

ながたにえん

長谷園の

とうちん

# 陶珍おひつ碗



長谷園

SINCE 1832

伊賀焼窯元 長谷園  
www.igamono.co.jp



ふたは器としても  
使えます

ふた・陶製のこ・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。

## 陶珍おひつ碗 ご使用上の注意

- 電子レンジ専用調理器です。直火・IHではご使用になれません。
- 電子レンジは600Wまたは500Wにて調理してください。高出力(700~1000W)またはオートタイプの電子レンジの場合は、手動で調節してください。
- 土鍋のように、ご使用前にお粥を炊いて目止めをすることは不要です。
- 加熱直後の取り扱いには十分ご注意ください。電子レンジから取り出す際はミトンなどをご使用の上、付属の敷板にのせてください(素手で扱いますとやけどをする恐れがあります)。
- 「陶珍おひつ碗」を凍らせないでください。割れる恐れがあります。
- 「陶珍おひつ碗」(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。
- 「陶珍おひつ碗」は吸水性がありますので、長時間汁気のものを入れておくとにじみ出てくる場合があります。
- 汚れは中性洗剤をスポンジにつけて手洗いし(食器洗浄機使用不可)、十分に乾かしてください(食器乾燥機使用可)。乾燥が不十分ですとカビの原因になります(電子レンジ(600W)で約3分加熱して湿気を飛ばすと簡単に乾燥できます)。
- 「陶珍おひつ碗」についたにおいには重曹(カビ臭さには酢)が効果的です。「陶珍おひつ碗」を大きめの鍋に入れてお湯を張り、スプーン1杯の重曹(酢の場合もスプーン1杯)を入れて煮沸し、しばらくおいてから洗ってください。
- レンピの電子レンジ加熱時間は600Wの場合の目安です。500Wの場合は1.2倍を目安にしてください。

陶器でチンする「陶珍おひつ碗」で電子レンジ本格蒸し調理！

## 基本の使い方

1



ボウルに水を張り、「陶珍おひつ碗」を入れてふた・本体に十分水を含ませる。約1分で水から上げ、表面の水気を拭く。

2



「陶製すのこ」をセットする。

※ごはんの場合は「陶製すのこ」は使いません。

3



ごはんや野菜など、温めたい食材・調理したい食材を盛り付ける。

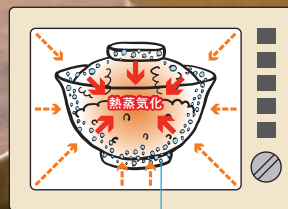
4



ふたをして電子レンジで加熱する。

※電子レンジの機種や食材の内容・分量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。

気孔が多い伊賀の粗土が水を含み、電子レンジの加熱で熱蒸気化。冷めたごはんをふっくら蒸し直し、ベタつかず美味しく温めます。



… マイクロ波 … 容器に含まれた水分

## ごはんを温める 陶製すのこ 不使用

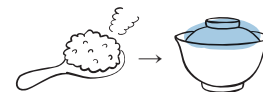
《材 料》

ごはん … 約165g  
(飯碗1杯分)

《温め方》

「基本の使い方」1の要領で「陶珍おひつ碗」に水を含ませ、ごはんの状態により下記の方法で温めてください。

### 「陶珍おひつ碗」で冷蔵したごはんを温める



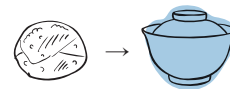
炊いたごはんを「陶珍おひつ碗」に入れ、冷蔵庫で保存する。冷蔵庫から取り出し、温めるときにふたのみに水を含ませて、電子レンジ(600W)で2分30秒加熱する。

### 密閉容器で冷蔵したごはんを温める



ふたと本体に水を含ませた「陶珍おひつ碗」に冷蔵庫から取り出したごはんを入れ、電子レンジ(600W)で2分30秒加熱する。

### ラップに包んで冷凍したごはんを温める



ふたと本体に水を含ませた「陶珍おひつ碗」に冷凍庫から取り出しラップを外したごはんを入れて電子レンジ(600W)で4～5分加熱する。



## 丼もの

陶製すのこ  
不使用



### 《材 料》

ごはん … 約165g  
(飯碗1杯分)  
お好みの具材 … 140g  
(焼き鳥・とんかつ・刺身など)  
お好みのタレ … 適量  
(しょうゆ・ソース・甘ダレなど)  
お好みの薬味 … 少々  
(ねぎ・しょうが・ごまなど)

