

## 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 多用土鍋



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





## 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「多用土鍋」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、美味しく料理が仕上がります。

## 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、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「多用土鍋」

火を止めた後の余熱で料理を美味しくしてくれる「多用土鍋」。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。

毎日の暮らしを楽しむ調理道具として、一器多様な「多用土鍋」をご活用ください。

## 丸い形状

丸い底部は炎を自然に受け止め、さらに丸い形状が煮込みの対流を促し、熱をムラなく食材に伝えます。煮込みに最適な鍋ですので、ぜひ毎日の調理にご活用ください。

## 「陶製すのこ」を使って 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。鍋でスープやシチューを煮込みながら、同時に蒸し料理を作ることできます。

## 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1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。





# だしを取る

蓄熱力が高い土鍋は余熱調理が得意。  
やわらかく熱を伝え、美味しいだしが取れます。



## 煮干だし

### 《材料》

水 … 1200ml  
煮干し … 50g

### 《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「多用土鍋」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・鰹だし

### 《材料》

水 … 1200ml  
だし昆布 … 8g  
鰹節 … 40g

### 《作り方》

- ①「多用土鍋」に昆布と水を入れ、中強火にかける。
- ②沸騰したら鰹節を加え、火を止めて3～4分余熱で煮出す。
- ③昆布と鰹節を取り出す。



## 鶏のだし

### 《材料》

水 … 600ml  
鶏もも肉 … 2枚(500g)  
水 … 600ml  
酒 … 50ml  
塩 … 小さじ1

### 《作り方》

- ①材料をすべて「多用土鍋」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。

鶏肉はおかずに!



炒めて煮込むことで  
野菜の旨みが深まります。

## 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 … 150g  
しょうが(すりおろす) … 1かけ  
みそ … 大さじ2  
酒 … 大さじ2  
しょうゆ … 大さじ1/2  
お好みのだし(P6参照) … 600ml  
酒 … 大さじ1  
塩 … 小さじ1/2  
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「多用土鍋」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。
- ③A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。



鶏のだし・ゆで鶏肉を活用。

## にゅうめん

### 《材料》

鶏のだし(P6参照) … 全量  
ゆで鶏肉(P6参照) … 1枚  
素麺(乾燥) … 2束  
梅干し … 適量  
万能ねぎ(小口切り) … 適量  
鰹節 … 適量  
山椒 … 適宜

### 《作り方》

- ①素麺は袋の表示に従ってゆで、よく洗ってぬめりを取る。
- ②鶏のだしを一煮立ちさせ、ゆでた素麺を加える。
- ③器に盛り付け、食べやすい大きさに切ったゆで鶏肉・梅干し・ねぎ・鰹節を添える。お好みで山椒をふる。



# レシピいろいろ



炒めて煮込む調理に最適。  
余熱調理でしっかり味が  
染み込みます。



「土鍋におまかせ」が  
美味しく仕上げるコツ！



じっくり余熱調理で  
塊肉も柔らかく仕上がります。



いつもの鍋も「多用土鍋」で。

## 肉じゃが

### 《材料》

じゃがいも … 4～5個(約500g)  
牛肉(こま切れ) … 200g  
糸こんにゃく … 1袋  
にんじん … 1本  
玉ねぎ … 1個  
油 … 大さじ1  
お好みのだし(P6参照) … 100ml  
しょうゆ … 大さじ3  
みりん … 大さじ2  
砂糖 … 大さじ1

### 《作り方》

- ①食材は食べやすい大きさに切る。
- ②「多用土鍋」に油をひき、じゃがいも・糸こんにゃく・にんじん・玉ねぎを中火でしっかり炒める。
- ③だし汁を加えてふたをし、沸騰したら肉をほぐしながら加える。アクが出たら除き、肉の色が変わったら調味料を加えて混ぜる。
- ④再沸騰したら弱火にして約10分煮込み、全体を混ぜて火を止める。そのまま一度完全に冷まし(余熱調理)、温め直していただく。

## 魚介と野菜の白ワイン蒸し煮

### 《材料》

無頭エビ … 5～6尾  
たこ … 300g  
キャベツ … 1/4個  
ブロッコリー … 1/2株  
オリーブ … 12粒  
にんにく(つぶす) … 1かけ  
赤唐辛子(輪切り) … 1本  
白ワイン … 100ml  
オリーブオイル … 大さじ1  
塩・こしょう … 少々

