

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

長谷園だより

土鍋レシピなど、楽しい情報はちらです。



nagatanien.life

長谷園の公式通販

土鍋のご購入はちらをご利用ください。



store.igamono.jp

長谷園公式 Instagram

イベントなどの最新情報を発信しています。



www.instagram.com/nagatanien_iga



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.

SINCE 1832

[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



Nagatani-en Premium Line

蒸し深鍋 いろは





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」と声を掛け合うと、食卓に囲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「作り手は眞の使い手であれ！」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。

長谷園のものづくり

一ヶ月以上の時間をかけ、職人の手で一つひとつ丁寧に作られている伊賀土鍋。手作りだからこそ、同じものは一つとしてありません。土から土鍋になるまで、さまざまな工程を経ています。



① 石膏型で成形する



② 削り出す



③ 耳(持ち手)を付ける



④ 乾燥・素焼き



⑤ 釉薬をかける



⑥ 窯詰め・本焼き



伊賀の粗土で肉厚成形

多孔質な伊賀の粗土を肉厚に成形した「蒸し深鍋 いろは」は蓄熱性が高く、火を止めたあとの余熱でじっくり味がしみ込み、やさしい味に仕上げてくれます。また遠赤外線効果で食材の芯までしっかり熱が浸透し、美味しく料理が仕がります。

空焚きができる大容量土鍋で 多様な調理が可能

「蒸し深鍋 いろは」は台所で活躍する土鍋です。容量が2800mlあるのでスープや煮物などの料理を一度にたくさん美味しく作ることができます。また空焚きができる土鍋なので、煮込み以外にも焼いたり炒めたりと幅広い調理に対応します。ローストする・焼く・炒めるなど多機能に使える土鍋です。



一器多様な 「蒸し深鍋 いろは」

火を止めた後の余熱で料理を美味しいしてくれる「蒸し深鍋 いろは」。丸くて肉厚な土鍋がしっかり炎を受け止めて蓄熱し、食材にゆっくりじっくり熱を伝えてやさしい味に仕上げます。

煮込み・炒め煮・炊飯のほか、「陶製すのこ」を使えば蒸し料理も作ることができます。毎日の暮らしを楽しむ調理道具としてご活用ください。

「陶製すのこ」で蒸し調理

付属の「陶製すのこ」を使えば、蒸し調理ができます。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ます。食材の旨み・栄養素は逃がさず、余分な脂は落とし、ヘルシーに蒸し上げます。鍋でスープを煮込みながら、同時に蒸し料理を作ることもできます。

マイナスイオンの効果で まろやかに



土鍋の内側にマイナスイオンが発生し続けるラジウム系鉱石を施しているので、味が芯まで浸透し、塩分をまろやかにし、美味しい仕上げます。※

※当社調査による



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ぶ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(またはお湯)とごはん(お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

ざつと混ぜてごはんをほぐし、吹きこぼれのないよう弱火で、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、土鍋を十分に冷めます。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。



だしを取る



煮干だし

《材料》

水 … 2000mℓ
煮干し … 100g

《作り方》

- ①煮干しは頭とワタを除く。
- ②ボウルなどに①・水を入れ、30分～ひと晩つけておく。
- ③②を土鍋に入れ、中強火にかける。沸騰したら火を止めて10～20分余熱で煮出す。
- ④煮干しを取り出す。



昆布・鰯だし

《材料》

水 … 2000mℓ
だし昆布 … 10g
鰯節 … 60g

《作り方》

- ①土鍋に昆布と水を入れ、中強火にかける。
- ②沸騰したら鰯節を加え、火を止めて3～4分余熱で煮出す。
- ③昆布と鰯節を取り出す。



鶏のだし

《材料》

水 … 1850mℓ
鶏手羽元肉 … 800g
長ねぎの青い部分 … 1本分
しょうが(薄切り) … 1かけ分
酒 … 150mℓ
塩 … 7g

《作り方》

- ①材料をすべて土鍋に入れ、中強火にかける。
- ②沸騰したら火を止めてそのまま完全に冷ます。
- ③目の細かいざるなどでこす。

鶏肉はおかずにも！



炒めてから煮込むことで
野菜の旨みが深まります。



土鍋でじっくり煮込んで、
玉ねぎの甘みを引き出すスープ。

豚汁

《材料》

きのこ・大根・長ねぎ・にんじん・里芋などお好みの野菜 … 適量
豚バラ薄切り肉 … 300g
しょうが(すりおろす) … 1かけ
Aみそ … 大さじ3
酒 … 大さじ3
しょうゆ … 大さじ1
お好みのだし(P6参照) … 1000mℓ
酒 … 大さじ1
塩 … 小さじ1
万能ねぎ(小口切り) … 適量

