food, the medium disc for applesauce and vegetable soups, and the coarse disc for mashed potatoes and chunkier sauces.

OXOのフードミルは、ソースやスープ、離乳食などを作るのに便利です。調理した果物や野菜を入れてノブをまわすだけ。粗さの異なる3種類のディスク付き、用途にあわせてお選びください。

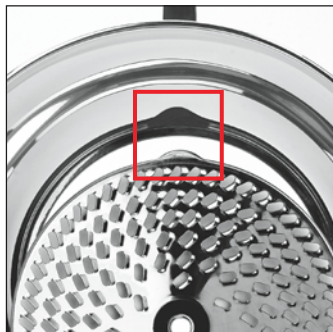


www.oxo.com

INSTRUCTIONS



1. Unfold legs.
 2. Insert disc with domed side up into bowl of Mill.
- 1.脚を開く。
2.ディスクのドーム状の面を上にしてミル本体にセットする。



3. Align notches in disc with grooves in Mill.
3. ディスクのV字型の出っ張りともミル本体の凹み部分を合わせる。



4. Insert post into hole in disc.
4. ノブのポストをディスクの穴に挿し込む。



5. Press bar down and position slot opening under either hook in bowl.
5. ノブのバーを押し下げ、ミル本体のフックにスロット部分を合わせてはめ込む。



6. Press bar down onto opposite hook to lock into place.

You do not need to slide release button back when locking knob into place.

6. 黒いボタンをスライドさせてバーを押し下げ、反対のフックをロックする。このとき、本体のフックがきちんとはまっていることを確認する。



8. Turn knob in clockwise motion to push food through Mill.

Reverse direction frequently to reposition food and prevent sticking.

8. 調理した食材をミルに入れ、ノブを時計回りに回す。作業中何度も反時計回りに回すと、こびりつきを防ぎ効率よく漉すことができる。



7. Place Mill on top of bowl or pot.

7. ボウルや鍋などの上にミルを置く。



9. To change discs or disassemble Mill, slide release button back and remove bar. Then remove disc.

9. ディスクを替えたり分解する際は、上図のようにボタンをスライドさせてバーを外してから、ディスクを取り外す。

Apple Sauce

Yield : 940g

Ingredients

- 5 apples, quarters
- Sugar / Cinnamon (optional)

Suitable disc

Medium

Directions

1. Cut apples into quarters and remove the seeds. Put apple pieces into a large cooking pot and fill the pot halfway with water.
2. Cook the apples, covered, on medium heat until they are soft. The fewer the apples, the quicker they will cook. Once cooked, turn off the heat, and let them cool down a little.
3. Place the Food Mill over a pot or a bowl, making sure it's secure.
4. Strain the cooked apples from the pot.
5. Fill the Food Mill with the apples, turn the handle on the Food Mill, and it will mill the apples into a smooth sauce.
6. Once all the apples have been through the Food Mill, your applesauce is finished. Add a little cinnamon and sugar for flavor as needed.

作り方

1. りんごを4分の1にカットし、種を取って大きめの鍋に入れ、りんごが浸る程度の水を入れる。
2. りんごが柔らかくなるまで中火で煮る。柔らかくなったら火を止めて少し冷ます。
3. フードミルをボウルや鍋の上にセットする。
4. 鍋の水を切り、りんごを取り出す。
5. フードミルの中へりんごを入れ、ハンドルを回してりんごを漉す。
6. すべてのりんごが漉せたら、アップルソースの完成。好みに応じてシナモンやグラニュー糖を加える。

アップルソース

約940g

材 料

- りんご
- グラニュー糖／シナモン
(お好みで)

5個
適量



ディスク

中間のもの

Raspberry Sauce

Yield : 230g

Ingredients

- 1 pint raspberries (2 cups)
- 1 ½ tablespoon sugar
- 60ml water
- ½ teaspoon lemon juice
- 1 teaspoon cherry or raspberry brandy (optional)

Suitable disc

Fine

ラズベリーソース

約230g

材 料

- | | |
|--------------------------|-------|
| • ラズベリー | 250g |
| • グラニュー糖 | 大さじ1½ |
| • 水 | 60ml |
| • レモン汁 | 小さじ½ |
| • チェリー／ラズベリーブランデー (お好みで) | 小さじ1 |

ディスク

細かいもの



Directions

1. Pass the raspberries through the Food Mill fitted with the fine disk.
2. Heat the sugar and the water together until the sugar is dissolved to create a simple syrup.
3. Stir the simple syrup into the raspberry puree and add the lemon juice. (If desired, add the fruit brandy.)
4. Taste and adjust with additional sugar, lemon juice or fruit brandy as desired.
5. If the sauce is too thin, place it over low heat and stir until it reaches desired texture.

Variations

Raspberries can be substituted with Strawberries or Blueberries.

作り方

1. フードミルに一番細かいディスクをセットし、ラズベリーを入れて漉す。
2. グラニュー糖と水を耐熱ボウルに入れてよく混ぜ、電子レンジで温める。
3. 1.のラズベリーに2.とレモン汁を混ぜる。好みに合わせてチェリー／ラズベリーブランデーを加える。
4. 味を見ながら、砂糖、レモン汁、チェリー／ラズベリーブランデーで調整して完成。
※ソースがゆるいと感じたら、弱火にかけて水分を蒸発させる。

バリエーション

ストロベリーやブルーベリーのソースも美味しくできます。

Tomato Sauce for Pasta

Yield : 600ml (4 servings)

Ingredients

- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 2-3 garlic cloves, minced or thinly sliced
- 3 lbs ripe tomatoes, quartered
- 1/8 teaspoon sugar
- 2 fresh basil leaves
- 1 tablespoon chopped fresh basil
- Salt / ground pepper

