

火を使わずに  
ヘルシーで栄養価の高い  
蒸し料理が簡単に。



●サイズ/幅19cm、奥行き19cm、高さ23cm ●重さ/1.2kg ●コードの長さ/1.3m ●付属品/スープトレイ、スチーム皿大・小、カップ、専用レシピブック

ラッセルホブス  
ミニスチーマー



8,800円

わずか19cm四方の本品は、約70年前から続くイギリスの代表的なキッチン家電ブランド・ラッセルホブスが日本向けに開発したモデル。水と食材を入れてタイマーをセットするだけで、火加減を気にせずに蒸し料理が簡単に仕上がります。水蒸気で加熱するので、ゆで料理のように栄養素やうまみが溶け出しにくいのがうれしい。付属のエッグトレイでゆで卵が同時に8個まで作れ、スチーム皿を使えばご飯も炊けます。ふたの透明度が高いので食材の様子が確認しやすく、もし水がなくなっても空だき防止機能があるので安心。お湯を沸かすヒーター部分はフッ素加工で油汚れや水あかが付着しにくく、お手入れも簡単です。



付属のエッグトレイで  
ゆで卵作りもおまかせ



空だき防止機能も付いて安心

ステイホームの時間が増えて、おうちで  
ご飯を食べる機会が増えていきますよね。火  
を使わず卓上で調理のプロセスを楽しみなが  
ら、できたてをすぐ食べられるのがこの  
スチーマー。イギリスの家電ブランドが、  
日本の生活スタイルに合わせて工夫を凝ら  
した本品を私は5年以上愛用しています。  
油を使わず調理できて、余分な脂分は落  
としてくれる蒸し料理はヘルシー料理の代  
表格。でも、大きな蒸し器を出してまで作  
るのはちょっと面倒。その点、日本人の生  
活環境に合わせて開発された19cm角のコン

パクトボディが、台所ではなくテーブル  
で使うのに絶妙なサイズなんです。  
付属のカップで水を入れ、食材をトレー  
に載せてタイマーをセットするだけ。二段  
式なので見かけより食材が入り、3人分く  
らいなら十分調理できます。私のおすす  
めは「蒸ししゃぶ」。上段に豚バラ肉の薄切  
りを敷き詰め、下段には野菜を並べて15  
分ぐらいい蒸すだけ。肉の脂とうまみが野  
菜に落ちておいしいんです。野菜は蒸すと  
かさが減っていっぱい食べられる。ラクで、  
しかもヘルシー。スーパーで買ってき

ルトや冷凍のしゅうまいや肉まんなども、  
電子レンジで温めるよりうんとおいしく仕  
上がって、ごちそうになりますよ。  
エッグトレイを使えばゆで卵も作れま  
す。付属の水カップの裏にピンが付いてい  
て、これで卵のおしりに穴を開けておくと  
カラがするりとむきやすくなります。細や  
かなところにも工夫が行き届いているんで  
す。気温が下がるこれからの季節は、湯気  
の出る蒸し料理と相性がぴったり。これまで  
あまり蒸し料理に縁がない方への贈り物に  
も喜ばれるんじゃないでしょうか。

「そばに置きたい」で  
大人気だったあの商品 \* 選者を訪ねる

ミニスチーマー

家電+ライフスタイルプロデューサー

神原サリーさん



かみはらさりー / 新聞社勤務、フリーライターを経て、家電+ライフスタイルプロデューサーとして独立。家電分野を中心に執筆や商品企画、コンサルティング等の仕事で活躍中。テレビ・ラジオの出演も多数

朝日新聞Reライフ面で好評連載の「そばに置きたい」。  
このコラムで取り上げて好評だった本品の魅力を、  
選者の神原サリーさんに改めて聞きました。

2020年6月27日付 朝日新聞別刷りbe「そばに置きたい」で紹介

調理がラクで、しかもヘルシー。  
テーブルで使うのに絶妙なサイズで、  
5年以上愛用しています。