《作り方》

- ①野菜・肉は食べやすい大きさに切る。
Aを合わせてよく混ぜる。
- ②土鍋に油(分量外)をひいて中強火にかけ、野菜・酒・塩を入れて炒める。だしを加え、沸騰したら弱火で15分煮込む。
- ③ A を加えてよく混ぜ、再度沸騰したら火を止めて15分余熱調理する。塩(分量外)で味をととのえ、万能ねぎをちらす。

玉ねぎ丸ごとスープ

《材料》

鶏のだし(P6参照) … 約1000mℓ
玉ねぎ … 3個
トマト … 2個
ローリエ … 3枚
粒黒こしょう … 10粒
塩 … 小さじ1

《作り方》

- ①玉ねぎは皮をむき十字に切り込みを入れ、ローリエを差し込む。トマトはへたをくり抜く。
- ②土鍋に材料を全て入れ、中強火にかける。沸騰したら弱火で20分煮込み、火を止めて30分余熱調理する。トマトの皮を除く。



ローリエを除き、ハンドブレンダーで攪拌してポタージュスープにするのもおすすめです。

スープ・煮物



鶏の旨みをじっくり引き出す
土鍋ならではの絶品スープ。

簡単サムゲタン

《材料》

鶏手羽元肉 … 12本
塩麹 … 160g
もち米 … 75g
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
なつめ … 4個
にんにく … 3かけ
しょうが(薄切り) … 20g
A 粒黒こしょう … 10粒
クコの実 … 大さじ1
松の実 … 大さじ1
水 … 1500ml

《作り方》

- ①肉は塩麹を全体にまぶして1時間以上おく。もち米は1時間浸水して水をきる。
- ②土鍋の底に長ねぎを敷き、①・**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。



具材の旨みが溶け合う、
蓄熱力を活かした煮込み料理。



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。



余熱調理で旨みがしっかり、
塊肉も柔らかく仕上がる。

ボトフ

《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。

ブイヤベース

《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
サフラン … 小さじ1/2
タイム … 少々
B 塩 … 小さじ1/2
こしょう … 少々

《作り方》

- ①豚肉は大きめの角切りにする。豚肉の脂を下にして土鍋に並べ、中強火にかける。
- ②肉を焼き付け、溶け出た脂はペーパーで拭き取り、肉の色が変わったら肉がかかるぐらいの水・ねぎ・しょうがを加えてふたをする。沸騰したら弱火で30分煮込み、火を止めて30分余熱調理する。
- ③鍋の中身を取り出し、肉と煮汁600mlを戻し入れる。ゆで卵・調味料を加えて中強火にかけ、沸騰したら弱火で15分煮込む。火を止めて約30分余熱調理する。

豚角煮

《材料》

豚バラブロック肉 … 1200g
ゆで卵 … 6個
長ねぎの青い部分 … 1本分
しょうが(薄切り) … 1かけ
しょうゆ … 100ml
砂糖 … 大さじ3
みりん … 大さじ3

《作り方》

- ①豚肉は大きめの角切りにする。豚肉の脂を下にして土鍋に並べ、中強火にかける。
- ②肉を焼き付け、溶け出た脂はペーパーで拭き取り、肉の色が変わったら肉がかかるぐらいの水・ねぎ・しょうがを加えてふたをする。沸騰したら弱火で30分煮込み、火を止めて30分余熱調理する。
- ③鍋の中身を取り出し、肉と煮汁600mlを戻し入れる。ゆで卵・調味料を加えて中強火にかけ、沸騰したら弱火で15分煮込む。火を止めて約30分余熱調理する。

焼く・ローストする



焼いたあとは、じっくり余熱調理。
香ばしくて甘い野菜ロースト。

野菜のロースト

《材料》

キャベツ … 1/2個 (400g)
オリーブオイル … 大さじ2
塩 … ふたつまみ
酒 … 大さじ1
鶏のひき肉 … 250g
ナンプラー … 大さじ2
A にんにく(みじん切り) … 1片分
オリーブオイル … 大さじ2
水 … 大さじ3

