

# *Everyday with Cocotte Every*

毎日、みんなに、  
いろいろな料理を。



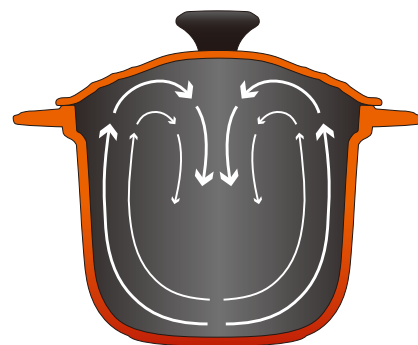
## **COCOTTE EVERY**



## 製品特長

### 熱対流を熟考した構造

ココット・エブリイの最大の特長は、対流を効率的につくる構造にあります。**丸みを帯びた底、深さのある本体、そしてドーム型のフタのトリプル効果により、最も効率的に対流が起きる設計になっています。**この対流効果によって、素材ひとつひとつに熱が均一にいきわたり、料理を一層美味しく仕上げてくれるのです。



### コンパクト設計

径が小さいので、調理中に隣のお鍋とぶつかるなんてこともありません。オープンなサイズを気にすることなくオープン料理だって楽しめます。収納を選ばず、あえてキッチンに出しておきたいくなるような多彩なカラーリングとデザインにこだわりました。

### ココット・エブリイの深さ

コンパクトでありながらも十分な容量を保つため深さのあるかたちに。深さがある分、炊飯や煮物、煮込みはもちろん、揚げ物にも向いています。

### ブラックマットホーロー(内側)

ル・クルーゼのスキレットやグリルと同じブラックマットホーロー加工を内側に施しました。油馴染みがよく、焼き付けるお料理にも最適。ステインや細かいヒビが目立ちにくいので、鋳物ホーロー鍋を初めてお使いいただく方にもおすすめです。

### 専用のインナーリッド(内フタ)

日本の土鍋よりヒントを得たインナーリッド(内フタ)をストーンウェアで開発しました。炊飯や煮物を調理する際に吹きこぼれを防ぐので、料理中のストレスを軽減します。





ココット・エブリーで  
炊いたご飯は冷めても  
おいしい。

## ココット・エブリーはいろんなお料理に使えます。

スープ作りにも。



お肉などの焼き付けにも。



スモークや焼き芋にも。



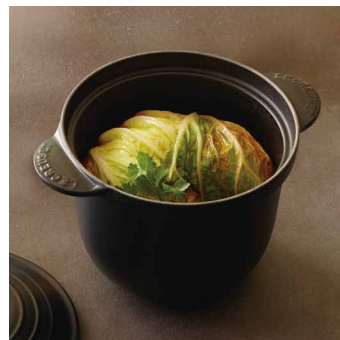
揚げ物にも。



パンやケーキ作りにも。



無水調理にも。



直火



オープン



IH クッキング  
ヒーター



電子レンジ



冷蔵・冷凍



食器洗い機

※底径が小さいため、五徳のサイズによっては安定しない場合があります。  
火にかける前に傾き等がないか十分にご確認の上、ご使用下さい。  
※IHクッキングヒーターは10.5cm以上対応するものにお使いいただけます。  
※レシピはル・クルーゼ ホームページに掲載しております。

# *R* **COCOTTE EVERY** *ecipe*

*i n d e x*

- 1 ご飯
- 2 タコ飯
- 3 ごぼうのスープ・スパイシーチキン
- 4 カオマンガイ(海南鶏飯)・ココナッツカレースープ
- 5 ビーフポットロースト・グリーンミネストローネ
- 6 たっぷりキャベツと豚肉の塩麴蒸し
- 7 ココア風味のショートブレッド
- 8 かぼちゃのスープ
- 9 ブロッコリーのスープ・焼き芋サラダ
- 10 半熟卵入りポテトサラダ
- 11 オニオンブロッサム
- 12 ポップコーン
- 13 スモーク





1

## ご飯

甘さ際立つお米のポテンシャルを全て引き出した絶品ご飯

使用商品 ココット・エブリエ 18 / インナーリッド

分量 3 合分

材料 米 3 合  
水 540ml  
※お好みの固さは水の量で調整します。

作り方

《下準備》 米は洗って 20 分ほど浸水する。

- ①鍋にザルで水気を切った米、分量の水を入れ、インナーリッド、フタをして中火で沸かす。  
弱火に落として 10 分ほど炊き、10 分蒸らす。  
空気を含ませるように全体を混ぜる。



