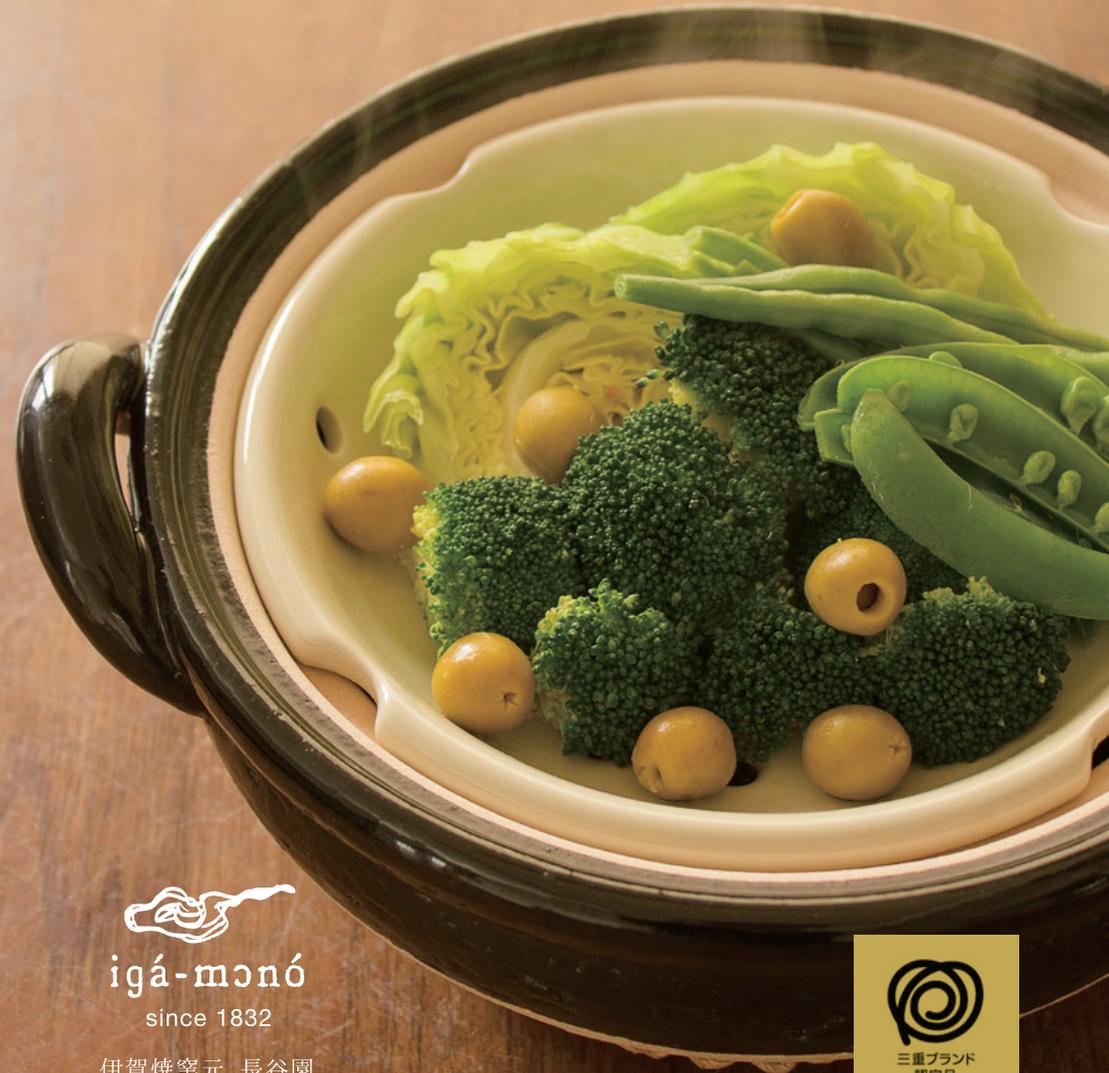


ながたにえん

長谷園の

ヘルシー蒸し鍋



創業天保3年 伊賀焼窯元 長谷園

igá-monó since 1832 ながたに 長谷製陶株式会社

長谷園はパーツ販売をしています

長谷園のホームページ
www.igamono.co.jp

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

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

お問い合わせは ※受付時間 9:00~17:00 (土・日・祝日除く)

