長谷園
SINCE 1832

創業天保３年　伊賀焼窯元　長谷園
長谷製陶株式会社
Nagatani Seito Co., Ltd.

お問い合せは　※受付時間 9:00～17:00（土・日・祝日除く）
0120-529-500

## 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。

## 長谷園のウェブサイト
## www.igamono.co.jp

機能土鍋の使用方法動画・全商品の詳細・楽しくて美味しい旬の土鍋レシピはウェブサイトでご覧いただけます。

［ 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

2018・6・30000

# 長谷園（ながたにえん）の
# いぶしぎん

長谷園
SINCE 1832
伊賀焼窯元 長谷園
www.igamono.co.jp

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、茶道文化が盛んになると茶器・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に感じながら、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。

煙も香りも外に逃がさない
陶製燻製器です。
ご家庭で手軽に
本格スモーク料理を
お楽しみください。

# いぶしぎんん

佐藤隆介

三十ちょっとで死病と思い、奇跡的に三途の川から舞い戻った私は、退院したその日に決めた。これから先は余禄の人生。好きなようにするぞ。即ち、次の三条である。

毎日、うまいなァと思うものを毎日食う。

うまいなァと思う酒を飲む。

気に入った器でゴキゲン飲み食いをしない。

かくて物書き稼業の稼ぎのすべてを酒と食いものとやきものに注ぎ込んで三十数年。思いもかけず長い余禄となったのは、他人様よりストレスが少ないからだろう。気分よく飲み食いさえできれば他に欲はない。ただし、「お父さんの代わりに、そのカネ、おれ一人が苦労してきたんだよ」と、山妻はうそぶいている。

世の中にこういう馬鹿は私ぐらいかと思っていたが、実はもう一人いた。長谷優磁。江戸時代から続く伊賀焼窯元の末裔で、齢は六十少々。掛値なしの美人女房、多何子との間に二男二女があり、子供たちは四人とも家業を助けて働いている。端目にもうらやむべき家族だ。

この長谷優磁のどこが馬鹿かというと、商売そっちのけで「発明」にのめりこんでいることである。研究テーマは「昼夕一食」、「いかに飯をうまく食い、いかに酒をうまく飲むか」これのみ。四六時中、それ一筋に成ない。

あくなき食道楽の研究成果は、ここ十年ほど間にぽつぽつと実り始め、すでに「かまどさん」や「ふっくらくん」や「蒸し鍋」は世に出て、日本の食文化に少なからず貢献している。

最近の二年間、長谷優磁の研究意欲はもっぱら「燻製」に集中していた。丸柱の長谷家を訪ねるたびに、食堂の大テーブルに奇妙な土釜の新作がのっていて、毎回いやというほどそのテストに立ち会わされた。

燻製とはもともと保存の知恵である。燻の殺菌効果によって、塩漬けした魚介類や鳥獣肉の長期保存が可能になる。ただ、食いしん坊発明狂の目的は別のところにあった。

「出来立ての、熱々の燻製が食べたい！」

それも庭の隅に石油缶利用の簡易炉を据えてベーコンを作る式の発想ではなく、「酒を飲みながら食卓で燻製の出来上がりを待つ」というのだから、従来のあらゆる燻製の常識を超えている。

都会のマンションの食卓で使うとなれば、煙が部屋に立ちこめるなど論外。匂いもほとんどなければ防火用煙感知器にも影響しない――これが絶対的な条件である。

よしそれなら食卓にふさわしい姿かたちも必要だ。さらに、だれでも気軽に簡単に使えなければ、単なる物好きの道具に終わる。そして何よりも、出来立て熱々の燻製がうまくなければ話にならない。

そのすべてをクリアーしたのが伊賀焼卓上燻製器だ。ついに完成した。「かまどさん」に似た土釜だが中蓋はなく、上蓋に穴もない。釜底に格子プレートを入れ、上下二段の金網に燻したいものを並べ、蓋をして卓上燻炉にのせて火をつけるだけ。この簡単さがいい。

構造上のミソは釜の縁に設けた蓋受けの溝にある。火をつけてしばらくして煙の匂いがしてきたら、この溝に水を入れる。水で完全シールを実現したのが長谷優磁ならではの非凡な着想だ。これは特許に価する。

