

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

片手小鍋



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。お粥炊きをする事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。



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。



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。

ごはんを飯碗半分程度入れ、水は土鍋の八分目程度まで入れます。



4. よく冷ます

お粥が炊き上がったなら火を止めます。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。

基本の使い方

片手小鍋は空焚きができる土鍋なので、茶葉・ごま・塩・コーヒー豆などを、使いたい分だけ焙じたり煎ったりすることができます。

空焚き〜蒸らしの工程をほうじ茶でご紹介します。

ほうじ茶 作り方

《材料》3〜4人分

茶葉 … 10g
水 … 500ml

香ばしいほうじ茶は、手持ちの緑茶(煎茶・番茶・茎茶)を用いてご家庭でも作ることができます。玄米やうるち米を混ぜて、ほうじ玄米茶もおすすめです。

1. 茶葉を焙じる

「片手小鍋」に茶葉を入れ、弱火にかけます。鍋を振りながら茶葉が焦げないように焙じ、香りが出てきたら取り出す。

※ミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。

2. 湯を沸かして茶葉を加える

茶葉を取り出した「片手小鍋」に水を入れてさらに加熱し、沸騰したら火を止めて取り出しておいた茶葉を加える。

3. 余熱で蒸らす

30秒〜1分ほど浸出させ、茶こしでこしながら湯呑みに注ぐ。飲みきらない場合は茶葉から雑味が出るので、別の器に入れておく。





土鍋の余熱力で
穏やかに煮出し、
温かいままテーブルへ。



土鍋でじっくり煮出す薬膳茶で
心と身体を整える。



土鍋で作るお粥はトロツと美味。
離乳食作りにも便利です。

チャイ

《材料》

お好みのチャイミックス茶葉 … 小さじ2
砂糖 … 小さじ2
牛乳 … 200ml
水 … 200ml

《作り方》

- ①「片手小鍋」に材料を全て入れる。
- ②弱火にかけ、全体が温まってきたら吹きこぼれないように注意しながら何度かかき混ぜる。
- ③フツフツとしてきたらすぐに火を止める。そのまま5分余熱で煮出す。
- ④茶こしでこす。

本格スパイスチャイ

チャイミックス茶葉の代わりに、紅茶の茶葉(アッサム)小さじ2に、クローブパウダー・カルダモンパウダー・シナモンパウダー各少々を混ぜたものを用いるとオリジナルの本格スパイスチャイになります。

牛乳の温め方

- ①「片手小鍋」に牛乳(400ml程度)を入れる。
- ②吹きこぼれないよう弱火で、木製スプーンなどでかき混ぜながらゆっくり加熱する。
- ③フツフツとしてきたら火を止め、余熱で仕上げる。

※牛乳はとても吹きこぼれやすいので、少量・弱火で調理します。

＼ 必ず弱火で! ／



薬膳茶

《材料》

なつめ … 3〜4個
クコの実 … 少々
水 … 600ml

《作り方》

- ①「片手小鍋」に材料を全て入れる。
- ②弱火にかけ、沸騰してから約10分煮出し、火を止めてそのまま一度完全に冷ます(余熱調理)。
- ③お好みで温め直していただく。

※冷やしても美味しくいただけます。
※体調に合わせて、お好みの材料を用いてください。

お粥

《材料》

ごはん … 200g
水 … 400ml
お好みの漬物・梅干し … 少々

《作り方》

- ①「片手小鍋」にごはん・水を入れて軽く混ぜ、ごはんをほぐす。
- ②弱火にかけ、沸騰してから約5分煮込み、火を止めてそのまま約5分余熱調理する。
- ③お好みの漬物・梅干しなどを添える。

伊賀の粗土は蓄熱力が高く、じっくり熱を蓄えます。そんな粗土でできた「片手小鍋」を上手に使うポイントは、吹きこぼれないようにときどきかき混ぜ、フツフツとしてきたら火を止め、余熱で仕上げることです。



少量でも作りやすい
小ぶりの片手小鍋です。

春雨スープ

《材料》

鶏ひき肉 … 60g
オクラ（輪切り） … 4本
乾燥春雨 … 10g
えのき（ざく切り） … 40g
水 … 500ml
ナンプラー … 小さじ1
しょうゆ … 小さじ1
酒 … 大さじ1
塩 … 小さじ1/2

《作り方》

- ①「片手小鍋」に肉・酒・塩を入れ、弱火で炒める。
- ②肉に火が通ったら春雨以外の残りの材料を加え、一煮立ちさせる。
- ③春雨を加え、再沸騰したら火を止める。そのまま約5分余熱調理する。



煮汁はソーダや
ワイン割りに！

土鍋の余熱力で
しっとり煮上げます。

りんごの赤ワイン煮

《材料》

りんご … 1個
（あれば紅玉）
水 … 200ml
赤ワイン … 100ml
はちみつ … 65g

《作り方》

- ①りんごは皮をむき、8等分に切る。
- ②片手小鍋に水・赤ワインを入れて弱火にかける。沸騰したらはちみつを加えて混ぜる。
- ③はちみつが溶けたらりんごを加えて落としぶた（アルミホイルでOK）をし、約15分煮る。火を止めてそのまま冷ます（余熱調理）。

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

片手小鍋は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
でご使用いただけません。

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。