

ながたにえん
長谷園の
ふっくらさん



創業天保3年 伊賀焼窯元 長谷園

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。

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



igá-mónó
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。

繩豊時代にかけ、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)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。「作り手は眞の使い手であれ!」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』を理念にかかげ、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、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、焼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。



とんがり帽子のふたが
美味しさのヒミツ!
蒸したり・焼いたり・炒めたり
食材の旨みをギュッと閉じ込め、
その名の通りふっくらと
仕上ります。

一器多様

伊賀土の特徴を活かした万能土鍋です。
遠赤外線効果で芯までふっくら【陶板料理】を楽しんだり、
気化熱効果を利用して【保冷器】としても活躍します。
調理器として使わない時は、【インテリア】に早変わり。
ひとつあればいろいろな楽しみ方が。
一器多様な「ふっくらさん」でバラエティ豊かな食卓を。

其の壱

遠赤外線効果でふっくら調理

遠赤外線効果で食材の芯までしっかりと熱が通り、簡単にふっくら美味しい仕上ります。



陶板料理（空焚き可能）

焼いたり、炒めたり、煮たりと幅広いお料理に

蒸し焼き料理

ふたに水を含ませて蒸し焼き料理・タジン料理に

電子レンジで蒸し料理

ふたに水を含ませて、電子レンジで蒸し料理
※中サイズ・小サイズに限ります。金網は使用不可。

オープン料理

さまざまなオープン料理に
※陶板で下ごしらえ → そのままオープン調理も可能。



焙り焼き

付属の焼き網を使って焙り焼きに

其の弐

気化熱効果で保存・保冷の器



ふたに十分水を含ませて
お使いください

呼吸する素地の特徴を活かせば、ふたに含ませた水分が外側から蒸発する時の気化熱で鍋内部を冷たく保ちます。冷たい料理を冷たいまま保つ保冷器・盛りつけた食材の鮮度を保つ保存器としても役立ちます。



ステーキ

遠赤外線効果で、外側は香ばしく
中はふっくらジューシー。

材料(2~3人分)

牛ステーキ肉 … 100g3枚
牛脂 … 1かけ
塩・こしょう … 各適量

作り方

- ①牛肉は塩・こしょうをして室温に戻しておく。
- ②「ふっくらさん」を中強火にかけて約3分予熱する。牛脂を焼きつけて牛肉を入れ、片面2~3分ずつ焼く。お好みでしょうゆ・ステーキソースについていただく。



余熱を利用して、
ジューシーに焼き上げます。

材料(3~4人分)

挽き肉(牛または合挽き)…	200g
玉ねぎ(みじん切り)…	1/4個
卵…	1個
パン粉…	1/4カップ
塩…	2g
こしょう…	少々

作り方

- ①ボウルに全ての材料を入れてよく練り合わせ、3等分して小判型にまとめる。
 - ②「ふっくらさん」をガスの中強火にかけて約2分予熱し、油(分量外)をひく。①をのせて弱火にして両面焼き色がつくまで焼く。
 - ③ふたをして火を止め、約5分余熱調理する。
- ※付け合わせの玉ねぎなどを横で焼くこともできます。

焼き魚



「ふっくらさん」を中強火にかけて約3分予熱し、油をひく。魚を並べ、片面に焼き色がついたら返してふたをし、中火で5~7分焼く。

レンコンステーキ



オリーブオイルをひいた「ふっくらさん」に1.5cm幅に切ったレンコンを並べてふたをし、中火にかける。こんがりと焦げ目がつくまで片面8~10分ずつ焼き、塩・こしょうをふっていただぐ。



玉ねぎ 1個、 まるごとロースト。

玉ねぎは皮をむかずに頭の部分を少し落とし、切り口に塩適量をすり込む。アルミホイルにくるみ、「ふっくらさん」に入れ、ふたをして約40分中火にかける。

玉ねぎ ロースト

たけのこステーキ



たけのこは1.5cm厚さに切り、表裏に切り込みを入れる。中強火で3分予熱した「ふっくらさん」にごま油をひき、たけのこを入れ、ふたをして片面3分ずつ焼く。味噌やしょうゆを塗って仕上げる。



にんにくの蒸し焼き

ほぐしたにんにく・塩・ごま油各適量をアルミホイルでくるみ、「ふっくらさん」に入れる。ふたをして中強火で約10分焼き、火を止めて約20分蒸らす。

ホイル焼き



塩・こしょうをふった鮭の切り身・薄切り玉ねぎ・しめじをアルミホイルにくるみ、「ふっくらさん」に入れ。ふたをして中強火で約6分焼き、火を止めて約4分蒸らす。バター・ディルを添える。