 0120-529-500

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。

機能土鍋の使用法動画・全商品の詳細・楽しくて美味しい旬の土鍋レシピはホームページでご覧いただけます。



igá-monó
since 1832

伊賀焼窯元 長谷園
www.igamono.co.jp





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。



旨みと栄養素を逃がさず
たっぷりの温野菜がいただけます。
その上、余分な脂分も落とすので
とてもヘルシーです。

一器多様

アツアツの【蒸し料理】はもちろん、
伊賀土の気化熱を利用した【冷やし料理】、
「陶製すのこ」を外して【鍋料理】など
ひとつあればいろいろな楽しみ方が。
一器多様な「ヘルシー蒸し鍋」で、
バラエティー豊かな食卓を。

其の壹

卓上で蒸し料理

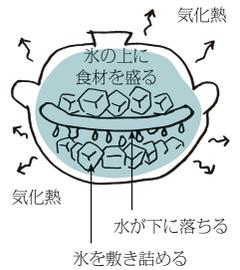
伊賀土の遠赤外線効果と勢いのある蒸気が短時間で食材を蒸し上げ、歯触りのよい美味しい蒸し料理が食卓で楽しめます。食材の旨み・栄養素は逃がさず、余分な脂は落とし、たくさんの食材と一緒に調理できます。



其の貳

冷やし料理の保冷器に

水を十分に含ませた土鍋は、外側から水分が蒸発する時の気化熱で鍋内部が冷たく保たれます。さらに本体に氷を敷き詰め、「陶製すのこ」に氷と食材を盛れば卓上冷蔵庫に早変わり。「陶製すのこ」からは余分な水分が落ちるので、食材がべたつくこともありません。



其の参

通常の土鍋として

「陶製すのこ」を外せば、通常の土鍋料理・煮込み料理もお楽しみいただけます。遠赤外線効果で食材の芯までしっかり熱を通し、美味しく煮炊きができます。



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。

空焚きはできません



水を入れてから加熱してください。空焚きをすると割れる恐れがあります。

土鍋を冷凍しない

土鍋を凍らせしないでください(割れる恐れがあります)。

残った煮汁は別容器へ

土鍋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。

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。

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。

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。

業務用ハイカロリーガス器具 での調理は弱火～中火にてご 使用ください。

その他のご注意

土鍋は遠赤外線効果がありますので、強火で長時間ご使用になりますと、ガス器具やテーブルが高温になったり、ガス器具のリミッターがはたらき、安全のためにガスが止まる場合があります。また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。

IH(電磁調理器)対応土鍋について

鍋底に黒い発熱体を加工している 「ヘルシー蒸し鍋」は

IH(電磁調理器)に対応します。



鍋を返して裏面をご確認ください。鍋底に黒い発熱体を加工しているものはIH対応の土鍋です。

※鍋底に黒い発熱体を加工していない土鍋は直火専用です。

- 100V・200VのIHにも対応。200Vタイプは、沸騰したら必ず火力を「中」以下に下げてください。そのまま加熱しますと発熱体が損傷する恐れがあります。
- IHプレートやテーブル等の上で滑らせないでください。傷つける恐れがあります。
- 長い時間ご使用されるとIHプレートが変色することがありますが、ご使用上差し支えありません。洗剤などでふきとってください。
- 鍋を電磁調理器にのせる場合は、必ずOFFの状態でのせてください。ONの状態でも鍋をのせても反応しない機種があります。
- 下記の電磁調理器で旧型の機種には使用できない(発熱しない)ものがあります。
 - ・磁性をもつ(鍋底に磁石がくっつく)鍋しか反応しない機種
 - ・低周波方式の機種
- 必ず水(または湯)を入れてから加熱してください。空焚きはできません。
- ガスの直火にも対応可能ですが、水量の少ない調理(カレー・シチュー・炒め物)や、粘性の高い食材(おもち・雑炊・お粥・うどん・豆乳・豆腐・昆布等)の調理は底面にくっつきやすくなりますので、焦げつかないようにきまげながら、中火以下で調理してください。
- 鍋底裏面の発熱体は金たわしなど、硬い物で洗わないようにしてください。傷をつけると通電に支障をきたすことがあります。

直火もOK!