さて……。鳥、豚、牛、ゆで卵、帆立貝、牡蠣、魚のあれこれ、さまざまな野菜類、さらには固く締めた豆腐まで、片っ端から試してみたが、燻し立ては何でもそれなりにうまいことがわかった。薫煙はいままでどれも知らなかった至高の調味料である。

これでまた食卓の遊びが一つふえた。仲間を集めて"薫煙パーティー"が出来る。名前をつけてSNSと長谷優磁にいわれ、東京へ帰って三日間考えて「いぶしぎんん」と決めた。われながら天才ネーミングの傑作と思っている。

**佐藤 隆介**
さとう りゅうすけ

1936年東京生まれ。東京大学教養学部教育学科卒。コピーライターを経て、故池波正太郎の書生を10年勤める。現在、亡師ゆずりの粋と洗練を伝える数少ない文筆家として、ＰＲ誌や雑誌にて活躍中。編書に『梅安料理ごよみ』（講談社文庫）、著書に『うまいもの職人帖』（文藝春秋）、『鬼平先生流男の作法、大人の嗜み』『鬼平先生流旅の拘り、男の心得』（講談社）他がある。

# 「いぶしぎん」基本の使い方

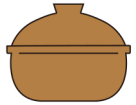
ガス火　空焚きOK

● これは基本の使い方です。レシピを参考に、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。

● 記載の時間は2800kcal/h卓上コンロ使用の場合の目安です。

## セット内容

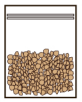
本体



網（ステンレス製）

- いぶしぎん ミニ … 2枚入
- いぶしぎん 小 … 2枚入
- いぶしぎん 大 … 3枚入

チップ（桜）100g



## ❶ チップ・アルミホイルをセットする

10〜12㎝角のアルミホイルを2枚用意する。鍋底にアルミホイルを1枚敷き、付属のチップをひとつかみ置く。もう1枚のアルミホイルのふちを持ち上げて受け皿を作り、チップの上にセットする。

**チップの量**

| いぶしぎん ミニ | いぶしぎん 小 | いぶしぎん 大 |
|---|---|---|
| 約3g | 約5g | 約7g |

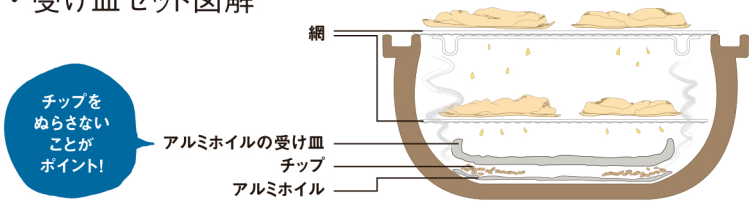
※付属のチップ（桜）は100g入りです。　※アルミホイルは付属しておりません。

**POINT**

● 食材から出る水分や脂分でチップをぬらさないよう、チップの上に受け皿を敷きます。

● 受け皿が煙道を妨げないよう、アルミホイルのふちを持ち上げてください。

## チップ・受け皿セット図解




## ❷ 食材をセットする

付属の網に食材を並べ、鍋にセットする。

**セットできる網**

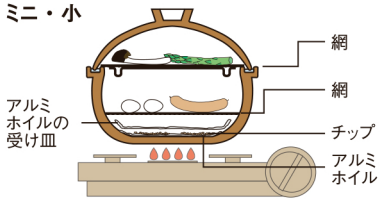
| いぶしぎん ミニ | いぶしぎん 小 | いぶしぎん 大 |
|---|---|---|
| 二段 | 二段 | 三段 |

**POINT**

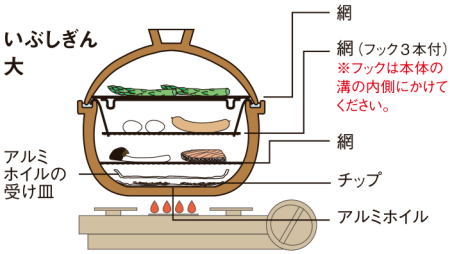
● 食材はキッチンペーパーに挟み込み、水分と脂分をしっかり取って**重ならないように**網の上に並べてください。
● 下段の方が高温になるため、肉厚の食材は下段にセットしてください。
● ミニサイズをご使用の場合、食材は一口大に切ります（食材が大きすぎると火が通りにくい場合があります）。