### 《作り方》

- ①エビは殻をむき、背に切り目を入れて背わたを除く。たこ・キャベツ・ブロッコリーは食べやすい大きさに切る。
- ②「多用土鍋」にオリーブオイルをひき、にんにく・赤唐辛子を中火で炒める。香りがしてきたら残りの材料を全て加えてさらに炒め、ふたをして約5分蒸し炒めにする。
- ③火を止めて約10分余熱調理する。

## 豚角煮

### 《材料》

豚バラブロック肉 … 約800g  
ゆで卵 … 5個  
長ねぎの青い部分 … 1本分  
しょうが(薄切り) … 1かけ分  
しょうゆ … 大さじ4～5  
砂糖 … 大さじ2  
みりん … 大さじ2

### 《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「多用土鍋」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ぶるぐらいの水・ねぎ・しょうがを加えてふたをする。沸騰したら弱火にして30分煮込む。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500mlを戻し入れる。ゆで卵・調味料を加えて中強火にかけ、沸騰したら弱火にして15分煮込む。火を止めて約30分余熱調理する。

## 鶏だんご鍋

### 《材料》

白菜(ざく切り) … 4枚  
水菜(ざく切り) … 2株  
しいたけ(石づきを除く) … 3枚  
豆腐(食べやすい大きさに切る) … 1丁  
鶏ひき肉 … 300g  
卵 … 1個  
おろししょうが … 少々  
A 長ねぎ(みじん切り) … 1/2本  
塩 … 小さじ1/2  
酒 … 大さじ2  
片栗粉 … 大さじ2  
お好みのだし … 800ml  
塩 … 小さじ1  
B しょうゆ … 小さじ1  
みりん … 大さじ1

### 《作り方》

- ①Aを合わせてよく混ぜる。
- ②「多用土鍋」にBを入れて中火にかけ、沸騰したら丸めたA・残りの材料を加え、アクを除きながら煮る。煮えたところからいただく。



## ローストする



遠赤外線効果で  
ホクホクの簡単おやつ。



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。

### 焼きいも

#### 《材料》

さつまいも … 2〜3本

#### 《作り方》

- ①さつまいもはよく洗い、アルミホイルでくるむ。
- ②さつまいもを「多用土鍋」に並べ、ふたをして中強火で10〜15分加熱する。一度さつまいもの上下を返し、さらに10〜15分加熱する。
- ③火を止めて20分余熱調理する。

※さつまいもの大きさによって加熱時間を加減してください。

### 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5個 (300g)

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「多用土鍋」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「多用土鍋」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。  
※白色の土鍋は鍋内側に焦げ跡が残る場合があります。

### 白米

#### 《材料》

米 … 3合

水 … 600ml

#### 《作り方》

- ①米は洗って5分ほど水をきる。
- ②「多用土鍋」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 … 2合

水 … 570〜600ml

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「多用土鍋」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.



土鍋の6〜7分目まで(「陶製すのこ」の底から2cmくらい下)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。
- 台所での蒸し調理のほか、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。



「陶製すのこ」の上げ下ろしには付属のトングをお使いください。



短時間でさっと蒸して、  
素材の味・食感を楽しめます。



「陶製すのこ」を使えば  
スープを煮込む蒸気で  
同時に蒸し調理が楽しめます。

## 野菜と魚の蒸し鍋

### 《 材料 》

白身魚 … 1切れ  
プチトマト … 10個  
タイム … 2本

### 《 作り方 》

①P12基本の使い方1〜4の手順で約5分蒸す。塩・オリーブオイル・ポン酢・ごまだれなど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。  
※ブロッコリーやアスパラなど、すぐに熱が入る野菜の蒸し時間は短め(約3分)です。根菜は熱が入りやすいように薄切り、蒸し時間は長め(5〜7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！

### 《 材料 》

お好みの野菜 … 適量  
ベーコン … 100g  
A 鶏のだし(P6参照) … 400ml  
ローリエ … 2枚  
塩・こしょう … 少々

パン・ソーセージ・チーズ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。「多用土鍋」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を煮込む蒸気で蒸し食材を蒸す(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気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

「多用土鍋」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