ビルトイン200VのIH(2000W~3500W)を ご使用の方へ

空焚き・
焦げつき厳禁!



空焚き不可



[水量が少ない調理]
1000W~1300W



[水量が多い調理]
2000W以下

ハイパワー
(2500W以上)で
使用不可

- 水量の少ない調理(カレー・シチュー・炒め物)や、粘性の高い食材(おもち・雑炊・お粥・うどん・豆乳・豆腐・昆布等)の調理は、底面にくっつきやすくなります。これらの調理時は、各電機メーカーの取扱説明書に記載されている「1000W~1300W」(200V)の設定で、焦げつかないようにきまげながら調理してください。
- 水量の多い調理は「2000W」以下の出力設定で、沸騰したら必ず火力を「中」以下に下げてください。
- ハイパワー(2500W)以上のご使用はお避けください。土鍋が損傷する恐れがあります。

土鍋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

- 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。
- 乾燥させた土鍋に8分目ほどの水(またはお湯)と、水量の1/5以上のごはん(お米ではなく残りごはん)を入れます。
- ざっと混ぜてごはんをほぐし、ふたをして弱火で炊いてください(「陶製すのこ」は使用しません)。沸騰してきたら吹きこぼれないようふたをずらしてゆっくりと炊き込んでください。
- 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になります。



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、目詰まりして茶色い液体がにじみ出てくる場合があります。原因は土鍋の中に少しずつ入り込んだ食材の成分が炭化し、加熱時に蒸気と一緒に噴出するためです。

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、ひどいごびりつきには重曹)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(酢は小さじ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。

「ヘルシー蒸し鍋」 基本の使い方

これは基本の使い方です。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。

1



本体の7〜8分目まで(「陶製すのこ」の底から2cmくらい下)の水(または湯)を入れます。

※必ず水(または湯)を入れてから加熱してください。空焚きはできません。

2



本体に「陶製すのこ」とふたをセットし、加熱します。火加減は加熱器具によって異なりますので、右の表をご参照ください。

3



ふたの穴から勢いよく蒸気が出るまで、十分に沸騰させてください。

※必ず水(または湯)が沸騰してから食材を入れてください。

4



ふたを開け、「陶製すのこ」の上に食材を入れます。再びふたをし、ふたの穴から勢いよく蒸気が出て(3の写真を参照)から1〜4分間で出来上がりです。

火加減 早見表

☐ ガス火

加熱器具	火加減
家庭用ガスコンロ 卓上用ガスコンロ	強火
業務用ハイカロリータイプ	中火

☐ IH(電磁調理器)

※IH対応土鍋の場合

加熱器具	火加減
卓上用IH100V (1400W以下)タイプ	強
ビルトインIH200V (3500W以下)タイプ	水量の少ない調理 1000W~1300W (200V)
	水量の多い調理 2000W以下 (200V) 詳細はP7をご覧ください

[食材を入れる時のPOINT]

- 食材は水(または湯)が沸騰してから入れましょう。
- 蒸気の通りをよくするため、「陶製すのこ」の穴をふさがないように食材を盛りましょう。
例：きのご類やもやしなどを下に敷く
- 食感をお楽しみいただくために、一度に入れ過ぎず食べる分ずつ蒸しましょう。
- 基本の使い方および次ページ以降のレシピは2600kcal/h：卓上カセットコンロの使用を目安としています。
- 食材や食材の厚み・量によって蒸し時間は変わります。肉厚の食材は蒸し時間を長くしてください。
- 繰り返し食材を入れて卓上で蒸したてアツアツをお楽しみください。
- ご使用中に水が少なくなったら、「陶製すのこ」の穴から水(または湯)を補充してください。入れ過ぎにご注意ください。
- ご使用中(直後)の「陶製すのこ」の上げ下ろしは、竹箆を2ヶ所の穴に安定よく差し込んで行ってください。