## 付属品セット方法図解

いぶしぎん ミニ・小




いぶしぎん 大




## ❸ 強火で加熱・水を注ぐ・余熱調理

**ふたを取った状態**で、「いぶしぎん」を水平にガス台にのせ、ガスの**強火**にかける（**チップに直接火をつけないでください**）。4〜5分後、チップから**煙が出てきたらふたをする。**

**POINT**

● 後でふたを置いた溝に水を注ぐため、水平にします。

ふたをして溝のふちから煙が出てきたら、溝に水を注ぎ、数分後に火を止める。そのままの状態で余熱で燻す。

**目安時間**

| | いぶしぎん ミニ | いぶしぎん 小 | いぶしぎん 大 |
|---|---|---|---|
| 火にかけてふたをするまでの時間 | 4〜5分 | | |
| 水を注いでから火を止めるまでの時間 | 3〜4分 | 4〜5分 | 5〜6分 |
| 余熱調理時間 | 3〜4分 | 約20分 | 約20分 |

**POINT**

● 注ぐ水の量は、溝からあふれない程度です。

**[注意]** 本体は大変熱くなっております。移動させるときはミトンなどをご使用下さい（素手で触るとやけどの恐れがありますのでご注意ください）。

# 「いぶしぎん」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

「いぶしぎん」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

## 目止めは必要ありません

「いぶしぎん」は一般的な土鍋のように、ご使用前にお粥を炊いて目止めをすることは不要です。

## 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。

## 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」等の機能をご使用ください。

## その他のご注意

業務用ハイカロリーガス器具での調理は中火にてご使用ください。

## 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（食器乾燥機使用可）。**乾燥が不十分ですと目詰まりやカビの原因**になります。



# 「いぶしぎん」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。

## スモークいろいろ

《 作り方 》

①均等に切った食材に塩・こしょうを強めにふる。

②①の食材をキッチンペーパーに挟み込むようにして、水分と脂分をしっかり取る。

③P6・7基本の使い方の手順で調理する。

※食材は早めに準備しておき、できるだけ水分・脂分を除くようにします。

## おすすめ食材

### うずらのゆで卵

殻をむいて。普通のゆで卵でもOK！

### チーズ

プロセスチーズがおすすめ。半分に切ったちくわなどにのせると、溶けても大丈夫。

※ナチュラル系チーズは不向きです。

### 肉類

鶏・豚・牛など何でも合います!

### ウインナー

味付けはいりません。

### たこ・えび

牡蠣・ホタテもおすすめ。魚介類は水分が多いので、キッチンペーパーでよく拭いてから調理してください。

### 明太子

味付けいらず、たらこも美味!

### 鮭

ししゃもなど、干物もおすすめ。

### 野菜 & きのこ

塩をふると水分が出るので、よく拭き取ります。

## しめ鯖

一口大に切ったしめ鯖にこしょうをふり、P6・7基本の使い方の手順で調理する。

## 干物

ししゃも・アジなどお好みの干物を室温に戻し、P6・7基本の使い方の手順で調理する。

## アスパラの肉巻き

アスパラに豚バラ薄切肉をらせん状に巻き付けて塩・こしょうを強めにふる。食べやすい大きさに切り、P6・7基本の使い方の手順で調理する。

## スペアリブ

スペアリブに塩・こしょうを強めにふり、室温に1〜2時間置く。P6・7基本の使い方の手順で調理し、そのまま20〜30分（ミニは5〜8分）余熱調理する。

# 手作りベーコン

《 材料 》

厚切り豚肩ロース肉 … 3枚（500g）
（とんかつ用）　（ミニは2枚）
塩 … 10g
砂糖 … 3g
黒こしょう … 少々
ローリエ … 4枚

《 作り方 》

①塩・砂糖・黒こしょうを混ぜて豚肉にすり込み、ジップロックなどに入れる。肉の間にローリエをはさみ、袋の空気を抜いて密封し、冷蔵庫に入れて3日間熟成させる（1日1回袋の上下を返す）。

