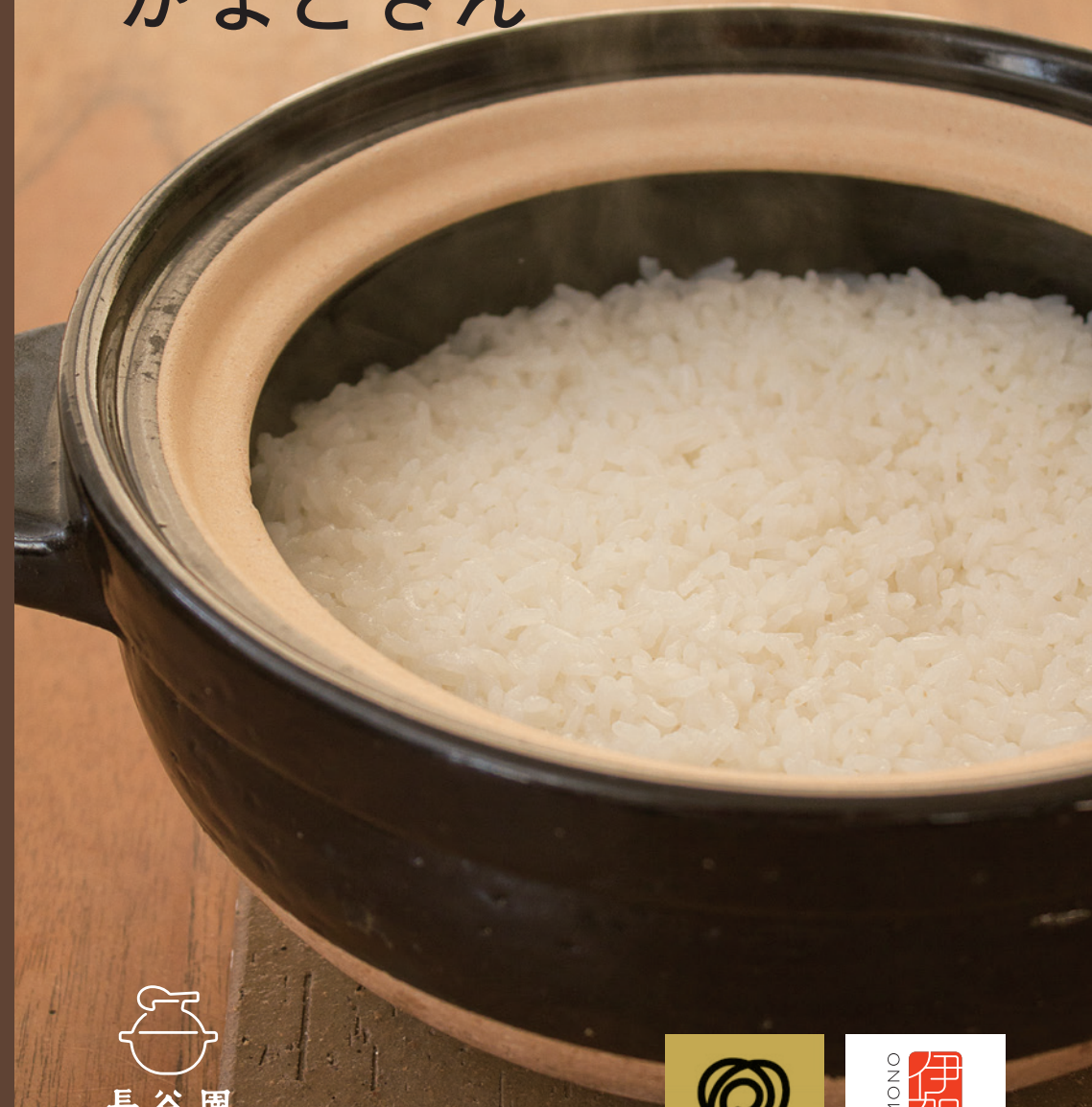


ながたにえん
長谷園の
かまどさん



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.