《作り方》

- ①土鍋を中強火で3分予熱し、オリーブオイル・キャベツを入れる。全体に塩をふり、3分焼き付ける。
- ②キャベツの上下を返して酒を振りかけ、さらに3分加熱し、一度取り出す。
- ③土鍋に**A**を入れて炒め、肉の色が変わったらキャベツを戻し入れて3分加熱し、火を止めて15分余熱調理する。

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。



土鍋の余熱力で野菜は柔らか、塊肉はジューシー&ふっくら。

ごはんを炊く



遠赤外線効果で
ふっくら美味しい
土鍋炊きごはん。



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。

蒸し鍋 基本の使い方

1.



土鍋に1200mlの水（または湯）を入れます。

2.



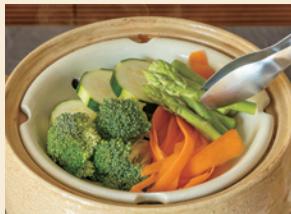
「陶製すのこ」とふたをセットし、中強火にかけます（業務用ハイカロリータイプの加熱器具の場合は中火で加熱してください）。

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。

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、加熱します。
※食材や食材の厚み・量によって蒸し時間は変わります。

【食材を入れる時のポイント】

- 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：魚や肉など、食材の下にきのこ類やもやしなどを敷く
- 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のレシピは2600kcal/h：卓上カセットコンロの使用を目安にしています。
- 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。
- 蒸し調理のほか、繰り返し食材を入れて卓上で蒸したてアツアツの蒸しものを楽しむ「蒸し鍋」もお楽しみください。
- 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、付属のトングを2ヶ所の穴に安定よく差し込んで行ってください。
- ご使用中（直後）の「陶製すのこ」の上げ下ろしは、付属のトングを2ヶ所の穴に安定よく差し込んで行ってください。



「陶製すのこ」の上げ下げには付属のトングをお使いください。



『短時間でさっと』がポイント。
野菜の味・食感を生かした蒸し鍋。



「陶製すのこ」を使えば
スープを煮込む蒸氣で
同時に蒸し調理が楽しめます。

ヘルシー蒸し鍋

《材料》

お好みの野菜 … 適量
(ブロッコリー・ズッキーニ・アスパラ・オクラ・プチトマトなど)

《作り方》

- ①野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②P12基本の使い方1~4の手順で約3分蒸し、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分）です。

台所での調理はもちろん、
卓上で蒸したてアツアツを楽しむ
スタイルもおすすめ！

「蒸し鍋の二段活用」で朝ごはん

《材料》

お好みの野菜 … 適量
ベーコン … 100g
A 鶏のだし（P6参照）… 800ml
ローリエ … 2枚
塩・こしょう … 少々
パン・ソーセージ・野菜などお好みの蒸し食材 … 各適量

《作り方》

- ①野菜は食べやすい大きさに切る。土鍋にAを入れ、中強火にかける。沸騰したら弱火で15分煮込む。
- ②土鍋に「陶製すのこ」をセットし、①を煮込む蒸氣で蒸し食材を蒸す（P12基本の使い方2~4の手順で約3分）。

※土鍋で料理を作るときの蒸氣を利用して蒸し料理を作ります。

※土鍋で作る料理には、蒸し食材の肉汁や野菜のエキスが「陶製すのこ」の穴から落ち、旨みたっぷりのだしになります。

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。

IHでは使用できません

「蒸し深鍋 いろは」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、にじみ出でることがあります。

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るので、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、可燃性のものに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、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。

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。原因是土鍋の中に少しづ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、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。

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」



igamono.co.jp
お問い合わせフォーム



igamono.co.jp
土鍋の焼き直しメンテナンス

パーツ販売について

長谷園は土鍋のパーツ販売をしています。ふた・本体など、万が一破損しても、パーツのみのご注文を承ります。まずはパーツの直径を測り、長谷園またはご購入先までご注文ください。どうぞ末永く土鍋をご愛用ください。

お問い合わせは



0120-529-500

※受付時間 9:00 ~ 17:00 (土・日・祝日除く)

土鍋の焼き直しメンテナンス

【土鍋の焼き直しメンテナンス】は土鍋の最後のお手入れ手段として、お客様の土鍋をお預かりし、弊社の窯で焼き直すサービスです。詳細・お申し込みはウェブサイトをご覧ください。