## 2

# タコ飯

タコを炊きこんだ、しょうゆの風味が味わい深い絶品ご飯

使用商品 ココット・エブリエ 18 / インナーリッド

分量 3 合分

材料	米 3 合	レモンの皮（千切り） 大さじ 1
	いりこだし汁 440ml（※なければ和風だし）	三つ葉 適宜
	しょうが 1 片	みょうが 適宜
	蒸しだこ 160g（※なければ茹で）	
	酒 大さじ 1 と 1/2	
	薄口しょうゆ 大さじ 1 と 1/2	
	濃い口しょうゆ 大さじ 1 と 1/2	
	みりん 大さじ 2	

### 作り方

《下準備》 米は洗って 20 分ほど浸水する。  
しょうがは皮を除いて千切りにする。  
タコはサッと湯通しし、3 mm 厚さの薄切りにする。  
三つ葉はザク切りにする。  
みょうがは千切りにする。

- ①鍋に水気をきった米、だし汁、酒、薄口、濃い口しょうゆ、みりんを入れてひと混ぜし、しょうが、タコを加えてインナーリッド、フタをする。  
中火で沸かし、弱火で 10 分ほど炊き、10 分蒸らす。
- ②トッピング用のタコを取りおき、レモンの皮を加えて全体に空気を含ませるように混ぜる。
- ③器に盛りつけ、トッピング用のタコ、三つ葉、みょうがを飾る。



3

## ごぼうのスープ・スパイシーチキン

食物繊維たっぷりのシンプルスープとからりと美味しく揚げたスパイシーチキン

使用商品 ココット・エブリィ 18 (それぞれ)

分量 4～6人分

材料

<ごぼうのスープ>

ごぼう 1本  
白ねぎ 1本  
乾燥桜エビ 5g  
しょうが(すりおろし・チューブ) 小さじ1  
だしパック 1パック  
水 700ml  
薄口しょうゆ 小さじ2  
塩 小さじ1/5～  
粗引きブラックペッパー 少々  
揚げ油 適量

<スパイシーチキン>

鶏むね肉 2枚  
酒 大さじ1  
しょうゆ 大さじ1  
しょうが(チューブ・すりおろし) 小さじ1  
卵黄 1個分

(A)・小麦粉 大さじ5  
・カレー粉 小さじ2  
・ブラックペッパー 小さじ1  
・塩 小さじ1/2

揚げ油 適量  
レモンをくし型に切ったもの 適宜

作り方

《下準備》 ごぼうは洗って厚さ3mmの斜め切りにし、水にさらす。  
白ねぎの白い部分は斜め薄切りにし、青い部分は縦の細切りにし、水にさらす。  
鶏肉は一口大のそぎ切りにし、ポリ袋に入れる。酒、しょうゆ、しょうが、卵黄も入れて軽く揉んでおく。  
別のポリ袋に(A)を入れて合わせておく。  
ココット・エブリィの1/3の深さまで揚げ油を入れ、180℃に予熱する。

- ①水気を拭き取ったごぼうを揚げ油が入った鍋に入れ、色づいたらペーパーを敷いたバットに取り出す。
- ②鶏肉を取り出して軽くペーパーで水気を拭き取り、(A)の入ったポリ袋に5個ずつ入れて粉をまぶし、180℃の油で揚げる。  
軽く色づいたら一旦ペーパーの上に取り出す。  
次に油の温度を200℃に上げ、5分ほどたったものから、キツネ色になるまで揚げる。お好みでレモンを添える。
- ③別の鍋に1のごぼう、白ねぎ、桜エビ、しょうが、だしパック、水を入れて中火で沸かし、5分ほど煮出してだしパックを取り出す。薄口しょうゆ、塩、ブラックペッパーを加えて味をととのえ、白ねぎの青い部分をトッピングする。