「ヘルシー蒸し鍋」 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
しみてください。



短時間でさっと蒸して、
野菜そのものの味・食感を
楽しめます。

温野菜

蒸し時間
約3分

《材料》

お好みの野菜 … 適量
(ブロッコリー・キャベツ・
スナップエンドウ・インゲン・
オリーブの実など)

《作り方》

- ①野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②P9基本の使い方1~4の手順で蒸し、塩・タレ・ドレッシングなどお好みの味付けでいただく。

※ 季節の野菜でいろいろお試しください。

※ 冷蔵庫の残り野菜でもザクザク切って蒸すだけで豪華な一品になります。

※ 根菜は熱が入りやすいように薄く切り、蒸し時間は長め(約5~6分)です。

蒸し豆腐

蒸し時間
約4分

《材料》3~4人分

豆腐 … 1~2丁

《作り方》

①豆腐は食べやすい大きさに切る。

②P9基本の使い方1~4の手順で蒸し、お好みのタレ・薬味でいただく。

※ 冷蔵庫から出したばかりの豆腐は、蒸し時間を1~2分延長してください。



豆腐を蒸すと、
大豆の風味が引き立ちます。

蒸しピンチヨス

蒸し時間
約6分

《材料》

お好みの食材 … 適量
(鶏もも肉・豚バラ肉・オクラ・プチトマト・もやし)
【ソース】
にんじん … 1/3本
玉ねぎ … 1/4個
にんにく … 少々
白ワインビネガー … 大さじ1
オリーブオイル … 大さじ1
塩 … 小さじ1/2
砂糖 … 小さじ1/2

《作り方》

①野菜・鶏肉は食べやすい大きさに切り、豚肉はロール巻きにして楊枝などで挿す。【ソース】のにんじん・玉ねぎ・にんにくはすりおろす。

②【ソース】の材料を耐熱の器に入れ、よく混ぜる。

③食材・②をP9基本の使い方1~4の手順で蒸す(タレも器ごと「陶製のこ」にのせて蒸す)。温かいタレをつけながらいただく。



色とりどりのフィンガーフードメニューで
華やか蒸し鍋パーティの始まりです!



蒸し鍋を二段活用!

「陶製すのこ」にのせる蒸し料理だけでなく、すのこの下の土鍋で同時にもう一品!いろいろな食材で応用できますので、ぜひお試しを!

野菜スープ シンプル蒸し鶏 &

蒸し時間 約6分

《材料》3~4人分

- 鶏もも肉 … 250g
- キャベツ … 100g
- 塩 … 小さじ1
- こしょう … 少々
- A パプリカ・玉ねぎ・人参・じゃがいも・ベーコンなどお好みの食材 … 適量
- 水 … 600ml
- オリーブオイル … 小さじ2
- 塩 … 小さじ1
- ローリエ … 1枚

《作り方》

- ①ざく切りにしたキャベツ・半分に切って塩・こしょうした鶏肉を「陶製すのこ」にのせる。Aの食材をさいの目に切る。
- ②土鍋にAの材料を入れ、①のすのこをセットしてふたをし、中火にかける。
- ③沸騰したら火を少し弱め、約5分加熱する。

イカのマリネ蒸し

蒸し時間 約4分

《材料》

- スルメイカ … 1ばい
- A 塩 … 小さじ1
- レモン(輪切り) … 3枚
- レモン汁 … 大さじ1
- ナンプラー … 小さじ1/2
- オリーブオイル … 大さじ2
- ディル … 適量

《作り方》

- ①イカは軟骨と足を抜いてわたを除き、食べやすい大きさに切る。
- ②①・Aを混ぜ合わせ、2時間〜一晩漬けておく。
- ③②を耐熱の器に入れ、P9基本の使い方1~4の手順で蒸し(器ごと「陶製すのこ」にのせて蒸す)、仕上げにディルをちらす。



