

ながたにえん  
長谷園の

# とうちん 陶珍おひつ碗



長谷園  
SINCE 1832  
伊賀焼窯元 長谷園  
[www.igamono.co.jp](http://www.igamono.co.jp)

伊賀焼窯元 長谷園  
[www.igamono.co.jp](http://www.igamono.co.jp)

ふた・陶製すのこ・本体を破損された場合は「パーツ販売」が可能です。

長谷園 公式通販サイト パーツ販売  
[store.igamono.jp](http://store.igamono.jp)



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](mailto:customer@igamono.co.jp)  
長谷園のwebサイト [www.igamono.co.jp](http://www.igamono.co.jp)



ふたは器としても  
使えます



長谷園だより  
[nagatanien.life](http://nagatanien.life)  
土鍋レシピなど、  
楽しい情報はこちらです。

2024・11・3000

## 陶珍おひつ碗 ご使用上の注意

- 電子レンジ専用調理器です。直火・IHではご使用になれません。
- 電子レンジは600Wまたは500Wにて調理してください。高出力(700 ~ 1000W)またはオートタイプの電子レンジの場合は、手動で調節してください。
- 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。
- 加熱直後の取り扱いには十分ご注意ください。電子レンジから取り出す際はミトンなどをご使用の上、付属の敷板にのせてください(素手で扱いますとやけどをする恐れがあります)。
- 「陶珍おひつ碗」を凍らせないでください。割れる恐れがあります。
- 「陶珍おひつ碗」(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。
- 「陶珍おひつ碗」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ることがあります。
- 汚れは中性洗剤をスポンジにつけて手洗いし(食器洗浄機使用不可)、十分に乾かしてください(食器乾燥機使用可)。乾燥が不十分ですとカビの原因になります(電子レンジ(600W)で約3分加熱して湿気を飛ばすと簡単に乾燥できます)。
- 「陶珍おひつ碗」についたにおいには重曹(カビ臭さには酢)が効果的です。「陶珍おひつ碗」を大きめの鍋に入れてお湯を張り、スプーン1杯の重曹(酢の場合もスプーン1杯)を入れて煮沸し、しばらくおいてから洗ってください。
- レシピの電子レンジ加熱時間は600Wの場合の目安です。500Wの場合は1.2倍を目安にしてください。

# 陶器でチンする「陶珍おひつ碗」で電子レンジ本格蒸し調理! 基本の使い方

1



2



ボウルに水を張り、「陶珍おひつ碗」を入れてふた・本体に十分水を含ませる。約1分で水から上げ、表面の水気を拭く。

「陶製すのこ」をセットする。  
※ごはんの場合は「陶製すのこ」は使いません。

3



ごはんや野菜など、温めたい食材・調理したい食材を盛り付ける。

4



ふたをして電子レンジで加熱する。

※電子レンジの機種や食材の内容・分量によって加熱時間が異なります。短めの時間で様子を見ながら加熱時間を調整してください。

気孔が多い伊賀の粗土が水を含み、電子レンジの加熱で熱蒸気化。冷めたごはんをふっくら蒸し直し、べたつかず美味しく温めます。



## ごはんを温める

陶製すのこ  
不使用

### 《材 料》

ごはん … 約165g  
(飯碗1杯分)

### 《温め方》

「基本の使い方」1の要領で「陶珍おひつ碗」に水を含ませ、ごはんの状態により下記の方法で温めてください。

### 「陶珍おひつ碗」で冷蔵したごはんを温める



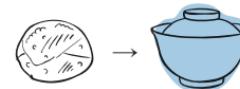
炊いたごはんを「陶珍おひつ碗」に入れ、冷蔵庫で保存する。冷蔵庫から取り出し、温めるときにふたのみに水を含ませて、電子レンジ(600W)で2分30秒加熱する。

### 密閉容器で冷蔵したごはんを温める



ふたと本体に水を含ませた「陶珍おひつ碗」に冷蔵庫から取り出したごはんを入れ、電子レンジ(600W)で2分30秒加熱する。

### ラップに包んで冷凍したごはんを温める



ふたと本体に水を含ませた「陶珍おひつ碗」に冷凍庫から取り出しラップを外したごはんを入れて電子レンジ(600W)で4~5分加熱する。

# 丼もの

陶製すのこ  
不 使 用



## 温野菜



陶製すのこ  
使 用



## 冷凍しゅうまい&海老



陶製すのこ  
使 用



### 《材 料》

ごはん … 約165g  
(飯碗1杯分)