焼きいも

しっとり
仕上げるなら
ホイル焼き

ホイル焼き 作り方

アルミホイルでくるみを「ふっくらさん」に並べ、ふたをする。中火で30~40分、竹串などがスッと刺さるまで加熱する(途中で一度返す)。

香ばしく
仕上げるなら
網焼き

網焼き 作り方

「ふっくらさん」に付属の網を敷いてさつまいもをのせ、ふたをする。中火で30~40分、竹串などがスッと刺さるまで加熱する(途中で一度返す)。

焼き枝豆



焼きはまぐり

酒蒸しも
美味！



「ふっくらさん」にアルミホイルを敷き、はまぐりをのせる。ふたをして約10分強火にかけ、はまぐりの口が開いたところからいただく。お好みでしょうゆ・ポン酢・刻みねぎをかける。※牡蠣もおすすめです。

「ふっくらさん」に枝豆をのせ、ふたをして中強火にかける。途中2~3回かきませながら約6分焼く。火を止めて約3分蒸らし、余熱で仕上げる。塩をふっていただく。



材料(4人分)

豆腐 … 1丁
にんにく … 1かけ
ねぎ … 適量
ごま油 … 大さじ2
しょうゆ … 大さじ2
塩 … 少々

作り方

- ①豆腐は水切りして食べやすい大きさに切り、塩をふる。
- ②「ふっくらさん」にごま油・薄切りにしたにんにくを入れて中火にかけ、カリッとなるまで揚げ焼きし、取り出す。
- ③水気を拭き取った豆腐を「ふっくらさん」に並べ、ふたをして焼く。一度返してざく切りにしたねぎ・取り出しておいたにんにくを散らし、しょうゆを回しかけて火を止める。



豆腐の水切りは、パックの表面に切り込みを入れ、ボウル等に返して一晩おけば簡単です。



しょうゆに漬け込んだにんにくを使うと美味です。しょうゆも使います。日持ちするので便利。

焼きビビンバ

材料(4人分)

ごはん … 1.5合
市販のナムル(数種類) … 適量
温泉卵 … 1個
コチュジャン … 適量
ごま油 … 適量

作り方

- ①「ふっくらさん」を中強火にかけて2分予熱し、ごま油をひく。
- ②①にごはんを入れ全体に広げ、上からごま油少々をかけ市販のナムルを並べる。パチパチと音がしたら1分程焼き付け、火を止める。
- ③温泉卵・コチュジャンを加え、よく混ぜていたく。



材料(4人分)

じゃがいも … 3個
玉ねぎ … 1/2個
牛細切れ肉 … 50g
バター … 15g
生クリーム … 200ml
ピザ用チーズ … 50g
塩 … 小さじ1/2
こしょう … 適量

作り方

- ①じゃがいも・玉ねぎは薄切りにする。
- ②「ふっくらさん」を中火にかけてバターを溶かす。①・牛肉を炒め、生クリーム・塩・こしょうを加えて軽く煮込む。
- ③②にチーズをかけ、230°Cに予熱したオーブンで約20分焼く。

いちごピザ

材料

いちごジャム … 適量
カッテージチーズ … 適量
ミント … 適量
【A】
小麦粉 … 100g
ベーキングパウダー … 3g
塩 … 小さじ1
砂糖 … 小さじ1
オリーブオイル … 小さじ1強
水 … 60ml

作り方

- ①ボウルに【A】を入れて混ぜ、粘りがなくなるまでこねる。
- ②①をめん棒で丸く伸ばし、「ふっくらさん」にのせる。
- ③②にいちごジャムを塗ってカッテージチーズを散らし、230°Cに予熱したオーブンで約20分焼く。ミントを飾る。

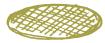


卓上工コ 冷蔵庫

伊賀の粗土の気化熱効果を利用して、保冷器としても使えます。

- ① ふた・陶板に十分吸水させておく(約1分)。
- ② 金網をセットし、食材を盛付ける。
※氷を入れるとより冷効果が高まります。
- ③ ふたをして、卓上冷蔵庫の出来上がり。

網焼きレシピ



付属の網を使って、焼り料理もお楽しみいただけます。

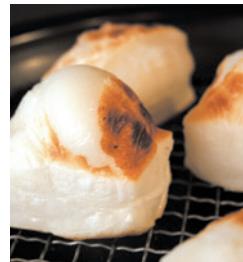
作り方

「ふっくらさん」に付属の網を敷き、中強火にかけて約3分予熱する。食べやすく切った季節の野菜を並べ、ふたをする。途中で返しながら約5分焼き、塩・オリーブオイル・ポン酢・しょうゆなど、お好みの味づけでいただけます。