## 4

# カオマンガイ（海南鶏飯）・ココナッツカレースープ

メインとご飯と一緒に炊けるカオマンガイとカレー風味が食欲をそそるスープ

使用商品	ココット・エブリィ 18 (それぞれ)／インナーリッド (カオマンガイ)	分量	2～3人分
材料	<div> <div> <p>&lt;カオマンガイ&gt;</p> <p>鶏もも肉 1枚</p> <p>(A)・砂糖 小さじ1</p> <p>・塩 小さじ1/2</p> <p>・白こしょう 少々</p> <p>・しょうが(チューブ・すりおろし) 小さじ1/2</p> <p>・にんにく(チューブ・すりおろし) 小さじ1/2</p> <p>米 270ml</p> <p>水 270ml</p> <p>ナンプラー 大さじ1 (※なければしょうゆ)</p> <p>お好みでベビーリーフや香葉 適宜</p> <p>&lt;スイートチリソース&gt;</p> <p>スイートチリ 大さじ2</p> <p>ナンプラー 小さじ1/2 (※なければしょうゆ)</p> </div> <div> <p>&lt;ココナッツカレースープ&gt;</p> <p>(A)・玉ねぎ 1個</p> <p>・じゃがいも 1個</p> <p>・にんにく(チューブ・すりおろし) 小さじ1</p> <p>・昆布(5cm角) 1枚</p> <p>・水 150ml</p> <p>・塩 小さじ1/2</p> <p>赤、黄パプリカ 各1/2個</p> <p>カレー粉 大さじ1</p> <p>ナンプラー 小さじ1</p> <p>ココナッツミルク 1缶(400ml)</p> <p>水 100ml</p> <p>塩、白こしょう 少々</p> <p>お好みでライム果汁またはレモン汁 大さじ1</p> </div> </div>		

作り方	<div> <div> <p>&lt;カオマンガイ&gt;</p> <p>《下準備》 鶏肉は両面に(A)をまぶしてしばらく置く。 米は洗って20分ほど浸水する。 ソースは合わせておく。</p> <p>①鍋にザルで水気を切った米、分量の水、ナンプラーを入れ、鶏肉をのせてインナーリッド、フタをして中火で沸かす。</p> <p>②弱火に落として10分ほど炊き、10分蒸らす。鶏肉を取り出し、ご飯を混ぜる。</p> <p>③鶏肉を食べやすい大きさに切り、ご飯、ソースと共に盛り付ける。お好みでベビーリーフや香葉を添える。</p> </div> <div> <p>&lt;ココナッツカレースープ&gt;</p> <p>《下準備》 玉ねぎは1cm角に切る。 じゃがいもは皮を除いて1cm角に切る。 パプリカは乱切りにする。</p> <p>①鍋に(A)を入れ、中火で沸かしてフタをし、10分ほど弱中火で加熱する。</p> <p>②①の昆布を取り出し、パプリカ、カレー粉、ナンプラー、ココナッツミルク、水を加えて混ぜ、沸騰直前まで加熱する。 塩、こしょうで味をととのえ、お好みでライム果汁を加える。</p> </div> </div>		
-----	--	--	--



5

## ビーフポットロースト・グリーンミネストローネ

豪快にお肉を鍋で焼き付けて蒸し煮にするローストと体に優しいスープ

使用商品 ココット・エブリエ 18 (それぞれ)

分量 4人分

### 材 料

#### <ビーフポットロースト>

牛もも肉（ブロック） 450g  
塩 小さじ1  
粗引きブラックペッパー 少々  
オリーブオイル 大さじ1  
白ワイン 50ml

#### <和風だれ>

しょうゆ 大さじ1  
みりん 大さじ2  
砂糖 大さじ2  
わさび（チューブ） 少々  
※アルミホイル

#### <グリーンミネストローネ>

スライスベーコン 60g  
玉ねぎ 1/2個  
ズッキーニ 1本  
にんにく（チューブ・すりおろし） 小さじ1  
オクラ 5本  
青汁（ドリンクタイプ・無糖） 700ml  
昆布（5cm×7cm） 1枚  
粉チーズ 大さじ2  
塩、白こしょう 適量  
オリーブオイル 大さじ1  
お好みで仕上げ用オリーブオイル、粉チーズ 適宜