お好みの具材 … 140g  
(焼き鳥・とんかつ・刺身など)

お好みのタレ … 適量  
(しょうゆ・ソース・甘ダレなど)

お好みの薬味 … 少々  
(ねぎ・しょうが・ごまなど)

### 《作り方》

①炊いたごはんを「陶珍おひつ碗」に入れ、冷蔵庫で保存する。

②①を冷蔵庫から取り出し、ごはんの上にお好みの具材をのせる。

③ふたのみに水を含ませて(ごはんを温める参考)、電子レンジ(600W)で3分加熱し、タレをかけて薬味を添える。

※刺身は加熱後にのせてください。

### 《材 料》

お好みの野菜 … 約180g  
(ブロッコリー・カリフラワー・芽キャベツ・かぶなど)

ソーセージ … 適量

### 《作り方》

①食材は食べやすい大きさに切り、塩水(分量外)に漬らせて引き上げる。

②「基本の使い方」の要領で「陶珍おひつ碗」に①をセットする。

③電子レンジ(600W)で2分30秒加熱する。

※食材の大きさや分量に合わせて加熱時間を調整してください。

### 《材 料》

冷凍しゅうまい・冷凍海老 … 合わせて約180g

### 《作り方》

①「基本の使い方」の要領で「陶珍おひつ碗」に食材をセットする。

②電子レンジ(600W)で3分加熱する。

※冷凍食材の大きさや分量に合わせて加熱時間を調整してください。

# 一器多様な「陶珍おひつ碗」



## 冷やしフルーツ



陶製すのこ  
使 用

### 《材 料》

お好みのフルーツ … 適量  
氷 … 適量



## ポテトサラダ

陶製すのこ  
不 使 用

### 《材 料》

じゃがいも … 約200g  
玉ねぎ … 1/4個  
お好みの具材 … 適量  
(きゅうり・ハム・にんじん・  
ゆで卵など)  
A マヨネーズ … 40g  
塩 … 小さじ1/2  
こしょう … 少々



### 《作り方》

①ボウルに水を張り、「陶珍おひつ碗」  
を入れてふた・本体に十分水を含ませる。  
約1分で水から上げ、表面の水気を拭く。

②「陶製すのこ」を敷き、フルーツと氷  
を入れて盛り付ける。

※伊賀の粗土は吸水性があり、素地に  
含ませた水分が外側から蒸発するとき  
の気化熱で、容器の内部を冷たく保ち  
ます。

### 《作り方》

①じゃがいもは皮をむき、4~6等分に  
切る。玉ねぎは薄切りにして水気を絞る。  
お好みの具材は一口大に切る(必要な  
場合は塩もみ・塩ゆでをする)。  
②ふたと本体に水を含ませた「陶珍お  
ひつ碗」に①のじゃがいもを入れ、電  
子レンジ(600W)で6分加熱する。

③じゃがいもをつぶし、熱いうちにA・  
①の玉ねぎ・具材を加えてよく混ぜる。

## その①

### 冷蔵・冷凍ごはんをおいしく温め直し

「呼吸する土」といわれる伊賀の粗土に含まれた水分が、電子レンジのマイクロ波により熱蒸気化され、冷めたごはんをふくらと蒸し直します。吸水性が高いので、ごはんがベタつくこともありません。

## その②

### おいしく蒸し調理

熱蒸気の蒸し効果で、冷凍食材もしっとりおいしく解凍調理します。  
生の野菜・肉・魚なども電子レンジで簡単に調理できます。

## その③

### 温かい器としてそのまま食卓へ

蓄熱力の高い「陶珍おひつ碗」は、電子レンジで容器本体も芯から温めるのでなかなか冷めません。調理後はそのまま食卓に運び、温かい器としてお使いください。料理が映えるシンプルな形と色合いを大切にし、器としてのデザインにもこだわりました。

## その④

### 保冷器や保存器にも

呼吸する素地の特徴をいかせば、素地が含んだ水分が外側から蒸発するときの気化熱で「陶珍おひつ碗」内部が冷えます。冷たい料理を冷たいまま保つ保冷器・盛り付けた食材の鮮度を保つ保存器としてお使いいただけます。