

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、楽しい情報はこちらです。



nagatanien.life

長谷園の公式通販

土鍋のご購入はこ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.

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

ながたにえん

長谷園の いぶしぎん



三重ブランド
認定品



伊賀ブランド認定品



長谷園

SINCE 1832

伊賀焼窯元 長谷園
www.igamono.co.jp



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。

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

できたてアツアツの燻製を 我が家の食卓で楽しみたい。

土鍋のふたを開けたら、飴色にできあがった香ばしい燻製！ それは、食卓を囲むみんなが大喜びのごちそうに違いありません。美味しくて楽しい、そんな土鍋が作りたくて、長谷園は「いぶしぎん」を開発しました。

燻製というと、室内で気軽に作るのが難しい調理法です。しかし「いぶしぎん」は本体とふたの間に水を張るという独自のシーリング効果で、煙と香りが外に漏れない仕組みを実現しました。そのため、家の中が煙臭くなることはありません。また少量のチップ・短時間でしっかり燻すことができ、思い立ったらすぐに作って楽しむことができます。

燻製料理のほかにも、土鍋の蓄熱力を生かして焼き芋などのロースト調理もおすすめです。さまざまなアイデアで「いぶしぎん」をお楽しみください。

本体とふたの間に水を張る 独自のシーリング効果で 煙を外に逃さない

本体とふたの接合部に溝を作り、そこに水を注ぐことでしっかりふたを密閉させる仕組みで、鍋内の煙を外に逃がしません。少量のチップでもしっかり燻製できます。



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「いぶしぎん」は蓄熱性が高く、火を止めたあとの余熱でじっくり食材を燻し、美味しい燻製を作ることができます。また遠赤外線効果で食材の芯までしっかり熱が浸透します。

空焚きができるので 多様な調理が可能



空焚きができる土鍋なので、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。

「いぶしぎん」基本の燻製3ステップ

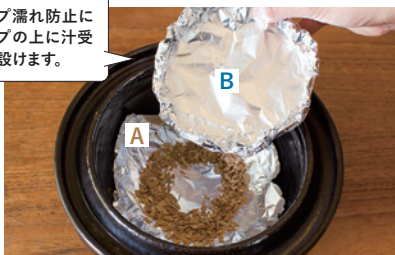
1. チップ・食材をセットして
ふたをしないで加熱。 
2. 煙が出たらふたをして
水を注いで約5分加熱。 
3. 火を止めて余熱調理。 

↓
詳しい使い方はP6・7をご覧ください。

「いぶしぎん」基本の使い方

【ご用意いただくもの】
25cm角のアルミホイル2枚

チップ濡れ防止に
チップの上に汁受け
を設けます。



【チップの量】 ※付属のチップ(桜)は100g入りです。

いぶしぎん ミニ	いぶしぎん 小	いぶしぎん 大
3g (小さじ2)	5g (大さじ1)	7g (大さじ1.5)



食材は適量を重ならないように並べてください。



煙が出るまでふたはしません。

先にふたをしたら
酸欠でチップが
燃えない！

溝に水を注ぐので
水平にセット！



煙が漏れてきたら
水を注ぎます。

水を注いで約5分加熱したら火を止め、余熱調理をしたら完成です！

1. チップをセットする

「いぶしぎん」の底にアルミホイルAを敷いてチップをドーナツ状に広げ、チップの上にさらにアルミホイルBをかぶせて汁受けにする。

POINT

- チップの下にアルミホイルAを敷くのは、燃え尽きたチップを捨てやすくするためです。
- 食材から出る水分や脂分でチップをぬらさないよう、チップの上にアルミホイルBで汁受けを設けます(P7 チップ・汁受け図解 参照)。
- 汁受けのアルミホイルBはふちを持ち上げ、落ちた水分や脂分がこぼれないようにします。

2. 食材をセットする

付属の網に食材(P7 付属品セット方法図解・食材について 参照)を並べ、「いぶしぎん」にセットする。

3. ふたをしないで加熱する

「いぶしぎん」を水平にガス台にのせ、ふたを取った状態でガスの強火(ミニは中火)で3~5分(P7 調理時間の目安 参照)加熱する。

POINT

- 後で溝に水を注ぐため、水平にします。
- チップに直接火をつけないでください。

4. 煙が出てきたらふたをして水を注ぐ

チップから煙が出てきたらふたをする。1~2分後、ふたのふちから煙が出てきたら溝に水を注ぎ、さらに3~6分(P7 調理時間の目安 参照)加熱する。

POINT

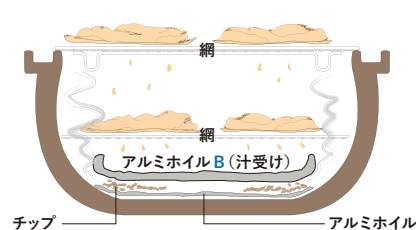
- 水がふたを密閉させ、煙を外に逃がしません。
- 注ぐ水の量は、溝からあふれない程度(約50ml)です。