### 作 り 方

#### <ビーフポットロースト>

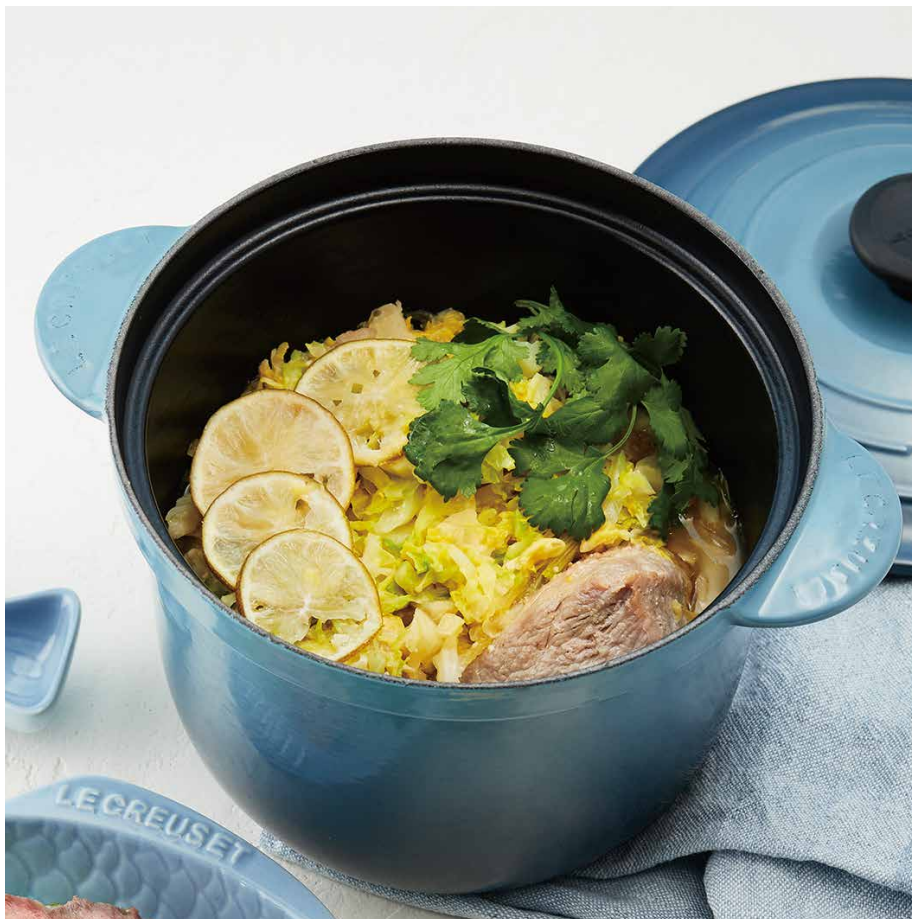
《下準備》 牛肉は塩、ブラックペッパーをまぶして1時間ほど置く。

- ①鍋にオリーブオイルを入れて中火で3分予熱し、牛肉を4分かけて全面焼く。
- ②一旦火を止め、白ワインを加えて中火で沸かし、フタをして弱火で5分加熱する。
- ③肉をアルミホイルに取り出し、しばらく置いて休ませる。
- ④残った煮汁にタレのしょうゆ、みりん、砂糖を加えて中火で沸かし、軽く煮詰める。  
火を止め、わさびを加えて混ぜる。
- ⑤お好みの厚さに切り、タレをつけていただく。

#### <グリーンミネストローネ>

《下準備》 玉ねぎは粗みじん切りにする。  
ベーコンは1cm角に切る。  
ズッキーニは1cm角に切る。  
オクラは塩でこすり、幅5mmの輪切りにする。

- ①鍋にオリーブオイル、にんにく、ベーコン、玉ねぎ、ズッキーニを入れて弱中火で炒め、玉ねぎが透き通ったら青汁、昆布、塩（小さじ1/2）を加えて沸かす。  
弱中火で15分ほど加熱する。
- ②オクラを加えて5分ほど加熱し、粉チーズを加え、塩、こしょうで味をととのえる。  
お好みで仕上げ用オリーブオイル、粉チーズをかけていただく。



6

## たっぷりキャベツと豚肉の塩麴蒸し

重ねて蒸すだけの簡単・無水調理レシピ

使用商品 ココット・エブリエ 18

分量 2～3人分

材料 豚肩ブロック肉 400g  
塩麴 大さじ5  
キャベツ（1/2玉） 500g  
ライム（スライス） 1/2個分  
香菜 適宜  
オリーブオイル 適量