②①を冷蔵庫から取り出して軽く水洗いし、たっぷりの水に2時間浸けて塩抜きする（途中一度水を替えてください）。

③水から引き上げた肉の水気をよく拭いてざるなどに並べ、冷蔵庫で30分〜1時間乾燥させる。

④P6・7基本の使い方の手順で調理し、そのまま20〜30分（ミニは5〜8分）余熱調理する。

# ステーキ＆オリーブの燻製 ナッツの燻製

自家製スモークは
最高のおつまみ。

**《 ステーキ＆オリーブの燻製材料 》**

牛ヒレステーキ肉 … 150g
オリーブ（瓶詰） … 適量
塩 … 適量
こしょう … 適量

**《 ナッツの燻製材料 》**

お好みのナッツ … 適量

**《 ステーキ＆オリーブの燻製作り方 》**

①牛肉は塩・こしょうを強めにふって室温に1時間おき、表面の水気を押さえて拭く。オリーブは汁気をきってよく拭く。

②上段にオリーブ・下段に牛肉をセットし、P6・7基本の使い方の手順で調理する。

※牛肉は厚さ3㎝程度のものをお選びください。

**《 ナッツの燻製作り方 》**

①上段・下段にナッツを並べ、P6・7基本の使い方の手順で調理する。

※ナッツは網目から落ちない大きめのものをお選びください。小さいものはアルミホイルの上にのせて燻してください。

# 牡蠣・鯛のスモークオイル漬け

**《 材料 》**

牡蠣のむき身 … 10個
鯛の切り身 … 100g
オリーブオイル … 適量
鷹の爪 … 1本
A 水 … 300㎖
　砂糖 … 30g
　塩 … 15g
　しょうゆ … 大さじ1
　酒 … 大さじ2
　こしょう … 少々

**《 作り方 》**

①Aを小鍋などに入れて火にかけ、ひと煮立ちさせる。砂糖・塩が溶けたら火からおろし、冷ます。

②水洗いした牡蠣・鯛を①に漬け込み、3〜4時間おく。

③牡蠣・鯛を取り出し、汁気をきってよく拭く。キッチンペーパーに包み、ラップをしないで冷蔵庫に入れ、一晩乾かす。

④P6・7基本の使い方の手順で調理し、冷めたら鷹の爪とともに容器に入れてオリーブオイルをひたひたに注ぐ。

※瓶詰めにして冷蔵庫で1週間保存可能です。

# スモークチキン

《 材料 》2〜4人分

鶏もも肉 … 150g
塩 … 小さじ1
黒こしょう … 適量

《 作り方 》

①鶏肉は5〜6cm角（ミニは一口大）に切り分け、厚い部分に切り込みを入れる。

②①に塩・こしょうを強めにふり、常温に1時間おく。

③P6・7基本の使い方の手順で調理し、そのまま20〜30分（ミニは5〜8分）余熱調理する。

## 作った燻製でアレンジ料理

燻製をトッピングに、いろいろなメニューをお楽しみください。

スモークチキンサラダ

スモーク明太子パスタ

スモーク干物混ぜごはん



## 燻製以外の使い方も

「いぶしぎん」は空焚きができる土鍋なので、ロースト調理にも向いています。

## ローストポーク

①豚バラブロック（いぶしぎん小サイズ使用で約200g）・一口大に切った野菜に塩・こしょうをふる。

②「いぶしぎん」にアルミホイルを敷き、下段の金網をセットし、①とハーブをのせる。

③ガスの中強火で約20分加熱し、火を止めて20分以上余熱調理する。

## 焼きいも

①「いぶしぎん」に下段の金網をセットし、さつまいもを2〜3本のせる。

②ふたをしてガスの中火で20〜30分加熱する（途中1〜2回返す）、火を止めて20分以上余熱調理する。竹串がすっと通ったら出来上がり。

※さつまいもの大きさによって加熱時間を調整してください。

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。

| いぶしぎんサイズ | ミニ（CK-10） | 小（CT-43） | 大（CT-80） |
|---|---|---|---|
| 本体の直径 | φ17.5㎝ | φ23㎝ | φ26㎝ |

## 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。ふた・本体・金網・チップなど、万が一破損しても、パーツのみのご注文を承ります。まずはパーツの直径を測り、長谷園またはご購入先までご注文ください。どうぞ末永く土鍋をご愛用ください。

お問い合せは **0120-529-500**

※受付時間 9:00 〜 17:00（土・日・祝日除く）

長谷園の
**週刊webレシピ**
毎週金曜更新中
ホームページよりアクセス

使用方法動画・Q&A・その他レシピもご覧いただけます。

長谷園 search