お問い合わせは ※受付時間 9:00～17:00(土・日・祝日除く)

 0120-529-500



使用動画



長谷園だより



webレンビ

長谷園はパーツ販売をしています

長くご愛用いただけるよう、パーツの追加注文も承ります。
パーツの直径を測り、ご購入先までお申し出ください。

[本社]

〒518-1325 三重県伊賀市丸柱 569
TEL 0595-44-1511 FAX 0595-44-1001
customer@igamono.co.jp

[東京店 igamono]

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 4-11-8 1F
TEL 03-3440-7071 FAX 03-3440-7041
tokyo@igamono.co.jp
[営業時間] 11:00～20:00 [定休日] 火曜日



長谷園
SINCE 1832

伊賀焼窯元 長谷園
www.igamono.co.jp



三重ブランド
認定品



伊賀ブランド認定品



食卓は 遊びの 広場だ

伊賀焼の発祥は今から1300年前、遠く天平年間に現伊賀市丸柱の地に窯を興し、神器・日用雑器作りに始まりました。織豊時代にかけ、茶道文化が盛になると茶器・雅陶として高い評価を得、風流人に愛され、数多くの名品を世に送り出しています。

長谷園は天保3年(1832年)にこの地に築窯して以来、伊賀焼の伝統と技術を継承して参りました。「作り手は真の使い手であれ!」の精神のもと、文明とともに進化するライフスタイルを体を感じながら、常に時代を見据えたものづくりに専念しております。

「食卓は遊びの広場だ」を理念に掲げ、日本の食文化に少しでもお役に立てるよう日々精進して参ります。今に生きる伊賀焼の逸品をお楽しみください。

料理人に好まれる伊賀の土鍋

伊賀の地は太古の昔、琵琶湖の湖底でした。その地層から採れる陶土は耐火性が高く江戸時代より直火の土鍋、行平、土瓶などがこの地で作られてきました。

伊賀の陶土は中に炭化した植物を多く含んでいるため、焼成すると、多孔性の素地になります。そのため土鍋本体がしっかりと熱を蓄えて食材の芯までじっくりと火を通し旨味を逃がさず美味しい料理に仕上げます。またこの素地は遠赤外線効果も発揮。煮る・焼く・蒸す・焙るなどの調理器具として昔からプロの料理人に愛されてきました。

炊き上がったお米

佐藤隆介

「お米は、炊き上がった瞬間に、その魂が飛び出す。その瞬間に、お米は、お米の魂を失ってしまう。だから、炊き上がったお米は、できるだけ早く食べてほしい。お米の魂は、お米の魂を失ってしまう。だから、炊き上がったお米は、できるだけ早く食べてほしい。」

「お米は、炊き上がった瞬間に、その魂が飛び出す。その瞬間に、お米は、お米の魂を失ってしまう。だから、炊き上がったお米は、できるだけ早く食べてほしい。お米の魂は、お米の魂を失ってしまう。だから、炊き上がったお米は、できるだけ早く食べてほしい。」

佐藤隆介

1936年東京生まれ。東京大学教養学部教育学科卒。コビーライターを経て、故池波正太郎の書生を10年勤める。現在、「江戸ゆずりの粋」を洗練を伝える数少ない文筆家として、『FR』誌や雑誌『ていつ活躍中』、『梅安料理』、『オウ』、『講談社文庫』、『著書に『お米の魂』、『文藝春秋』、『鬼平先生流』の作法、大人の嗜み『鬼平先生流 旅の抱き男の心得』(講談社)他がある。



火加減いらずで、
かまど炊きのようにな
ふつくら美味しいごはんが
炊き上がります。

「かまどさん」をご使用になる前に

土鍋の使い始めは「目止め」が必要です

伊賀土鍋は蓄熱性が高くなる粗土を使用しているため、必ず最初にお粥を十分に炊き込んでください。お粥炊きをすることでお米のでんぷん質が土鍋の細かい気孔を埋め、水漏れを防ぎます。

