

アルミホイル
だからできる!

50のいいね!

Aluminium Foil 50 Like

アルミホイルの魅力を
もっともっと知りたい方へ
「おいしい! 便利! 楽しい! 50のいいね!」をご紹介します!

お料理にいいね!

1 季節の野菜と魚でホイル包み焼き
包んで焼けば香りを逃さず、ふくらめ美味しい。後片づけも超カンタンに!
食材をのせ、二つ折りに。その後3辺を2回ほど折って完成。
耐熱 耐水 耐油 保形

お掃除にいいね!

2 魚焼きグリルの掃除を楽に!
受け皿や網に敷いて汚れ防止! 丸めて汚れ落としにも!
耐熱 耐水 保形 耐油

アイデアがいいね!

3 接着剤が長持ちする
置いておくと固まってしまいやすい接着剤もホイルを巻いてビタツと包んでおけばチョット長持ち。
耐熱 耐水 保形 耐油

ビューティにいいね!

4 旅行用スキンケアの持ち運びに
メイク落とし、化粧水などをコットンに含ませて包めば使い捨てができる携帯パックに!
ホイル ラップのみ 耐熱 耐水 耐油 保形

保存にいいね!

5 食材の冷凍やけ&酸化防止に!
ホイルそのまま包んでも、ラップの上からでもOK! 冷凍やけ(変色)にくくなります。
耐熱 耐水 耐油 保形

遊びにいいね!

6 粘土代わりに造型アート!
自由に造型できて、手もよごれない。完成したら、シックなオブジェに。
耐熱 保形

根菜の皮むきに重宝!

ゴボウやショウガはクシャクシャにしたホイルで包むようにしてゴシゴシ。細いゴボウも手軽でカンタン!

おろし金にかぶせて薬味おろしを手軽に!

おろし金にかぶせて上からすりおろすだけ! 繊維が残らず洗うのが楽に。おろした薬味もまとめてやすい。

ゴマやピーナッツを香ばしく炒る

コンロの火から少し離して香りがしてくるまで、20~30秒振ってください。火傷しないように気を付けて!
※直火にあたると溶けます。

ご飯と一緒にゆで卵もできちゃう!

洗った卵をホイルで包んで炊飯器で炊くと...ご飯とゆで卵が同時に完成! 朝食やお弁当に!

焼き物調理の焦げ防止に

焼き魚の尻尾や、オープン料理・揚げ物など、中までじっくり火を通してほしい料理にかぶせて焦げを防止

容器にかぶせてあさりの砂抜きに

竹串などでアルミホイルに穴を開けてかぶせます。遮光でき、あさりが砂を出しやすい環境に。

アクとりと落としぶたに!

ホイルをくしゃくしゃにするとアクがくっついてくれる! 鍋に形も合わせやすいので落としぶたにピッタリ!
※調理後ホイルは必ず取り除いてください。
※長時間、酸・塩分に触れると腐食の原因になるので、ご注意ください。

解凍後のパンの焼き上がりがふくらむ♪

解凍後のパンをホイルで包んで焼くと水分を逃さずふくらみます。

やかんの口を覆ってホコリを防ぐ!

麦茶などをそのまま冷ますときなど、フタ代わりに。

揚げカスはホイルで包むと捨てやすい

冷めた揚げカスをホイルでキュッと包めば、バラバラにならず捨てやすい。

容器に巻きつけて、酸化を防止

空気や光を遮断するので、食用油の酸化も防いでくれます。

キャンプやBBQで燻製作りの受皿代わりに!

燻製器の底に敷くことで、汚れを防止。

オーブン料理の角皿の汚れを防ぐ!

焦げついで落としにくいから、汚さない工夫が大事!
※電子レンジ加熱の際は、お使いいただけません。

手羽先にくるり、手を汚さないひと工夫

見栄えもよくなるから、パーティにもおすすめ!

定番! おにぎりを包む

そのまま包んでも、ラップの上から包んでも。型崩れもしにくいから持ち運び安心。

ケーキ・カップケーキの型にも使えちゃいます

好きな大きさ、好きな形でいくつでも作れます!

IH調理器具の汚れ落としにGOOD!

くしゃっとしたアルミホイルにクリーミクレンザーをつけて汚れを落とす。

コンロやシンクをピカピカに!

油汚れもくもりもトル! 使い捨てでお手軽。

27

コンロまわりの汚れ防止に

油調理で汚れやすい部分に敷いて、後片付けを楽にする!

28 調味料トレイの汚れをガード!

トレイに敷いたり、醤油さしに巻いておけば、液だれ汚れが防げる!

29 排水口のヌメリを軽減!

排水口をキレイにしてから、ふんわり丸めたホイルを数個入れておくだけ!

33 ガスコンロのゴムホースに巻いて、汚れを防止!

掃除がいにくい場所だから、汚れる前にガードしておく!

35 蛇口の頑固な水アカ落としに

アルミホイルの光っている方で磨きます。取れないときはクシャクシャにして再チャレンジ!

30 冷凍庫の汚れ防止&効率アップに!

庫内を覆って汚れ防止! 冷凍効率も良くなる!?

31 揚げ物調理時のトレイ代わりに

調理後はそのまま捨てられて、片付けラクラク!

32 アウトドア時の鉄板焼きに!

BBQなどで鉄板焼きをする時に、鉄板のうえに敷いておくと、ひつつかずお片付けも超ラクチン。

34 オーブントースターのトレイに敷いて、パンくずをキヤッち!

落ちたパンくずはホイルでキヤッち! 汚さずまとめて捨てやすい!

36 アイロン台に敷いて効率UP!

上から(アイロン)と下から(アルミホイルの反射)の熱でしっかりプレス!

38 デザインボタンは包んで保護して洗濯

木製ボタンなど壊れやすかつたり傷つきやすいボタンはホイルで包んで守る

39

ホイルを敷いて断熱効果UP!

こたつ敷きやカーペットの下に敷いて、保温&断熱効率UP!

40 ジェルネイルをオフする時に♡

コットンに浸したリムーバーが蒸発してしまわないようにガード!

41 ジェルネイルを混ぜるときのパレット代わりに♡

ジェルネイルのカラーを混ぜる時のパレットとして。

45 刺身のさくをフレッシュに保存

刺身のさくは冷凍のままホイルで包んで冷凍。おいしく保存できる。

46 ショウガの香りと瑞々しさが長持ち!

残ったショウガはすぐ乾燥してカチカチに。ホイルで包んでおくと瑞々しさが保てます。

42

オリーブオイル+ラップ+ホイルで、ホームエステ!

オリーブオイルを手と足のかかと、膝にたっぷり塗ります。→ラップ→ホイル→毛布の順で覆い30分置けば、足のむくみ、お肌の角質も取れてしまう! そのままボカボカです。

43 おしばりを包んでアウトドアへ!

時間がたっても乾いてしまわないからアウトドアで大活躍♪

44 お弁当の仕切りに

お弁当箱の形に合わせやすいから上手に仕切れ。ブチ包み焼きをそのまま入れても◎!

48 トーストアートで遊んじゃお!

好きな形に切ったアルミホイルをパンの上に置いて焼くと? 焼く間に残った白いままでの部分が絵に!

47 揚げ物の保存と温めなおしに

残った揚げ物も上手に保存。温め直しはオーブントースターで。

49 ボールにして遊んじゃお!

子供も猫も喜ぶ! ホイルを大きく丸く丸めてキラキラボール!

50 即席油ひきに!

キッチンペーパーを筒状に丸め、持ち手部分をホイルで包んで使う! 使い捨てで衛生的。

※1.素材によってはキズがつくことがありますので、ご注意ください。