5. 火を止めて余熱調理する

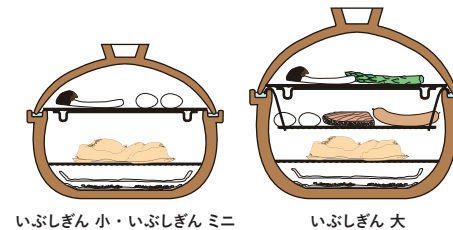
火を止め、そのまま3~20分(P7 調理時間の目安 参照)余熱調理する。

【注意】本体は大変熱くなっております。移動させるときはミトンなどを使い、断熱性の高い敷板にのせてください(素手で触るとやけどの恐れがありますのでご注意ください)。

チップ・汁受け図解



付属品セット方法図解



食材について

表面の水分をしっかりと除く

食材はキッチンペーパーなどで水分と脂分をしっかりと拭き取り、重ならないように並べてください。

しっかりと塩をふる

食材はしっかりと塩をふると美味しく仕上がります(明太子など塩味の強い食材はそのままOK)。

食材は適度な大きさ・適量で

食材が大きすぎたり多すぎたりすると、火の通りや色付きが悪くなります(「いぶしぎん ミニ」は食材を一口大に切る)。

肉厚の食材は下段にセット

下段の方が高温になるため、肉厚の食材は下段にセットしてください。また、脂分の多い食材は鍋肌に付かないようにセットしてください。

調理時間の目安 「いぶしぎん」のサイズによって調理時間が異なります。

	いぶしぎん ミニ	いぶしぎん 小	いぶしぎん 大
火にかけてふたをするまでの時間	中火 3~4分	強火 4~5分	強火 4~5分
水を注いでから火を止めるまでの時間	中火 3~4分	強火 4~5分	強火 5~6分
余熱調理時間	3~4分	約20分	約20分