<ヨーグルトドレッシング>  
ヨーグルト（低糖） 大さじ1  
マヨネーズ 大さじ2  
オリーブオイル 大さじ1  
塩 小さじ1/3  
白こしょう 少々

作り方

《下準備》豚肉に塩麴（大さじ2）をまぶして1時間ほど置く。  
キャベツは幅5mmの細切りにする。  
香菜はザク切りにする。  
ドレッシングの材料を混ぜておく。

- ①鍋にキャベツの半量、塩麴（大さじ1と1/2）を加えて全体を混ぜ、ライム、豚肉をのせる。
- ②残りのキャベツ、塩麴を加えて全体を混ぜ、残りのライムをのせる。
- ③フタをして弱火で15分ほど加熱し、弱中火にして更に15分ほど加熱する。
- ④仕上げに香菜をのせ、オリーブオイルを回しかけ、肉を食べやすい大きさに切り、ヨーグルトドレッシングをかけていただく。



7

## ココア風味のショートブレッド

軽い食感のショートブレッドもお鍋で美味しく焼き上げます

使用商品	ココット・エブリー 18	
分量	1 台分	
材料	ホットケーキミックス 300g 強力粉 100g ココアパウダー 大さじ 3 砂糖 大さじ 5 ドライイースト 小さじ 1 牛乳 (40℃) 300ml	塩 小さじ 1 バター 40g 溶き卵 1 個分 ミックスナッツ 70g ※飾り用を少量とっておく 塗りバター 適宜 粉糖 適宜

### 作り方

《下準備》 粉類、ココアパウダーを合わせておく。

牛乳を 40℃に温めておく。

バター、卵は常温に戻す。

ミックスナッツはトッピング用に少し取り置き、袋の上から麺棒で粗く砕く。

鍋に塗りバターし、クッキングシートを敷く。

①耐熱ボウルに砂糖、イーストを入れ、温めた牛乳を加えて混ぜる。粉類を半量加えて粉気が無くなるまで混ぜる。

②塩、バター、溶き卵を加えて混ぜ、残りの粉を加えて粉気が無くなるまで混ぜる。最後にミックスナッツを加えてひと混ぜし、ラップをして電子レンジ (600W) で 20 秒ほど加熱する。25 分ほど常温に置く。

③生地を鍋に移し入れる。

※この時、クッキングシートの重なる部分に、ボウルのフチに残った生地を張り付けると紙が固定しやすい。

④飾り用のミックスナッツをちらし、200℃のオーブンでフタをして 10 分焼き、フタを外して 35 分焼く。

粗熱が取れたら粉糖をふる。

※途中、焼き色が強いようであればアルミホイルを被せる。 ※竹串を刺して生地がつかないようであれば完成。



8

## かぼちゃのスープ

かぼちゃを蒸し煮にして潰すだけ。とっても簡単で美味しいお手軽スープ。

使用商品 ココット・エブリエ 18

分量 5～6人分

材料 かぼちゃ (700g/ 正味)  
水 150cc  
だしパック 1パック  
塩、白こしょう 適量  
牛乳 400cc  
生クリーム 100cc  
ナツメグ 小さじ1/8

作り方

《下準備》 かぼちゃは皮、種を除いて 3 cm角に切る。

- ①鍋に水、だしパック、かぼちゃを入れ、上から塩 (小さじ1/3) をふってフタをし、中火で沸かして弱中火に落とし、10 分ほど加熱する。
- ②だしパックを取り除き、おたま、マッシャーなどでかぼちゃを潰す。
- ③少しずつ牛乳、生クリームを加えて溶きのばす。
- ④ナツメグ少々を加えて混ぜ、塩、こしょうで味をととのえる。



9

## ブロッコリーのスープ・焼き芋サラダ

簡単に野菜の旨味が引き立つスープと甘みたっぷりホクホク焼き芋のサラダ

使用商品 ココット・エブリエ 18（それぞれ）

分量 4人分

材料

<ブロッコリーのスープ>

- (A)・ブロッコリー 1株  
 ・にんにく（チューブ・すりおろし） 小さじ1  
 ・昆布（5cm×5cm） 1枚  
 ・水 150ml  
 ・塩 小さじ1/2