### 《作り方》

①炊いたごはんを「陶珍おひつ碗」に入れ、冷蔵庫で保存する。  
②①を冷蔵庫から取り出し、ごはんの上にお好みの具材をのせる。  
③**ふたのみに水を含ませて**(ごはんを温める参照)、電子レンジ**(600W)で3分**加熱し、タレをかけて薬味を添える。  
※刺身は加熱後にのせてください。



## 温野菜



陶製すのこ  
使用



### 《材 料》

お好みの野菜 … 約180g  
(ブロッコリー・カリフラワー・  
芽キャベツ・かぶなど)  
ソーセージ … 適量

### 《作り方》

①食材は食べやすい大きさに切り、塩水(分量外)に落らせて引き上げる。  
②**「基本の使い方」の要領**で「陶珍おひつ碗」に①をセットする。  
③電子レンジ**(600W)で2分30秒**加熱する。  
※食材の大きさや分量に合わせて加熱時間を調整してください。



## 冷凍しゅうまい&海老



陶製すのこ  
使用



### 《材 料》

冷凍しゅうまい・冷凍海老  
… 合わせて約180g

### 《作り方》

①**「基本の使い方」の要領**で「陶珍おひつ碗」に食材をセットする。  
②電子レンジ**(600W)で3分**加熱する。  
※冷凍食材の大きさや分量に合わせて加熱時間を調整してください。

## 一器多様な「陶珍おひつ碗」

### その①

#### 冷蔵・冷凍ごはんをおいしく温め直し

“呼吸する土”といわれる伊賀の粗土に含ませた水分が、電子レンジのマイクロ波により熱蒸気化され、冷めたごはんをふっくらと蒸し直します。吸水性が高いため、ごはんがべたつくこともありません。

### その②

#### おいしく蒸し調理

熱蒸気の蒸し効果で、冷凍食材もしっとりおいしく解凍調理します。生の野菜・肉・魚なども電子レンジで簡単に調理できます。

### その③

#### 温かい器としてそのまま食卓へ

蓄熱力の高い「陶珍おひつ碗」は、電子レンジで容器本体も芯から温めるのでなかなか冷めません。調理後はそのまま食卓に運び、温かい器としてお使いください。料理が映えるシンプルな形と色合いを大切に、器としてのデザインにもこだわりました。

### その④

#### 保冷器や保存器にも

呼吸する素地の特徴をいかせば、素地が含んだ水分が外側から蒸発するときの気化熱で「陶珍おひつ碗」内部が冷えます。冷たい料理を冷たいまま保つ保冷器・盛り付けた食材の鮮度を保つ保存器としてお使いいただけます。



冷やしフルーツ



陶製すのこ  
使用



#### 《材料》

お好みのフルーツ … 適量  
水 … 適量

#### 《作り方》

①ボウルに水を張り、「陶珍おひつ碗」を入れてふた・本体に十分水を含ませる。約1分で水から上げ、表面の水気を拭く。

②「陶製すのこ」を敷き、フルーツと水を入れて盛り付ける。

※伊賀の粗土は吸水性があり、素地に含ませた水分が外側から蒸発するときの気化熱で、容器の内部を冷たく保ちます。



ポテトサラダ

陶製すのこ  
不使用



#### 《材料》

じゃがいも … 約200g  
玉ねぎ … 1/4個  
お好みの具材 … 適量  
(きゅうり・ハム・にんじん・ゆで卵など)

A | マヨネーズ … 40g  
塩 … 小さじ1/2  
こしょう … 少々

#### 《作り方》

①じゃがいもは皮をむき、4~6等分に切る。玉ねぎは薄切りにして水気を絞る。お好みの具材は一口大に切る(必要な場合は塩もみ・塩ゆでをする)。

②ふたと本体に水を含ませた「陶珍おひつ碗」に①のじゃがいもを入れ、電子レンジ(600W)で6分加熱する。

③じゃがいもをつぶし、熱いうちにA・①の玉ねぎ・具材を加えてよく混ぜる。