「目止め」お粥炊きの手順

① 土鍋をよく水洗いして水分を拭き取り、水を含みやすい底面を上にして自然乾燥させます。
※ 濡れたまま火にかけるとひび割れの原因となります。

② 乾燥させた土鍋に8分目ほどの水(またはお湯)と、水量の5分の1以上のごはん(お米ではなく残りごはん)を入れます。

- 一合炊き … 飯碗半分ぐらい
- 二合炊き … 飯碗8分目ぐらい
- 三合炊き … 飯碗1杯分ぐらい
- 五合炊き … 飯碗2杯分ぐらい



③ ざっと混ぜてごはんをほぐし、上ふたをして弱火で炊いてください。沸騰してきたら吹きこぼれないよう上ふたをずらしてゆっくりと炊き込んでください。
※ 中ふたは不要です。

④ お粥が炊き上がったら、火を止め土鍋が十分に冷めてから(1時間以上)お粥を取り除いて土鍋を水洗いしてください。※ 目止め後のお粥は食べられます。

お手入れ方法

汚れは中性洗剤でおとし、洗った後は水を含みやすい底面を上にして、風通しのよいところで十分に乾燥させてください。乾燥が不十分ですと目詰まりやカビの原因となります。



土鍋の目詰まり

土鍋は中身を長時間そのままにしたり、水に浸けっぱなしにして乾燥が不十分になると、目詰まりすることがあります。目詰まりした土鍋は美味しくごはんが炊けません(茶色っぽいごはんが炊ける場合があります)。原因は土鍋の中に少しずつ入り込んだお米のでんぷん質や焦げが炭化し、炊飯時に蒸気と一緒に噴出するためです(食べても問題はありません)。

目詰まりした場合の対処方法

土鍋の8分目まで水を入れ、重曹を小さじ1杯程度入れて約10分煮立てた後、天日干しをして十分に乾燥させます。さらに上記の「お粥炊きの手順」でもう一度お粥を炊いてください。

においが気になる場合の対処方法

土鍋についたにおいには茶殻(カビ臭さには酢、ひどいこびりつきには重曹)が効果的です。土鍋の8分目まで水を入れ、茶殻をひとつかみ(酢は大さじ2~3杯、重曹は小さじ1杯程度)入れて10分程煮立てます。その後、上記の「お粥炊きの手順」でもう一度お粥を炊いてください。

土鍋の取り扱いについて

火にかけるときは乾いた状態で



土鍋を火にかける前に必ず裏底に水気がないことを確認してください(ひび割れの原因となります)。

熱い土鍋を急冷しない



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)。

揚げ物には使えません



天ぷらやフライなど、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。

IHでは使用できません



「かまどさん」はIHでご使用になれません。

家具の損傷にご注意ください

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)。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ので、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。

やけどにご注意ください

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ので、ミトンなどをご使用ください。可燃性のものの上に置かないでください。

土鍋を長時間浸け置きすると目詰まりの原因となります

土鍋は手早く洗い、水を含みやすい底面を上にして風通しのよいところで十分乾燥してください。土鍋が目詰まりすると美味しくごはんが炊けなくなります(P6参照)。

センサー付きバーナーをご使用の場合のご注意

センサー付きバーナーでご使用になると、センサーが働いて弱火になったり火が消えたりすることがあります。その場合は「センサー解除」「高温調理」「高温モード」「センサー切」等の機能を使用してください。

土鍋に入るひび「貫入」

土鍋の表面に細かなひびが入ることがありますが、これは貫入といって表面の釉薬の部分に入るひびです。ご使用に差し支えはありません。

その他のご注意

- ガスコンロの自動炊飯機能をご使用にならないでください。
- 三口コンロの場合は、後ろのコンロではご使用にならないでください。火力が足りず、美味しく炊き上がりません。
- 電熱器でのご使用は炊飯には向きません。火力が足りず、美味しく炊き上がりません(煮物などは作れます)。