漬けたマリネ液ごと蒸し上げます。凝縮したスープが美味。

蒸しチーズフォンデュ

蒸し時間 約4分

《材料》4人分

- カマンベールチーズ … 1個
- 豚肉・レンコン・カリフラワー・ブロッコリー・マッシュルーム・ズッキーニなどお好みの食材 … 適量

《作り方》

- ①カマンベールチーズは上部の皮をそぎ取り、耐熱の小皿にのせる。食材は一口大に切る。
- ②「陶製すのこ」の中央にカマンベールチーズの小皿をのせ、P9基本の使い方1~4の手順で蒸す。蒸し上がった食材を溶けたチーズにつけながらいただく。



トロトロチーズは温かいまま保てる上、焦げません!



ふっくらジューシー！
できたてのしゅうまいを食卓で。

しゅうまい
蒸し時間 約6分

《材料》

- しゅうまいの皮(市販) … 1袋
 玉ねぎ(みじん切り) … 1/4個
A 豚ひき肉 … 300g
 粗挽きこしょう … 少々
 酒 … 大さじ1
 しょうゆ … 大さじ1
 みそ … 大さじ1
 溶き卵 … 1個分
 パン粉 … 20g
 片栗粉 … 大さじ1
 ごま油 … 大さじ1

《作り方》

- ①ボウルにAの材料を入れてよく混ぜる。粘りが出たら玉ねぎも加え、さらによく混ぜ合わせる。
- ②①を等分し、しゅうまいの皮で包む。
- ③P9基本の使い方1~4の手順で蒸す。

市販の点心も

市販のしゅうまいや肉まんもP9基本の使い方1~4の手順で蒸せます。加熱時間は、冷蔵は約4分・冷凍は約10分です。

黒糖蒸しパン
蒸し時間 約20分

《材料》

- 薄力粉 … 140g
 重曹 … 大さじ1 / 2
 レーズン … 適量
A 黒糖 … 120g
 はちみつ … 大さじ1
 牛乳 … 90ml
 卵 … 1個
 油 … 大さじ1 / 2
 酢 … 大さじ3

《作り方》

- ①薄力粉・重曹は合わせてふるう。水(湯)を土鍋の6分目まで入れ、ふたをして中火にかけて沸騰させておく。
- ②Aをよく混ぜ、①の粉を加えて手早く混ぜる。「陶製すのこ」にクッキングシートを敷いて生地を流し入れ、上にレーズンをのせる。
- ③十分沸騰した土鍋に②のすのこをセットし、中火で約20分蒸す(竹串を刺して生地が付かなければOK)。



できたての
あったか蒸しパンをどうぞ。

クッキングシートは「陶製すのこ」の大きさに合わせて切ってください。

蒸しフルーツ
蒸し時間 約4分

《材料》4人分

- カットリン … 16切れ
 ラム酒 … 大さじ3
 ピンクペッパー … 適量

《作り方》

- ①バイナッブル・ラム酒をボウルに入れて和え、約30分おく。
- ②小さな耐熱器に①を4切れずつ入れ(汁も等分して入れる)、P9基本の使い方1~4で蒸す。仕上げにピンクペッパーをのせる。



蒸し鍋でちょっと大人のおしゃれなデザートを。



「陶製すのこ」を外して土鍋料理。
コクたっぷりの鶏白湯鍋。

鶏白湯鍋

「陶製すのこ」を外して

《材料》

- A** 鶏骨付き肉ぶつ切り … 500g
水 … 1000ml
だし昆布 … 4g
にんにく … 1かけ
しょうが … 1かけ
長ネギの青い部分 … 1本分
塩 … 小さじ1半
- B** 砂肝 … 100g
ごま油 … 小さじ1
塩 … 小さじ1/3

