

ながたにえん

長谷園の

アヒージョパン



長谷園
SINCE 1832

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



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.](http://nagatanien.life)



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。

2024・3・3000

アヒージョパン ご使用上の注意

- ご使用前に、炊いたごはんと水を少量入れ、火にかけて少し煮て目止めをしてください。
- IH(電磁調理器)でご使用になれません(電熱器でのご使用は可能です)。
- 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。
- 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)。
- 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)。
- 土鍋を凍らせないでください(割れる恐れがあります)。
- 加熱中(直後)の取り扱いには十分ご注意ください。素手で扱いますと火傷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。加熱後は断熱性の高い耐熱の敷板をご使用ください(輻射熱によりテーブルを焦がす恐れがあります)。また可燃性のもののに置かないでください。
- 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)。
- 土鍋の表面に細かなひびが入ることがありますが、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。
- 土鍋は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。特に空焚き調理をされるときは、強火を続けず、火加減にご注意ください。
- 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」「高温モード」「センサー切」等の機能を使用してください。
- 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。



アヒージョ・グラタンなど おつまみを作るのにぴったりな 小ぶりの土鍋

アヒージョパンはしっかり肉厚の土鍋で、蓄熱力抜群!
食卓に運んでもアツアツの状態をキープしてくれます。
片手付きで持ちやすく、スタッキング性にも優れた形
状になっています。

アヒージョ

ガス火
または
トースター



基本の
レシピを参考に、
いろいろな食材で
お試しを

《材 料》

お好みの魚介 … 適量
マッシュルーム … 適量
パセリ（みじん切り）… 適量
A オリーブオイル … 120ml
にんにく（みじん切り）… 1かけ
塩 … ひとつまみ
赤唐辛子 … 1本

《作り方》

①魚介は食べやすい大きさに切る。マッシュルームは根本を落とし、汚れを取つて半分に切る。
②土鍋に**①・A**を入れて軽く混ぜ、直火またはトースターで、魚介に火が通るまで加熱する（様子を見てときどき混ぜる）。仕上げにパセリを散らす。

グリルチーズ

トースター



《材 料》

カマンベールチーズ … 1個
オリーブオイル … 大さじ1
マスタード … 大さじ1
タイム … 適量
ピンクペッパー … 小さじ1
バゲット … 7~8枚

《作り方》

①カマンベールチーズの上部分をそぎ取る。オリーブオイル・マスタードをよく混ぜ、そぎ取った部分に塗る。

②**①**を土鍋に入れ、トースターでこんがりと焼く。

③**②**にタイム・ピンクペッパーを散らし、バゲットにつけながらいただく。

オニオングラタンスープ



《材 料》

玉ねぎ(薄切り) … 1個
オリーブオイル … 大さじ2
にんにく(みじん切り) … 1かけ
白ワイン … 50ml
水 … 200ml
コンソメ(顆粒) … 小さじ1
塩・こしょう … 適量
パケット … 2枚
ピザ用チーズ … 適量

《作り方》

- ①土鍋にオリーブオイル・玉ねぎを入れ、弱めの中火でじっくり炒める。にんにく・白ワインを加え、アルコールを飛ばすようさらに炒める。
- ②①に水とコンソメを加えてひと煮立させ、塩・こしょうで味をととのえる。
- ③②にパケット・チーズをのせ、トースターでこんがりと焼く。

ポテトグラタン



《材 料》

じゃがいも … 2個
アンチョビ(刻む) … 2切
生クリーム … 150ml
ピザ用チーズ … 適量
こしょう … 適量

《作り方》

- ①じゃがいもは食べやすい大きさに切り、土鍋に入れてラップをかけて電子レンジ(500W)で約5分加熱する。
- ②①にアンチョビ・生クリームを加えて中火で加熱し、ひと煮立ちさせる。
- ③ピザ用チーズ・こしょうをかけ、トースターまたは200°Cに予熱したオーブンでこんがりと焼く。

ソーセージ&グリル



《材 料》

ソーセージ … 2本
レンズ豆(水煮缶) … 250g
トマトソース(市販品) … 300g
ピザ用チーズ … 50g

《作り方》

- ①汁気をきったレンズ豆・トマトソースを土鍋に入れて混ぜ、中火にかけてひど煮立ちさせる。
- ②①にソーセージ・チーズをのせ、トースターでこんがりと焼く。

クラフティ



《材 料》

いちご(へたを取る) … 6個
A 卵(溶きほぐす) … 2個
砂糖 … 70g
薄力粉(ふるう) … 20g
生クリーム … 150ml
牛乳 … 大さじ2

《作り方》

- ①オーブンを180°Cに予熱する。
- ②**A**をよく混ぜて土鍋に流し入れる。
- ③予熱したオーブンで約20分焼き、八割ほど焼けたら一度取り出していちごをのせ、さらに約20分焼く。そのままオーブンの庫内で完全に冷ます。

パン



《材 料》

A 薄力粉 … 200g
ベーキングパウダー … 小さじ1
砂糖 … 20g
塩 … ひとつまみ
牛乳 … 70ml
バター … 25g
卵(溶きほぐす) … 1個

《作り方》

- ①オーブンを180°Cに予熱する。牛乳・バターを電子レンジ(500W)で40秒加熱し、よく混ぜてバターを溶かす。
- ②**A**をボウルに入れてよく混ぜ、①を加えて生地がまとまるまでこねる。打ち粉をして6等分に成形し、土鍋に入れる。
- ③予熱したオーブンで約20分焼く。

イワシのパン粉焼き



《材 料》

イワシ … 200g
タコ … 100g
長芋 … 100g
パン粉 … 大さじ3
ディル … 適量
A ショウゆ … 小さじ1
オリーブオイル … 大さじ2
溶かしバター … 小さじ1
にんにく(みじん切り) … 1かけ

《作り方》

- ①オーブンを200°Cに予熱する。**A**をよく混ぜる。
- ②開いたイワシ・タコ・長芋を一口大に切って①とよく混ぜ、土鍋に入れる。
- ③②の表面全体にパン粉をかけ、予熱したオーブンでこんがりと焼く。
- ④仕上げにディルを散らす。