「かまどさん」 基本のごはんの炊き方

① 研ぐ・浸水する

分量の米を研いで5分ほど水をきり(水切りすることで水の計量が正しくできます)、分量の水とともに「かまどさん」に入れ、20分浸水する。

POINT

- 30分以上浸水する場合はボウルなどをお使いください。
- 炊き込みごはんは炊く直前に調味料・具材を入れてください。

② ふたをセットする

「ふたセット」写真のように中ふた・上ふたの穴の位置が直角になるようにセットする。

POINT

- 穴を直角にすることにより、米にほどよい圧力がかかります。

③ 炊く

ガスの中強火(玄米は中火)で炊く。**加熱時間は土鍋サイズ・米の量・種類(白米・玄米)・レシピによって異なります。P9炊飯目安早見表をご覧ください。**

POINT

- 火を止める目安となる“勢いよく蒸気が出る”とは右の「蒸気」写真のように上ふたの穴から蒸気が勢いよく噴き出す状態です。
- 途中で火加減は不要です。
- 他の具材を混ぜて炊く炊き込みごはん等は炊き上げ時間が長引く場合があります。
- 炊き上げ時間を1分前後のばすと香ばしいおこげができます。

④ 蒸らす

火を止めて、そのままの状態でも20分蒸らす。

これは基本のごはんの炊き方です。お使いの環境でどんどん自分なりに使いこなしていただけると幸いです。土鍋がみなさまの台所で役に立ち、末長くご愛用いただけますように。

ふたセット



中強火

鍋底の油葉がかかっていない白い部分の約半分の高さまで炎が達することを目安にしてください。

蒸気



「かまどさん」 炊飯目安早見表

ご家庭ごとのガス器具・お米の種類や季節・お好みの炊き具合に合わせて、炊き上げ時間・水加減を調整してください。

■ 白米を炊く場合

各サイズで炊飯可能な分量



白米の量	半合	1合	1合半	2合	3合	4合	5合
研ぐ	90mlの米を研ぎ、水切り	180mlの米を研ぎ、水切り	270mlの米を研ぎ、水切り	360mlの米を研ぎ、水切り	540mlの米を研ぎ、水切り	720mlの米を研ぎ、水切り	900mlの米を研ぎ、水切り
浸水する(ふたセット)	水 110ml 浸水 20分	1合炊き使用 水 200ml 2合炊き~使用 水 220ml 浸水 20分	水 300ml 浸水 20分	水 400ml 浸水 20分	水 600ml 浸水 20分	水 800ml 浸水 20分	水 1000ml 浸水 20分
炊く	中火 8~9分	中火 9~11分	中強火 10~12分	中強火 10~12分	中強火 11~14分	中強火 17~21分	中強火 18~22分
火を止める目安	勢いよく蒸気が出たとき		勢いよく蒸気が出て約30秒後		勢いよく蒸気が出て約1分後		勢いよく蒸気が出て約1~2分後
蒸らす	火を止めて、そのまま20分蒸らす						

- 残ったごはんは水を加えてもう一度炊いていただくと、美味しいお粥や雑炊としてお楽しみいただけます。
- 上記データは2,800kcal/hの卓上コンロを使用した場合のものです。

■ 玄米を炊く場合

各サイズで炊飯可能な分量



玄米の量	玄米1合	玄米2合	玄米3合	玄米4合
研ぐ	180mlの玄米を研ぎ、水切り	360mlの玄米を研ぎ、水切り	540mlの玄米を研ぎ、水切り	720mlの玄米を研ぎ、水切り
浸水する(ふたセット)	水 300~320ml 浸水約12時間 塩少々加える	水 570~600ml 浸水約12時間 塩少々加える	水 900ml 浸水約12時間 塩少々加える	水 1200ml 浸水約12時間 塩少々加える
炊く	中火 22分	中火 28~30分	中火 35~38分	中火 41~43分
火を止める目安	蒸気が出て約10分後	蒸気が出て約13~15分後	蒸気が出て約15~18分後	蒸気が出て約17~19分後
蒸らす	火を止めて、そのまま30~40分蒸らす			

- 玄米を炊く際に塩を入れるのは塩味のためではなく、玄米特有の苦み(カリウム)を和らげ、美味しく炊き上げるためです。
- 上記データは2,800kcal/hの卓上コンロを使用した場合のものです。