白菜 … 適量
水菜 … 適量
長ネギの白い部分 … 1本分
豆腐 … 1丁
しめじ … 適量
唐辛子 … 1本

《作り方》

- ① **B** を合わせてよく混ぜ、下味をつける（前の晩につけておいてもOK）。
- ② スープを作る。鶏肉はよく水洗いして汚れを落とす。にんにくはつぶし、しょうがは薄切りにする。土鍋に **A** を全て入れ、ふたをして強火にかける。沸騰したらふたを開けて昆布を引き上げ、勢いのいい沸騰が続く火加減で（沸き過ぎに注意）アクを除きながら20分煮込む。火を止めてふたをし、そのまま15分余熱調理する。
- ③ **B** の砂肝・野菜・豆腐は食べやすい大きさに切る。唐辛子は種を除いて輪切りにする。
- ④ ②の土鍋から鶏肉以外の材料を全てアク取りなどですくい取り、味をみて水・塩（分量外）で味をととのえる。食材をバランス良く土鍋に詰め、唐辛子を散らす。ふたをして中火にかけ、煮えたらこから取り分けていただく。



土鍋の余熱力で失敗知らず。

茶碗蒸し・プリン

土鍋の裏ワザ

《茶碗蒸し材料》

- 卵 … 2個
だし汁 … 250ml
薄口しょうゆ … 小さじ2
お好みの具材 … 適量

《プリン材料》

- 卵 … 2個
牛乳 … 200ml
砂糖 … 40g

《作り方》

- ① よく混ぜ合わせたそれぞれの材料をこして器に流し入れ、「陶製すのこ」を外した土鍋に並べる（茶碗蒸しにはお好みの具材を入れてください）。
- ② ①の器の1/3～1/2の高さまでの湯を土鍋に入れ、ふたをしないで中火にかける。沸騰したら火を止めてふたをし、そのまま15～20分蒸らす（余熱調理）。



土鍋の気化熱効果で、
保冷器としても使えます。

鯉のたたき

卓上エコ冷蔵庫

《材料》

- 鯉のたたき … 1節
玉ねぎ … 1個
大葉 … 5枚
万能ねぎ … 適量
みょうが … 適量
にんにく … 適量
しょうが … 適量
タレ（ポン酢） … 適量
水 … 適量
水 … 適量

《作り方》

- ① 鯉は食べやすい大きさに切る。玉ねぎはスライスして水にさらし、ざるにあけて水気を絞る。ねぎは小口切りにする。みょうが・にんにく・しょうが・大葉は千切りにする。
- ② 土鍋全体を水にくぐらせ、水気を拭く。土鍋の半分ぐらいまで氷と水を入れ、「陶製すのこ」をセットする。
- ③ 陶製すのこにハランなどを敷き、鯉・野菜・薬味・氷をバランスよくのせる。濡らして水気を拭いたふたをする。



「ヘルシー蒸し鍋」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。

卓上調理の楽しみは土鍋にとどまらず、もっと旨い食べ方があるはずだ…。その一念から、炊きたて・蒸しながら・いぶしながら・焼きながら・焙りながらと、「食卓で…ながら」の楽しさ・美味しさに出会う、さまざまな調理の器を創作しています。

「ヘルシー蒸し鍋」は土鍋にすのこをつけることで、「食卓で蒸しながら」という蒸したてアツアツを食卓で楽しむことを可能にしました。

できあがってしまえばシンプルな形。でも、この形に至るまでは蒸気穴を1点集中型にしたり、土鍋を2段重ねにしたり…。そうした試作品で蒸しては食べ、また改良、という繰り返しの日々。蒸気の勢いや対流、そして卓上での目線（食材が見える高さ）など…、実際に使い手の立場になりながら3年もの間、試行錯誤の末やっとできあがりました。

長谷園が目指す「食卓は遊びの広場だ」の理念のもと、美味しさ・使いやすさ・雰囲気を目指し、これまで台所専用だった蒸し器を、食卓で楽しむ道具として、1つの形にしました。

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あげた長谷園の「ヘルシー蒸し鍋」で、それぞれの遊びの食卓を創造されることを願っております。

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。