トースト



焼きもち



魚の干物



「ふっくらさん」に付属の網を敷き、中強火にかけて約3分予熱する。アジなどお好みの干物をのせ、ふたをする。途中で返しながら片面約3~5分ずつ焼く。

季節の焼き野菜



**旨みが凝縮。
香ばしい焼き野菜。**

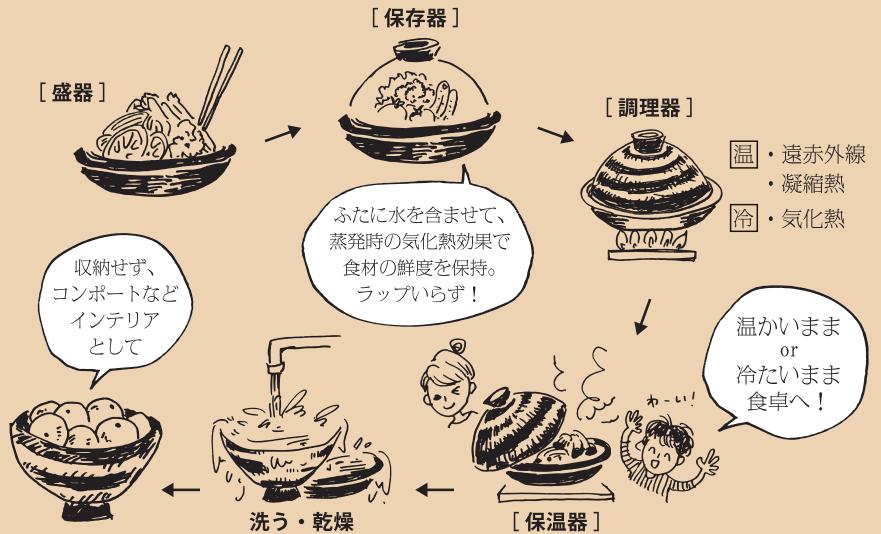


**冷たい食材は
冷たいままに、
鮮度を保って美味しく。**

素地に含ませた水分が外側から蒸発する時の気化熱で内部を冷たく保ちます。

無駄のないエコスタイル

盛付・保存・調理・器として卓上を彩るほか、インテリアとして使うことも。一器多様な「ふっくらさん」を毎日使って、美味しいエコスタイルを！



長谷園のものづくり

「ふつくらさん」は こうして生まれた

食卓は遊びの広場だ！



「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「こんなものがあつたらなあ…」と、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。

伊賀では昔から焙烙（ほりやく）という道具を作っていました。番茶を焙じたりする際に使うその道具は、直火にかかる耐火度の高さと、炎を受け止め輻射熱で穏やかに熱を伝える伊賀の粗土だからこそできた民具です。「ふつくらさん」は現代のライフスタイルの中でより使いやすく・美味しく・本格調理ができるように仕上げた現代版の焙烙です。機能や意匠を追求したその形状にはたくさんのことだわりがつまっています。空焚きが可能な本体の陶板は、遠赤外線効果で食材の芯までしつかり熱を伝え、とんがり帽子のふたは、内部を蒸し焼きに最適な状態にしてくれます（これは水の貴重な砂漠地方で生まれた食材から出る水分を水に戻して調理する「タジン鍋」と同じ原理）。ふたには表に表面積を増やすためのとび・かんなを、そして全体には土肌を出すためのうずまき模様を施しています。このことが伊賀の呼吸する粗土の特性を促し、吸水を早め、含んだ水分が気化する効果を高めます。蒸し焼き料理での蒸氣の対流促進はもちろんのこと、盛付けた食材の鮮度を保つことや、冷たい器として使うときの気化熱効果に大きく影響しています。

焙烙から始まり、ライフスタイルが変化する中で、耐火性・蓄熱性・吸水性・遠赤外線効果の高い伊賀の粗土の可能性と向き合い、そこに長谷園が目指す「食卓は遊びの広場だ」のエッセンスが加わり、試行錯誤を繰り返し、「ふつくらさん」は生まれました。

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上げた長谷園の「ふつくらさん」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おります。



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）。



[1] 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。この土を石膏型で形成します。

[2] 職人の熟練した技が光る削り出し。石膏型から取り出された粗土の土鍋を丁寧にカッタで削り、鍋底の火に当たる表面積を増やします。

[3] 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。

[4] 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。

[5] 本焼きされた土鍋は1個1個チェックされ、皆様のお手元に届けられます。

おおよそ半月という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。