「かまどさん」 美味しさのヒミツ

多孔質（ポーラス）な粗い伊賀土の蓄熱作用・肉厚な本体・二重ふたで、より保温効果を高めています。

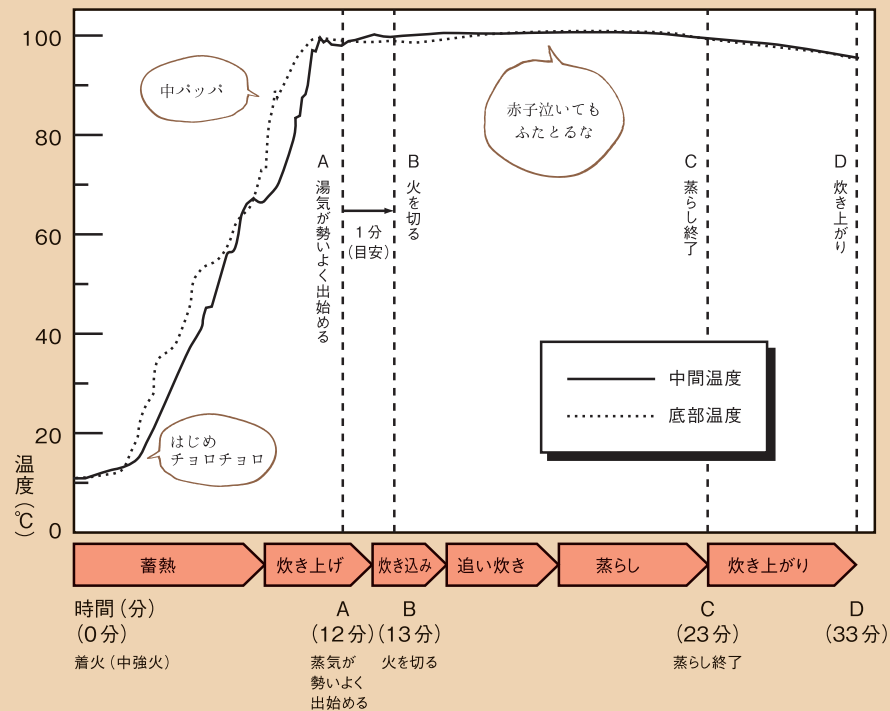


- 遠赤外線効果の高い釉薬を使用しているためお米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたごはんが炊き上がります。
- 直火部分は肉厚成形の仕上げにより、熱を蓄えてから穏やかに伝えます。保温性にも優れています。
- 二重ふたなので、圧力釜の機能を果たし、ふきこぼれも防ぎます。
- 炊き上げ時間を1分前後延ばすと、香ばしいおこげができます。
- 伊賀で産出する粗土を使用のため、木のおひつと同じように呼吸をし、ごはんがべとつきません。
- 炊き込みごはん・玄米も美味しく炊けます。

「かまどさん」炊飯時の温度推移グラフ

Bで火を止め、20分後のDでもほとんど温度が下がりにません。薪の竈かまどにできる熾おき（残り火）と同じ動きをし、火を止めた後も沸騰を継続させながら徐々に「蒸らし」に入ります。

「かまどさん」3合炊きを使用 / 2,800kcal/h卓上コンロ使用 / 三重県工業研究所産業研究室伊賀分室記録



「かまどさん」 レシピいろいろ

ご紹介するレシピを参考に、ご家庭ごとの土鍋調理をお楽しみください。



たけのごはん

《材料》

	1合	2合	3合	5合
米				
ゆでたけのこ	70g	130g	200g	350g
だし汁	190 ml	370 ml	560 ml	920 ml
薄口醤油	小さじ1	大さじ1	大さじ1-1/2	大さじ2-1/2
酒	小さじ1	大さじ1	大さじ1-1/2	大さじ2-1/2
塩	少々	少々	少々	少々

《作り方》

- ①研いで水切りした米・だし汁を「かまどさん」に入れ、20分浸水する。
- ②①に調味料・食べやすい大きさに切った材料を入れ、P8基本のごはんの炊き方②～④の手順で炊き上げる。
- ③蒸らし終わったらよく混ぜ、木の芽(分量外)を散らす。