Suitable disc

Medium

Directions

1. In a wide, nonstick frying pan or saucepan, heat the oil over medium heat and add the garlic. Cook, stirring, just until fragrant, about 1 minute.
2. Add the tomatoes, sugar, basil leaves, and 1/2 teaspoon of salt. Bring to a simmer.
3. Reduce the heat to medium low and simmer, stirring often, until thick.
4. Pulp tomatoes will usually take 20 to 30 minutes. However, if the tomatoes are very juicy, it will take longer for them to cook down. The longer you cook the sauce, the sweeter it will be. You can speed up the process by turning up the heat, but stir often so the sauce doesn't scorch.
5. Towards the end of cooking, stir in the chopped fresh basil and some freshly ground pepper. Taste and adjust seasonings as desired.
6. Put through the medium blade of the Food Mill and stir.

作り方

1. 鍋にオリーブオイルを入れにんにくを入れる。中火に熱し、香りが出るまで炒める。
2. ざく切りにしたトマト、砂糖、塩、バジルリーフを鍋に加え、中火で15～20分煮詰める。
(水分を飛ばすことで甘みが増す。)
3. 火を弱め、よくかき混ぜながらとろみがつくまで煮詰める。
4. 刻んだバジルリーフと粗挽き黒胡椒を加え、足りなければ塩を加えて味を調節する。
5. フードミルに中間の粗さのディスクをセットし、トマトを漉して完成。

トマトソース (パスタ用)

約600g (4皿分)

材 料

- | | |
|----------------|--------------|
| • エクストラバージンオイル | 大さじ1 |
| • にんにく | 2～3片 |
| • 完熟トマト | 1.4kg (約18個) |
| • 砂糖 | 小さじ1/8 |
| • 塩 | 小さじ1/2 |
| • 粗挽き黒胡椒 | 少々 |
| • バジルリーフ | 2枚 |
| • 刻んだバジルリーフ | 大さじ1 |

ディスク

中間のもの



Mashed Potatoes

Yield : 4 servings

Ingredients

- 2 pounds golden creamer potatoes, peeled and cut into quarters
- 1 bay leaf
- Salt and freshly ground black pepper
- 240ml heavy cream
- 1½ tablespoons unsalted butter

Suitable disc

Medium or Coarse

マッシュポテト

約4皿分

材 料

- | | |
|-----------|-----------|
| • ジャがいも | 900g (5個) |
| • ローリエ | 1枚 |
| • 塩／粗挽き胡椒 | 少々 |
| • 生クリーム | 240ml |
| • 無塩バター | 大さじ1½ |

ディスク

中間のもの／粗いもの



Directions

1. Peel and cut potatoes into quarters, put the potatoes into a large pot, add the bay leaf, 1 tablespoon of salt, and cover with cold water.
2. Bring to a boil over medium-high heat and cook until the potatoes are tender, about 20 minutes.
3. Drain them well and remove the bay leaf. Meanwhile, heat the cream and butter in a small saucepan.
4. Put the potatoes through the Food Mill into a bowl. Add the hot cream and season with salt and pepper. Mix together with a spoon.

作り方

1. ジャがいもの皮をむいて4分の1にカットし、大きめの鍋に入れたらジャがいもが浸る程度の水を入れ、ローリエと塩大さじ1杯を加える。
2. 強めの中火にかけて沸騰させ、ジャがいもが柔らかくなるまで煮る。(約20分)
3. 水気を切ってローリエを取り除く。
4. 生クリームと無塩バターを火にかけて温める。
5. フードミルに中間もしくは粗めのディスクをセットしてジャがいもを漉し、温めた生クリームを合わせて塩胡椒を入れて混ぜれば完成。

Creamy Corn Soup

Yield : 4 servings

Ingredients

- 3 ears of corn
- 1 medium size onion
- 300ml milk
- 500ml vegetable soup stock
- 1 tablespoon unsalted butter
- ½ teaspoon salt

Suitable disc

Fine

Directions

1. Prepare the corn by cutting the kernels off the cob (Corn peeler comes in handy!). Dice the onions.
2. Put unsalted butter into a large pan, add the kernels and onions and sauté until translucent. Add the cobs and vegetable soup stock and bring to a boil. Reduce the heat and simmer for about 20 minutes.
3. Remove the cobs. Put soup mixture through the fine blade of the Food Mill and stir.
4. Put the soup mixture back to the pan, add milk and salt. Simmer over medium-high heat, stirring occasionally, until the soup has thickened.

Variations

Corn can be substituted with Avocado or Cauliflower.

作り方

1. とうもろこしの実をとる（OXO コーンピーラーがあると便利！）。玉ねぎは粗みじん切りにする。
2. 鍋に無塩バターを入れて中火で熱し、とうもろこしの実と玉ねぎを加え、しんなりするまで炒める。とうもろこしの芯と野菜スープストックを入れて煮込む。（約20分）
3. 芯を鍋から取り出し、フードミルに細かいディスクをセットしてスープを濾す。
4. 濾したスープを鍋に戻し入れ、牛乳、塩を加えて混ぜ合わせる。中火にかけて、とろみが出るまで煮込んで完成。

バリエーション

アボカドやカリフラワーのスープも美味しくできます。

コーンポタージュ

約4皿分

材 料

- | | |
|-------------|-------|
| • とうもろこし | 3本 |
| • 玉ねぎ | 中1個 |
| • 牛乳 | 300ml |
| • 野菜スープストック | 500ml |
| • 無塩バター | 大さじ1 |
| • 塩 | 小さじ½ |

ディスク

細かいもの

