

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(入れ過ぎに注意)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P5の「お粥炊きの手順」でお粥を炊いてください。※水洗いした土鍋は底面を上にして、風通しのよいところで十分乾燥させてからご使用ください。

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、ひどいこびりつきには重曹)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(酢は大さじ2〜3杯、重曹は小さじ1杯まで)入れて10分程煮立てます。その後、中面「お粥炊きの手順」でお粥を炊いてください。※水洗いした土鍋は底面を上にして、風通しのよいところで十分乾燥させてからご使用ください。

webでも詳しくご案内しています。



nagatanien.life
長谷園だより
「土鍋の日常のお手入れ」

長谷園 各種情報・サービス



長谷園のコーポレートサイト
会社概要はこちらをご覧ください。
igamono.co.jp



お問い合わせフォーム(長谷園コーポレートサイト)
お困りごとがございましたら、お気軽にお問い合わせください。
igamono.co.jp/contact



長谷園
SINCE 1832

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.

お問い合わせは ※受付時間 9:00〜17:00(土・日・祝日除く)



0120-529-500

[本社所在地] 〒518-1325 三重県伊賀市丸柱569

TEL 0595-44-1511

FAX 0595-44-1001

[伊賀本店]

〒518-1325 三重県伊賀市丸柱569

TEL 0595-44-1511 FAX 0595-44-1001

customer@igamono.co.jp

[営業時間] 10:00〜17:00

[定休日] 火曜日(祝休日は営業)

[休業日] お盆期間・年末年始

[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] 11:00〜19:00

[定休日] 火曜日

[休業日] お盆期間・年末年始



長谷園
SINCE 1832

Nagatani-en Premium Line

「^{いき}粹」深鍋 たたき目





食卓は 遊びの広場だ

食卓の真ん中にある土鍋、それを囲むだけで生まれる絆や賑わい。「煮えたかな」「食べ頃だぞ」と声を掛け合々と、食卓に団らんの笑顔があふれます。土鍋料理は人との「和」を作り出し、それこそが心のごちそうになります。

自然がもたらした伊賀の陶土と、先人が残してくれた知恵や技術は、長谷園の土鍋づくりの基礎です。私たちはこれらを大切に守りながら「作り手は真の使い手であれ！」の精神のもと、ものづくりを続けています。土鍋を囲むことで、これからもより多くの笑顔がみなさまの食卓で広がることを願っています。

長谷園の伊賀土鍋 美味しさのヒミツ

伊賀焼の発祥は、今から1300年前の天平年間。現伊賀市丸柱の地に窯が興され、神器・日用雑器作りに始まりました。長谷園は天保3年(1832年)に築窯し、今に至ります。

伊賀土鍋は太古の昔伊賀が琵琶湖の湖底だったころの地層から採れる、耐火度の高い伊賀の粗土で作られています。粗土には化石などの有機物が無数に含まれ、土鍋として焼成されると燃え尽きて、細かな空洞となります。この空洞が土鍋の蓄熱力をより高め、穏やかな煮炊きができる「料理上手な鍋」を作り出しています。

土鍋の使い始めは必ず「目止め」のお粥炊きを

粗土でできている伊賀土鍋は、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、しっかり煮炊きができるようになります。



1. 土鍋をさっと洗う

土鍋を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。

※ 底部が濡れたまま火にかけるとひび割れの原因となります。



2. 土鍋にごはんと水を入れる

乾燥させた土鍋に水(または湯)とごはん(米ではなく残りごはん)を入れます。

ごはんを飯碗2杯程度入れ、水は土鍋の八分目程度まで入れます。



3. 弱火で炊き込む

ざっと混ぜてごはんをほぐし、吹きこぼれないよう弱火で、とろみがつくまでゆっくりと炊き込んでください。



4. よく冷ます

お粥が炊き上がったら火を止めます。1時間以上そのまま放置し、土鍋を十分に冷まします。冷めたらお粥を取り除き、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。

レシピいろいろ 煮込みはもちろん、空焚き調理も得意な土鍋です。



大容量の土鍋ならではの
丸鶏のコク深いスープ。
じっくり引き出す旨みは絶品！



大人数のおもてなし料理に。
奥深い味わいの海の幸スープ。



具材の旨みが溶け合う、
蓄熱力を活かした煮込み料理。



土鍋の余熱力で野菜は柔らかく、
塊肉はジューシー&ふっくら。

サムゲタン

《材料》

丸鶏 … 1羽 (1.5kg)
もち米 … 75g
なつめ … 4個
にんにく … 3かけ
長ねぎの青い部分 … 1本分
長ねぎの白い部分 (2cm幅に切る) … 1本分
塩麹 … 160g
水 … 1500ml
A | しょうが (薄切り) … 20g
粒黒こしょう … 10粒
クコの実 … 大さじ1
松の実 … 大さじ1
セリ … 適量