トマトジュース（無塩） 550ml

粉チーズ 大さじ3

塩、白こしょう 少々

お好みでトッピング用粉チーズ 適宜

<焼き芋サラダ>

- 卵 3個  
 さつまいも（大） 1本（400g）  
 塩、白こしょう 少々  
 ベビーリーフ 適宜  
 お好みのドレッシング 適量

作り方

<ブロッコリーのスープ>

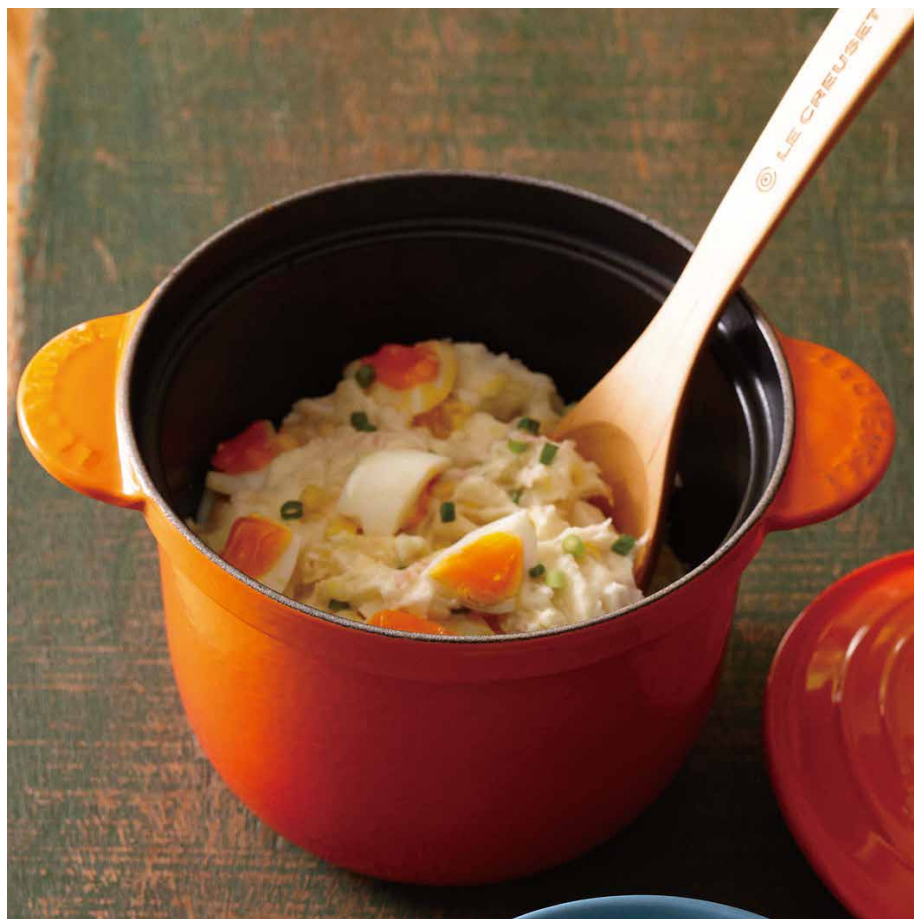
《下準備》 ブロッコリーは花蕾部分をザク切りにし、芯は粗く刻む。

- ①鍋に（A）を入れて中火で沸かし、フタをして弱中火で15分ほど加熱する。
- ②昆布を取り出し、トマトジュースを加えてひと煮立ちさせ、粉チーズを加える。塩、こしょうで味をととのえる。お好みでトッピング用粉チーズをふる。

<焼き芋サラダ>

《下準備》 鍋に深さ2cmの水、卵を入れて中火で沸かし、フタをする。弱中火で5分半ほど加熱し、卵を水に取る。冷めてから殻をむいておく。さつまいもはよく洗って、濡れた状態でアルミホイルに包む。

- ①茹で卵の鍋の湯を捨て、さつまいもを入れてフタをする。鍋を中火にかけ、40分ほど加熱する。さつまいもに竹串がスッと入るようになったら火を止める。
- ②皿に適度な大きさに割ったさつまいも、卵を盛り、ベビーリーフを飾り、お好みのドレッシングをかけていただく。