記載の時間は2800kcal/h卓上コンロ使用の場合の目安です。

少量・小さめ食材を燻製！
加熱時間 約7分 +
余熱調理 約3分



いぶしぎん ミニ
本体の直径：φ17.5 cm

たっぷり燻製&大きめ食材もOK！
加熱時間 約10分 + 余熱調理 約20分



いぶしぎん 小
本体の直径：φ23 cm



いぶしぎん 大
本体の直径：φ26 cm

基本の スモークいろいろ

P6～7「いぶしぎん」基本の使い方を参考に、
まずは身近な食材を燻しましょう。

チーズ



プロセスチーズは薄く切ったかまぼこやちくわを下に敷くとろけません。ナチュラルチーズはカマンベールチーズ（切らない）ならOK。

練り物

ちくわ・さつま揚げ・かまぼこなど、そのまま燻すだけでOK！



ゆで卵・魚卵



ゆで卵は水気を拭き取ってしっかり塩をふって。味玉にして燻すのもおすすめです。明太子やタラコはそのままでもOK。

加工品

ウインナー・しゅうまいなど、加工品は何でもおすすめ！ 唐揚げ・チキンナゲットも美味です。



小さい肉・薄い肉



薄い肉は上段に。塩をしっかりとふってください。赤身肉はジャーキー風になります。

大きい肉

スペアリブや大きい鶏肉などは下段で。下味の塩をして冷蔵庫で一晩おくと味がしっかりします。



燻製は冷めても美味です。冷蔵庫で一晩寝かせると煙の風味が落ち着きます。

塩漬けの魚・干物



いつもはあぶったり焼いたりする魚や干物も燻製向きです。水気をしっかり拭いてから燻します。塩鮭や塩さば、メザシもおすすすめです。

魚介

生の魚介は塩をふり、1時間ほどおいて出てきた水気をしっかり拭いて燻します。タコは大きいままで燻すと身が縮みません。



魚介は汁気がたくさん出るので、アルミホイルは必須です。ホイルに残った汁気はソースとして活用しても美味です。

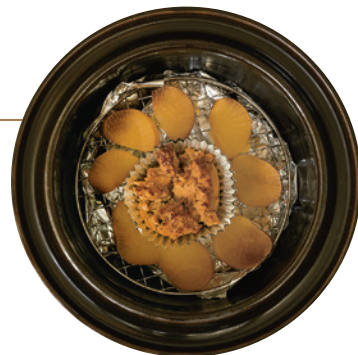
ナッツ・ドライフルーツなど



小さいナッツやドライフルーツはクッキングシートにのせて燻します。焦げやすいので上段で燻してください。オリーブはしっかり汁気を拭いて。

缶詰・漬物

シーチキンなどの缶詰は汁気をきって、アルミカップに入れてください。たくあんはいぶりがっこ風になります。



調味料

燻製調味料をおつまみのお供に！ アルミカップやクッキングシートにのせて燻します。刺身や野菜スティックに添えてどうぞ。



きのこ・野菜

きのこ・根菜・アスパラ・銀杏など、あまり水分を含まない野菜類も燻製向きです。塩をふり、出てきた水気をしっかり拭いて燻します。

水気が多い野菜は酸味が出るので向きません。



本格燻製

食材の下ごしらえをして、本格的な燻製料理を。



酸味とスモークの香りが
クセになる。



オイルごと味わう
贅沢な一品。



脂まで旨い、
贅沢な自家製ベーコン。

センサー付きバーナーでご利用の場合は「センサー解除」「高温モード」などの機能をご使用ください。センサーが動きやすい機種の場合は、カセットコンロを使用する・あらかじめ食材を半分に切って調理時間を短くする・弱火で調理時間を延長する等をお試しください。

しめさばの燻製

《材料》いぶしぎん 小を使用の分量
※大・ミニは分量を加減してください。

塩さば … 2切れ(約160g)
米酢 … 100～150ml
黒こしょう … 適量

《作り方》

①塩さばは腹骨(あれば中骨も)を削ぎ取り、ひれ・小骨を丁寧に除く。小ぶりの容器に鯖と米酢(鯖がひたひたに浸かる程度)を入れる。ラップで表面をびっちり覆い、冷蔵庫で約3時間おく。

②鯖を酢から上げて汁気をしっかり拭き、一口大に切る。

②P6「いぶしぎん」基本の使い方1～4の手順で調理する。

③3～4分余熱調理する。

※どのサイズも余熱調理時間は同じです。

牡蠣のスモークオイル漬け

《材料》いぶしぎん 小を使用の分量
※大・ミニは分量を加減してください。

牡蠣のむき身 … 10個
オリーブオイル … 適量
鷹の爪 … 1本

水 … 300ml
砂糖 … 30g
塩 … 15g
しょうゆ … 大さじ1
酒 … 大さじ2
こしょう … 少々

《作り方》

①Aを小鍋などに入れて火にかけ、ひと煮立ちさせる。砂糖・塩が溶けたら火からおろし、冷ます。

②水洗いした牡蠣を①に3～4時間漬け込み、取り出して汁気をしっかり拭く。ラップをしないで冷蔵庫に入れ、一晩乾かす。

②P6「いぶしぎん」基本の使い方の手順で調理する。

③冷めたら鷹の爪とともに容器に入れ、オリーブオイルをひたひたに注ぐ。

ベーコン

《材料》いぶしぎん 小を使用の分量
※大・ミニは分量を加減してください。

豚バラ塊肉 … 250～300g
塩 … 5～6g
こしょう … 適量

《作り方》

①肉全体に塩・こしょうをまぶし、ラップでくるんで冷蔵庫で2～3日おく。

②肉をさっと水洗いしてキッチンペーパーでしっかり水気を拭き取る。室温におき、常温にする。

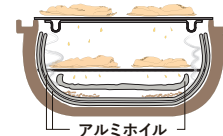
③25cm角のアルミホイルを3枚用意し、1枚目を鍋肌を覆うように敷く。その上に2枚目のアルミホイルを敷き、チップをセットする。さらに3枚目のアルミホイルで汁受けを作り、チップの上にかぶせる。