鯛飯



赤飯



枝豆ごはん



たこ飯

《 鯛飯 材料 》

米	1合	2合	3合	5合
小鯛	1切	1尾	1尾	2尾
だし昆布	3cm	7cm	10cm	13cm
水	180ml	370ml	555ml	935ml
薄口醤油	大さじ1	大さじ1½	大さじ2	大さじ3
酒	小さじ1	小さじ2	小さじ3	小さじ4
塩	少々	少々	少々	少々

《 鯛飯 作り方 》

- ① 研いで水切りした米・だし昆布・水を「かまどさん」に入れ、20分浸水する。
- ② 小鯛ははらわた・ウロコを除いて切り込みを入れ、両面を軽く焼く。
- ③ ①に調味料・②の小鯛をのせ、P8基本のごはんの炊き方②～④の手順で炊き上げる。
- ③ 蒸らし終わったらだし昆布を除き、小鯛を取り出して骨を除き、身を戻してよく混ぜる。

《 赤飯 材料 》

もち米	1合	2合	3合	5合
小豆(乾燥)	45g	90g	120g	160g
小豆のゆで汁 ※水を足して量を調整	180~190ml	360~390ml	540~590ml	900~990ml
ごま塩	適量	適量	適量	適量

《 赤飯 作り方 》

- ① 小豆は洗って一度ゆでこぼし、かぶる程度の水とともに鍋に入れて中火にかける。沸騰したら弱火にし、差し水をして固めにゆで上げる。
- ② 研いで水切りしたもち米・小豆のゆで汁をボウルに入れ、約1時間浸水する。
- ③ ②・小豆を「かまどさん」入れ、P8基本のごはんの炊き方②～④の手順で炊き上げる。蒸らし終わったらよく混ぜ、ごま塩をふる。

※小豆のゆで汁は熱いうちに空気に触れさせると、色がきれいに仕上がります。

《 枝豆ごはん 材料 》

米	1合	2合	3合	5合
枝豆	70g	130g	200g	350g
しょうが	30g	40g	50g	60g
だし汁	190ml	370ml	560ml	920ml
薄口醤油	小さじ1	大さじ1	大さじ1½	大さじ2½
酒	小さじ1	大さじ1	大さじ1½	大さじ2½
塩	少々	少々	少々	少々

《 枝豆ごはん 作り方 》

- ① 研いで水切りした米・水を「かまどさん」に入れ、20分浸水する。
- ② ①に調味料・食べやすい大きさに切った材料を入れ、P8基本のごはんの炊き方②～④の手順で炊き上げる。
- ③ 蒸らし終わったらよく混ぜる。

《 たこ飯 材料 》

米+もち米	米半合 もち米半合 計1合	米1合 もち米1合 計2合	米1合半 もち米1合半 計3合	米2合半 もち米2合半 計5合
ゆでだこ	50g	100g	150g	200g
水	155ml	310ml	465ml	800ml
塩	小さじ½	小さじ1	小さじ1½	小さじ2
みりん	小さじ1	小さじ2	大さじ1	大さじ1½
酒	20ml	40ml	60ml	80ml
小口ねぎ	適量	適量	適量	適量

《 たこ飯 作り方 》

- ① 研いで水切りした米+もち米・水を「かまどさん」に入れ、20分浸水する。
- ② ①に調味料・細かく切ったたこを入れ、P8基本のごはんの炊き方②～④の手順で炊き上げる。
- ③ 蒸らし終わったら小口ねぎを散らし、よく混ぜる。

鶏とごぼうの
炊き込みごはん



栗ごはん



さつまいも
ごはん



大根煮



《 鶏とごぼうの炊き込みごはん 材料 》

米	1合	2合	3合	5合
鶏肉	70g	130g	200g	350g
ごぼう	70g	130g	200g	350g
だし汁	190 ml	365 ml	550 ml	920 ml
薄口醤油	小さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2	大さじ3
酒	小さじ1	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2・1/2
塩	少々	少々	少々	少々