10

## 半熟卵入りポテトサラダ

お鍋一つで作りやすいポテトサラダ

使用商品 ココット・エブリエ 18

分量 4人分

材料	卵 2個	(A)・米酢 小さじ1強
	じゃがいも 3個 (350g)	・砂糖 小さじ1
	ロースハム 2枚 (20g)	・マヨネーズ 大さじ7
	粒コーン 40g	
	青ねぎ (小口切り) 大さじ2	
	塩、白こしょう 少々	

作り方

《下準備》 卵は常温に戻す。

じゃがいもは皮を除いて一口大に切る。

ハムは細切りにする。

- ①鍋に2cmほどの水を入れて中火で沸かし、卵を入れてフタをする。  
中火で7分ほど加熱してすぐ水に取る。冷めたら殻をむく。
- ②湯を捨て、じゃがいも、塩 (小さじ1/3)、ひたひたの水を入れ、中火で沸かす。  
じゃがいもに竹串がスットとおるまで弱火で7分ほど加熱する。
- ③湯を捨て、弱中火にかけ、お玉の底で粗く潰しながら粉吹きにする。
- ④粗熱を取り、ハム、粒コーン、青ねぎ、(A)を加えて混ぜ、塩、こしょうで味をととのえる。  
最後にザク切りにした卵を加えて軽く混ぜる。



11

## オニオンブロッサム

お花のように華やかなオニオンフライもココット・エブリエなら上手にカラリと揚げられます

使用商品 ココット・エブリエ 18

分量 1 個分

<p>材料</p> <p>玉ねぎ 1 個</p> <p>(A)・小麦粉 大さじ 3</p> <p>・片栗粉 大さじ 3</p> <p>・塩 小さじ 1/2</p> <p>(B)・溶き卵 1 個分</p> <p>・牛乳 大さじ 2</p>	<p>&lt; ディップソース &gt;</p> <p>トマトケチャップ 大さじ 2</p> <p>粒マスタード 小さじ 1/2</p> <p>サワークリーム 小さじ 1/2</p>
--	---

作り方

《下準備》玉ねぎは皮を除いて芯を上にし、芯を中心に 12 等分に切る  
 (A) を混ぜ合わせておく、(B) は混ぜ合わせてボウルに入れておく  
 ディップソースは混ぜておく  
 揚げ油は 170℃に予熱する

- ①ポリ袋に芯を下にして玉ねぎを入れ、断面を開き、(A) の粉を茶こしでまんべんなくふる。
- ②粉を全面につけて、ボウルに入った (B) の中に入れ、液をまぶす。
- ③再度①のポリ袋に移して粉を同様にふり、外側にもまぶす。
- ④網じゃくしに玉ねぎをのせて 170℃の油に入れ、こんがりと色づくまで揚げ、バットに取り出す。  
ディップソースを添える。



12

## ポップコーン

ポップコーンの素さえあれば、たった数分で熱々のポップコーンが出来上がり！

使用商品      ココット・エブリィ 18

分 量      1 回分

材 料      ポップコーンの素      大さじ 1 と 1/2  
                 サラダ油      大さじ 1  
                 塩      小さじ 1/2

作り方

- ①鍋にサラダ油、ポップコーンの種を入れる。
- ②鍋にフタをして中火にかけ、ポンポンとはじける音がしてきたら少し火を弱める。  
(弱中火)
- ③途中 2、3 回鍋を振って加熱し、音がしなくなったら、火を止める。  
塩を加える。



13

## スモーク

おつまみにもピッタリのスモークもココット・エブリエなら簡単に作れます！

使用商品	ココット・エブリエ 18
分量	1 回分
材料	ミックスナッツ、カマンベールチーズ、塩鯖、沢庵など お好みの材料 スモークチップ ひとつかみ 砂糖 2つまみ

### 作り方

《下準備》 鍋にアルミホイルを敷き、ひとつかみのスモークチップ、砂糖を入れて混ぜる。

- ①チップの上にアルミホイルをふんわり置き、その上にクッキングシート、食材をのせる。  
フタをして 15 分 ~40 分くらい中火にかけ、色がついたら火を止めしばらくフタをしたまま置くとよい。