④下段の網をセットし、肉をのせて強火にかける。煙が出てきたらふたをして、ふたのふちから煙が出てきたら溝に水を注ぎ、20～30分加熱する。

⑤火を止め、そのまま30分余熱調理する。

脂分の多い食材を調理する際は
アルミホイルで鍋肌を覆ってください。

脂分の多い食材は、なるべく脂分が土鍋に直接触れない工夫をしてご使用ください。



1. 内側の鍋肌全体を覆うようにアルミホイルを敷く。



2. もう一枚アルミホイルを重ね、二重に敷き込む。



3. チップをセットする。



4. 汁受けをかぶせる。



ロースト

空焚きができる土鍋なので、ロースト調理にも向いています。



遠赤外線効果で
ホクホクの簡単おやつ。



味付けした鶏肉を
土鍋ローストで焼き上げます。

焼きいも

《材料》いぶしぎん 小を使用の分量
※大・ミニは分量を加減してください。

さつまいも … 2本

《作り方》

- ①下段の網をセットし、さつまいもをのせる。
- ②ふたをして中火で20～30分加熱する(途中1～2回返す)。火を止め、そのまま20分以上余熱調理する。

※竹串がすっと通ったらできあがりです。
※さつまいもの大きさによって加熱時間を調整してください。

センサー付きバーナーでご使用の場合は「センサー解除」「高温モード」などの機能をご使用ください。センサーが働きやすい機種の場合は、カセットコンロを使用する・あらかじめ食材を半分に切って調理時間を短くする・弱火で調理時間を延長する等をお試しください。

タンンドリーチキン

《材料》いぶしぎん 小を使用の分量
※大・ミニは分量を加減してください。

鶏むね肉 … 1枚(約250g)
プレーンヨーグルト … 50g
カレー粉 … 大さじ1
ケチャップ … 大さじ1
オリーブオイル … 大さじ1
塩 … 小さじ1/2
おろししょうが … 1かけ分
おろしにんにく … 1かけ分
黒こしょう … 少々

《作り方》

- ①鶏肉は大きめの一口大に切る。Aをよく混ぜ、鶏肉を和える。冷蔵庫で2時間以上漬け込む。調理前に室温におき、常温にする。
- ②下段の網をセットし、鶏肉をのせる(肉と肉がくっつかないように)。上段の網も同様にする。
- ③ふたをして中強火で10分加熱する。火を止め、そのまま20分余熱調理する。

※底にアルミホイルを敷いて調理してください。

「ロースト」は、肉や野菜などを、火を直接かけずに、鍋やオーブンなどでじっくりと加熱する調理法です。ローストは、肉の旨味や栄養を最大限に引き出すことができます。また、野菜の繊維を柔らかくし、消化しやすくなります。ローストは、家庭でも簡単にできる調理法で、忙しい日々でも手軽に楽しむことができます。

ローストのポイントは、火加減と時間です。肉の場合は、中火でじっくりと加熱し、肉の中心まで火が通るまで待ちます。野菜の場合は、弱火でじっくりと加熱し、柔らかくなるまで待ちます。ローストは、肉の旨味や栄養を最大限に引き出すことができます。また、野菜の繊維を柔らかくし、消化しやすくなります。ローストは、家庭でも簡単にできる調理法で、忙しい日々でも手軽に楽しむことができます。

ローストのポイントは、火加減と時間です。肉の場合は、中火でじっくりと加熱し、肉の中心まで火が通るまで待ちます。野菜の場合は、弱火でじっくりと加熱し、柔らかくなるまで待ちます。ローストは、肉の旨味や栄養を最大限に引き出すことができます。また、野菜の繊維を柔らかくし、消化しやすくなります。ローストは、家庭でも簡単にできる調理法で、忙しい日々でも手軽に楽しむことができます。

佐藤 隆介
おとうりゅうすけ
(1936～2021年)

東京大学教養学部教育学科卒。コピーライターを経て、故池波正太郎の書生を10年勤める。現在、亡師ゆずりの料と洗練を伝える数少ない文筆家として、PR誌や雑誌にて活躍中。編書に『梅安料理ごよみ』(講談社文庫)著書に『うまいもの職人帖』(文藝春秋)、『鬼平先生流男の作法、大人の嗜み』『鬼平先生流旅の拘り、男の心得』(講談社)他がある。



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

「いぶしぎん」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)。

長時間浸け置きしない

土鍋は吸水性がありますので、長時間浸け置きすると水漏れの原因になります。

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・耐熱性の低いもの(シリコン製・ナイロン製など)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。

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(酢は小さじ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」

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)

長谷園 公式通販サイトでも
ご注文いただけます。



store.igamono.jp
パーツ販売

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。



igamono.co.jp
土鍋の焼き直し
メンテナンス