《 鶏とごぼうの炊き込みごはん 作り方 》

- ① 研いで水切りした米・だし汁を「かまどさん」に入れ、20分浸水する。
- ② ①に調味料・食べやすい大きさに切った材料を入れ、P8基本のごはんの炊き方②～④の手順で炊き上げる。
- ③ 蒸らし終わったらよく混ぜる。

《 栗ごはん 材料 》

米	1合	2合	3合	5合
栗	70g	130g	200g	350g
だし昆布	3 cm	7 cm	10 cm	13 cm
水	195 ml	390 ml	585 ml	980 ml
酒	小さじ1	小さじ2	大さじ1	大さじ1・1/2
塩	少々	少々	少々	少々

《 栗ごはん 作り方 》

- ① 研いで水切りした米・だし昆布・水を「かまどさん」に入れ、20分浸水する。
- ② ①に調味料・食べやすい大きさに切った材料を入れ、P8基本のごはんの炊き方②～④の手順で炊き上げる。
- ③ 蒸らし終わったら昆布を除き、さっくり混ぜる。

《 さつまいもごはん 材料 》

米	1合	2合	3合	5合
さつまいも	150g	250g	400g	500g
だし昆布	3 cm	7 cm	10 cm	13 cm
水	200 ml	400 ml	600 ml	1000 ml
塩	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
黒ごま	適量	適量	適量	適量

《 さつまいもごはん 作り方 》

- ① 研いで水切りした米・だし昆布・水を「かまどさん」に入れ、20分浸水する。
- ② ①に調味料・食べやすい大きさに切ったさつまいもを入れ、P8基本のごはんの炊き方②～④の手順で炊き上げる。
- ③ 蒸らし終わったら昆布を除き、さっくり混ぜて黒ごまを散らす。

肉厚土鍋で煮物

「かまどさん」は肉厚成形で蓄熱力が高く、煮込み料理を作るのにも向いています。

《 大根煮 材料 》

大根・だし汁・調味料など各適量

《 大根煮 作り方 》

- ① 大根は皮をむき、食べやすい大きさに切る。
 - ② 「かまどさん」に材料を入れ、上ふたをして（中ふたは使用しません）中火にかける。沸騰したら弱火にして20分煮込み、火を止めて一度完全に冷ます（余熱調理）。
- ※ 余熱を利用して、さまざまな食材で煮物作りをお楽しみください。



お粥も炊けます

「かまどさん」でお粥を炊く際は、上ふたのみ使用してください。また、水位は土鍋の7分目までにしてください。それ以上入れるとふきこぼれる恐れがあります。

《全粥 材料》 《五分粥 材料》

米：水 = 1：5 米：水 = 1：10

《作り方》

- ①分量の米と水を「かまどさん」に入れ、30分浸水する。
- ②上ふたをして（中ふたはセットしません）中火にかけ、沸騰したら木べらで軽く混ぜ、弱火にして吹きこぼれないようふたをずらして炊き、火を止めて約5分蒸らす。

※吹きこぼれないようご注意ください。

※お好みで水量を調整してください。

無洗米を炊く場合

無洗米の量は、白米の分量より1割減らして計量（1合=160ml）してください。

- 水分量・炊き方・蒸らし：白米と同様
- 浸水時間：約1時間

【注意】無洗米用計量カップをご使用の場合は米の分量を1割減らす必要はありません。

分つき米を炊く場合

[3分つき米]

- 水分量：白米と同様もしくは少し多め
- 浸水時間：約1時間 ※塩少々加える
- 炊き方：白米と同様

[5分つき米・7分つき米]

- 水分量・浸水・炊き方など、白米と同様

本書の炊き上げ時間は目安です

ご家庭でご使用のガスの種類（都市ガス・プロパンガス等）や器具の種類によって火力（カロリー）が異なりますので、それぞれに合った炊き上げ時間をタイマー等で設定してください。

水加減・炊き上げ時間はお好みで調節を

お米の種類や新米古米・具の内容（炊き込みご飯の場合）・季節による水の温度差によって、炊き上がり方に若干差が出る場合があります。水加減・炊き上げ時間は好みの炊き上がりに合わせ調整してください。

