

ながたに えん

長谷園の

エッグベーカー



長谷園

SINCE 1832

伊賀焼窯元 長谷園
www.igamono.co.jp

掲載レシピは「エッグベーカー 大」を
使用した場合の分量・時間です。

「エッグベーカー 小」は材料を半量に、加熱時間は少し短めに調整してください。



エッグベーカー 大
Φ12×w16×h7 cm



エッグベーカー 小
Φ10.5×w14×h6 cm

公式YouTubeで「エッグベーカー」の使い方を動画でご紹介しています。ぜひご覧ください。

エッグベーカー使用動画



ふた・本体を破損された場合は「パーツ販売」が可能です。

長谷園 公式通販サイト パーツ販売
store.igamono.jp



長谷園
SINCE 1832

創業天保3年 伊賀焼窯元 長谷園
ながたに

長谷製陶株式会社

Nagatani Seito Co., Ltd.



0120-529-500

〒518-1325 三重県伊賀市丸柱569
TEL 0595-44-1511 FAX 0595-44-1001
MAIL customer@igamono.co.jp
長谷園のwebサイト www.igamono.co.jp



長谷園だより
nagatanien.life

土鍋レシピなど、
楽しい情報はこちらです。

2024・11・6000

エッグベーカー ご使用上の注意

電子レンジ調理のご注意

- 電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。様子を見ながら加熱時間を調整してください。
- 掲載レシピの加熱時間は500Wの場合です。600Wの場合は0.8倍を目安に調整してください。
- 電子レンジで卵を溶かずに調理する場合は、楊子などで黄身と白身に穴を2〜3カ所あけてください。卵の性質上、破裂する恐れがあります。

直火調理のご注意

- ご使用前に炊いたお粥を少量入れ、火にかけて少し煮て目止めをしてください(ふたはしません)。
- 直火にかけてもご使用いただけます。その場合は鍋の外側(特に底部)の水気をよく拭き取ってから火にかけてください(ひび割れの原因になります)。
- 鍋が小さいので五徳に網をのせ、火加減は弱火でご使用ください。
- オープンやトースターでのご使用も可能です。

その他のご注意

- 熱い土鍋を急に冷たいところに置いたり、水に浸けたりしないでください(割れる恐れがあります)。
- ご使用後はよく洗い、十分に乾燥させてください。乾燥が不十分ですとカビの原因になります。
- 揚げ物には絶対に使用しないでください。火事になる恐れがあり、大変危険です。
- 加熱中(直後)の土鍋は、取り扱いに十分ご注意ください。素手で扱いますとやけどをする恐れがあります。
- 土鍋(特に底部)をテーブル等の上で滑らせないでください(家具を傷つける恐れがあります)。また調理直後の土鍋は高温のため、輻射熱によりテーブルを焦がす恐れがあります。断熱性の高い敷板をご使用いただくなど、取り扱いには十分ご注意ください。

ベーコンエッグ



《材料》

卵 … 1～2個
ベーコン … 1枚
塩・こしょう … 少々

※電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。短めの時間で様子を見ながら加熱時間を調整してください。

※500Wで出力が高い場合は弱調理をおすすめします。

※加熱しすぎると卵が破裂する恐れがあります。ご注意ください。

《作り方》

①「エッグベーカー」を水にくぐらせて水気を拭く。ベーコン・卵(大サイズ1～2個・小サイズ1個)を入れて塩・こしょう、楊枝などで卵全体に穴を数カ所あけてふたをする。

②電子レンジ(500～300W)で様子を見ながら加熱(下記表参照)する。

	卵2個	卵1個
500W	1分～1分半	30～40秒
300W	約3分	約1分半

※お好みの仕上がりにまで1～2分余熱調理も可能です。

焼きトマトエッグ



《材料》

卵 … 1個
パセリ … 適量
塩・こしょう … 少々

A トマト … 60g
アンチョビ … 2切れ
オリーブ油 … 大さじ1

《作り方》

①パセリ・トマト・アンチョビは細かく刻む。Aを合わせてよく混ぜる。

②「エッグベーカー大」にA・卵を入れ、塩・こしょうをふる。ふたをしないままガスの弱火にかけ、卵が半熟になったら火を止めてふたをし、約5分余熱調理する。ふたを開け、パセリをかける。

魚介のアヒージョ



《材料》

お好みの魚介 … 約100g
(たこ・えびなど)

塩 … 適量
パセリ … 少々

A オリーブ油 … 大さじ2
んにく … 1かけ
たかのつめ … 1/2本

《作り方》

①魚介は一口大に切る。パセリ・んにくはみじん切りにする。

②「エッグベーカー大」に魚介・Aを入れ、全体に塩をかけて軽く混ぜる。

③ふたをしないままトースターで約10分焼く。全体がふつつつと沸いたらトースターを止めてふたをし、約5分余熱調理する。ふたを開け、パセリをかける。



魚介のオーブン焼き



《材料》

お好みの魚介 … 約60g
(ホタテ・えびなど)

A 玉ねぎ … 1/8個
セロリ … 30g
ディル … 少々
にんにく … 少々
白ワイン … 小さじ1.5
オリーブ油 … 小さじ1.5
塩 … 少々

《作り方》

①Aの野菜は全てみじん切りにする。Aを合わせてよく混ぜる。

②「エッグベーカー 大」にA半量・魚介・A半量の順に入れ、ふたをしないままトースターで約5分焼く。

③焦げ目が付いたらふたをして、さらに約5分加熱する。トースターを止め、そのまま約5分余熱調理する。



ガーリックバター砂肝



《材料》

砂肝 … 80g
にんにく … 1かけ
バター … 15g
しょうゆ … 少々
レモン … 1/8個

《作り方》

①砂肝は薄切りに、にんにくはみじん切りにする。

②「エッグベーカー 大」に砂肝・にんにく・バターを入れ、ふたをしてガスの弱火にかける。ふつふつと沸いてきたらふたを取り、火が通るまで煮る。

③しょうゆを回しかけ、レモンをしぼる。



塩辛とじゃがいもの卵とじ



《材料》

じゃがいも … 60g
卵 … 1個
塩辛 … 大さじ1
粉チーズ … 適量

《作り方》

①じゃがいもは皮をむき、さいの目に切って水にさらす。

②「エッグベーカー 大」に水気を切った①を入れ、ふたをして電子レンジ(500W)で2分加熱する。

③溶きほぐした卵に塩辛を混ぜ、②に加えて軽く混ぜる。粉チーズをかけ、ふたをしないでトースターで焦げ目が付くまで焼く。

器
使
い



ふた付きの器としてもお楽しみいただけます。
おやつやおつまみ・薬味など、ちょっとした食材を盛り付けるのに重宝します。

器
使
い

ホ
ッ
ト
ト
マ
ト
ソ
ー
ス



《材 料》
トマト … 1個
粉チーズ … 15g
オリーブオイル … 大さじ1
塩 … 少々
タバスコ … 少々

《作 り 方》
① トマトは湯むきし、さいの目に切る。
② 材料を全て「エッグベーカー 大」に入れ、電子レンジ(500W)で2分～2分半加熱する。蒸し野菜・肉・魚など、好みの料理に添えていただく。

器
使
い

バ
タ
ー
コ
ー
ン



《材 料》
とうもろこし … 1本
バター … 大さじ1

《作 り 方》
① とうもろこしは包丁で実を少しづつ削ぎ落とし、ほぐす。
② とうもろこしを「エッグベーカー 大」に入れ、ふたをしないままトースターで10～12分焼く(途中で2～3回全体をよく混ぜる)。
③ トースターから出してバターをのせ、ふたをして約2分蒸らす。