《作り方》

- ①もち米は1時間浸水して水をきる。丸鶏はきれいに洗い、中にもち米半量・にんにく・なつめ1個を入れる。
- ②土鍋の底に長ねぎを敷き、丸鶏・残りのもち米となつめ・Aを入れる。ふたをして中強火にかけ、沸騰したら弱火で30分煮込み、火を止めて1時間余熱調理する。セリを加えて温め直し、塩で味をととのえる。

バイヤベース

《材料》

有頭エビ (背わたを除く) … 4〜6尾
鯛の切り身 (3等分に切る) … 2切
ムール貝 (ひもを除く) … 6個
トマト (ざく切り) … 1個
玉ねぎ (みじん切り) … 1個
A | セロリ (みじん切り) … 1本
にんにく (みじん切り) … 1かけ
オリーブオイル … 大さじ4
白ワイン … 30ml
水 … 600ml
B | サフラン … 小さじ1/2
タイム … 少々
塩 … 小さじ1/2
こしょう … 少々

《作り方》

- ①土鍋にオリーブオイルをひいて中強火にかけ、Aを入れてしっかり炒める。エビ・鯛・ムール貝を加えてさらに炒め、エビの色が変わったら白ワインを加える。
- ②①に水・トマトを加え、沸騰したら弱火にする。アクを除き、Bを加えて10分煮込み、火を止めて20分余熱調理する。

ポトフ

《材料》

豚バラブロック肉 … 600g
塩 … 7g
玉ねぎ・キャベツ・セロリ・にんじん・じゃがいも・かぶなど好みの野菜 … 各適量
にんにく … 2かけ
白ワイン … 200ml
A | 水 … 300ml
コンソメ (固形) … 1個
ローリエ … 2枚
タイム … 適量
粒黒こしょう … 10粒
塩・粒マスタード … 各適量

《作り方》

- ①肉は4等分に切り、塩を全体にまぶして冷蔵庫で一晩おく。野菜は全て大きめに切る。にんにくはつぶす。
- ②土鍋を中強火で3分予熱し、油 (分量外) をひいて肉を焼く。肉に焼き目がついたらAを加え、沸騰したら弱火で20分煮込む。
- ③火を止めて1時間余熱調理する。温め直して塩で味をととのえ、粒マスタードを添える。

ローストポーク

《材料》

豚肩ロースブロック肉 … 600g
玉ねぎ … 1/2個 (120g)
じゃがいも … 小10個 (600g)
タイム … 適量
A | 塩 … 小さじ2
にんにく (すりおろし) … 1かけ
B | オリーブオイル … 大さじ2
塩・こしょう … 適量
白ワイン … 50ml

《作り方》

- ①肉にAをすり込み、ラップにくるんで室温に1時間置く。玉ねぎ・じゃがいもは食べやすい大きさに切り、Bで和える。
- ②土鍋を中強火で3分予熱し、オリーブオイル (分量外) をひいて肉を焼く。肉全体に焼き目がついたら一度取り出す。
- ③土鍋に野菜・肉・タイムを順に入れ、白ワインを回しかける。ふたをして弱火で30分加熱し、火を止めて30分余熱調理する。

※余熱調理時間は豚肉の厚みによって調整してください。

ごはんを炊く

肉厚成形で蓄熱力が高く、ごはんも美味しく炊けます。



遠赤外線効果で
ふっくら美味しい土鍋ごはん。



米粒の食感と旨みを感じる、
土鍋玄米ごはん。

白米

《材料》

米 … 5合
水 … 1000ml

《作り方》

- ①米は洗って5分ほど水をきる。
- ②土鍋に①と水を入れて20～30分浸水する。
- ③②を中強火にかける。沸騰したら（吹きこぼれに注意）弱火にして7～8分炊き、火を止めて約15分蒸らす。

玄米

《材料》

玄米 … 4合
水 … 1200ml
塩 … ひとつまみ

《作り方》

- ①玄米は洗って5分ほど水をきる。
- ②ボウルなどに①と水・塩を入れて約12時間浸水する。
- ③土鍋に②を入れて中強火にかける。沸騰したら（吹きこぼれに注意）弱火にして20～25分炊き、火を止めて30～40分蒸らす。

※玄米を炊く際に塩を入れるのは塩味のためではなく、玄米特有の苦み(カリウム)を和らげ、美味しく炊き上げるためです。

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。

IHでは使用できません

「粋」深鍋 たたき目はIHでご使用になれません。

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。

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。また、可燃性のものの上に置かないでください。

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。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。