「かまどさん」パーツ販売について

長谷園は土鍋のパーツ販売をしています

上ふた・中ふた・本体等が万が一破損しても、パーツのみのご注文を承ります。**その際は必ず下記の要領でパーツのサイズをお測りの上、ご注文ください。**ご注文は長谷園またはご購入先までご連絡ください。どうぞ末永く土鍋をご愛用ください。

上ふたをご注文の場合 上ふたの直径（外径）または、本体のAをお測りください。



中ふたをご注文の場合 中ふたの直径（外径）または、本体のBをお測りください。



本体をご注文の場合 本体の直径（外径）または、上ふたの直径（外径）をお測りください。



お持ちの土鍋サイズが不明な場合は、右の表を参考にしてください。

かまどさんサイズ	一合炊き (ACT-02)	二合炊き (ACT-03)	三合炊き (ACT-01)	五合炊き (ACT-50)
本体の直径(外径)	φ19 cm	φ21.5 cm	φ24 cm	φ26 cm



「かまどさん」は こうして生まれた

「いかに飯をうまく食い、いかに酒をうまく飲むか」。長谷園のものづくりの発想はここから始まります。伊賀粘土の特性を活かしながら、今の生活に何が求められているのかを探り、自分たちが使い手になりきることからそれは広がっていきます。

呼吸する土と呼ばれる伊賀の粗土の鍋は、火にかけるとゆっくりじっくり熱くなった後勢いよく沸き立ち、一度蓄熱すると火からおろしてもなかなか冷めない。そのため昔からプロの料理人には「炊飯に最適」と定評がありました。この味を家庭で味わってもらいたい。けれどスイッチひとつでごはんが炊ける便利な時代に、火加減調整が難しく、吹きこぼれる土鍋炊きは非常に面倒なこと。そこで、「火加減なしで・吹きこぼれない・手間いらずで美味しいごはんが炊ける」土釜への挑戦が始まりました。

土や釉の調合、中ふたと外ふたの厚みや形状、ふたの穴の数や位置…。千点を越える試作品ができるたび、ごはんを炊いては試食をくり返し、試行錯誤の末、三年半かけて肉厚で二重ふたの「かまどさん」はできあがりました。

多孔質で肉厚の本体は、火加減なしで「はじめチョロチョロ、中パッパ」を勝手にやってくれ、火からおろした後も沸騰の状態を続け、穏やかに蒸らしに入ります。それが薪の竈に出来る熾（残り火）と同じ動きをし、さらに伊賀の粗土からの遠赤外線効果でふくらつやつやにごはんが炊き上がるのです。また、重さのある中ふたと外ふたの相乗効果により、中の米に圧力をかけ、吹きこぼれも防ぎます。中ふたには甘みのある美味しいおねばを外に逃がさない工夫も施しました。重さはあるけれど「かまどさん」の形状には全て理由があり、どれも手間いらずで美味しいごはんを炊くことにつながっているのです。

炊きたてのごはんを食卓の真ん中に持ってきて、ふたをあけた時の嬉しさ。これも美味しさの一部として長谷園からお伝えしたいことです。

大切な家族や親しい仲間たちと囲む食卓は、心はずむ楽しい絆づくりの広場です。食いしん坊が集まって作り上げた長谷園の「かまどさん」がみなさまの食卓で活躍し、それぞれの遊びの食卓を創造されることを願っています。

長谷園のものづくり

約半月の時間をかけて職人が手を加え、土から土鍋になります。
職人の伝統の技が息づいています。



たくさんの試作を重ねて新商品が生まれます（写真はその一部）。



伊賀の土は400万年前の古琵琶湖層と呼ばれる土の層から採られます。この土を石膏型で成形します。



職人の熟練の技が光る削り出し。石膏型から取り出された粗土の土鍋を丁寧にカンナで削り、鍋底の火に当たる表面積を増やします。



水でのばした土を糊にして「耳」と呼ばれる土鍋の持ち手を付けていきます。



乾燥・素焼きを経た土鍋に、手作業で釉（うわぐすり）を施します。



本焼きされた土鍋は1個1個チェックされ、みなさまのお手元に届けられます。