

なが たに えん

# 長谷園の みそ汁鍋



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.

長谷園はパーツ販売をしています

長谷園のウェブサイト  
[www.igamono.co.jp](http://www.igamono.co.jp)

[本社]

〒518-1325 三重県伊賀市丸柱569  
TEL 0595-44-1511 FAX 0595-44-1001  
customer@igamono.co.jp

お問い合わせは ※受付時間 9:00 ~ 17:00 (土・日・祝日除く)

 **0120-529-500**

長くご愛用いただけるよう、パーツの追加注文も承ります。  
パーツの直径を測り、ご購入先までお申し出ください。

機能土鍋の使用方法動画・全商品の詳細・楽しくて美味しい旬の土鍋レシピはウェブサイトでご覧いただけます。

[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] 11:00~20:00 [定休日] 火曜日

2022・4・5000



長谷園  
SINCE 1832

伊賀焼窯元 長谷園  
[www.igamono.co.jp](http://www.igamono.co.jp)



# 食卓は遊びの広場だ

伊賀焼の発祥は今から1300年前、遠く天平年間に現伊賀市丸柱の地に窯を興し、神器・日用雑器作りに始まりました。織豊時代にかけ、茶道文化が盛んになると茶器・雅陶として高い評価を得、風流人に愛され、数多くの名品を世に送り出しています。

長谷園は天保3年（1832年）にこの地に築窯して以来、伊賀焼の伝統と技術を継承して参りました。「作り手は眞の使い手であれ!」の精神のもと、文明とともに進化するライフスタイルを体に感じながら、常に時代を見据えたものづくりに専念しております。

「食卓は遊びの広場だ」を理念に掲げ、日本の食文化に少しでもお役に立てるよう日々精進して参ります。今に生きる伊賀焼の逸品をお楽しみください。

## 料理人に好まれる伊賀の土鍋

伊賀の地は太古の昔、琵琶湖の湖底でした。その地層から採れる陶土は耐火性が高く江戸時代より直火の土鍋、行平、土瓶などがこの地で作られてきました。

伊賀の陶土は中に炭化した植物を多く含んでいるため、焼成すると、多孔性の素地になります。そのため土鍋本体がしっかりと熱を蓄えて食材の芯までじっくりと火を通し旨味を逃がさず美味しい料理に仕上げます。またこの素地は遠赤外線効果も発揮。煮る・焼く・蒸す・焙るなどの調理器具として昔からプロの料理人に愛されてきました。

## 其の壱

### 伊賀の粗土で肉厚成形

伊賀の粗土の特性（多孔質）により蓄熱性が高く、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。肉厚で丸みのある土鍋は火を止めた後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。煮込み料理や鍋料理に！

## 其の式

### 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。鍋料理だけでなく煮炊きをホクホクに仕上げてくれるので毎日の調理にご活用ください。

## 其の参

### 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。

## 其の四

### 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

室内：温度24°C／湿度55% 吸引式測定機「空気イオンカウンター ITC-201A / アンデス電気(株)」にて測定



丸くて肉厚、  
火を止めた後の余熱で  
お料理を美味しくしてくれ  
る「みそ汁鍋」。  
でも、お味噌汁だけじゃ  
ありません。  
丸い土鍋がしっかりと蓄熱し、  
食材にゆっくりじっくり熱を伝え  
やさしい味に仕上げます。

## 一器多様

毎日の調理に大活躍の土鍋「みそ汁鍋」！  
お味噌汁をはじめ、煮込みや炒めなど、  
毎日の暮らしを楽しむ調理道具として。  
一器多様な「みそ汁鍋」で、  
バラエティー豊かな食卓を。



# 土鍋をご使用になる前に

## 土鍋の使い始めは 「目止め」が必要です

伊賀土鍋は蓄熱性が高くなる粗土を使用しているので、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でのんぶん質が土鍋の細かい気孔を埋め、水漏れを防ぎます。

## 「目止め」お粥炊きの手順

- ① 土鍋をよく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。  
※ 濡れたまま火にかけるとひび割れの原因となります。
- ② 乾燥させた土鍋に8分目ほどの水(またはお湯)と、水量の5分の1以上のごはん(お米ではなく残りごはん)を入れます。
- ③ ざつと混ぜてごはんをほぐし、ふたをして弱火で炊いてください。沸騰してきたら吹きこぼれないようふたをずらしてゆっくりと炊き込んでください。
- ④ お粥が炊き上がったら、火を止め土鍋が十分に冷めてから(1時間以上)お粥を取り除いて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。



## 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杯程度入れて約10分煮立てた後、天日干しをして十分乾燥させます。さらに上記の「お粥炊きの手順」でもう一度お粥を炊いてください。

## 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、ひどいひびりつきには重曹)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杯程度)入れて10分程煮立てます。その後、上記の「お粥炊きの手順」でもう一度お粥を炊いてください。

# 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



## 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



「みそ汁鍋」はIHでご使用になれません。

## 土鍋を冷凍しない

「みそ汁鍋」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。可燃性のもののに置かないでください。

## 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。

## 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。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。



# 「みそ汁鍋」 レシピいろいろ



## お味噌汁

### 《材料》

煮干だし (P9参照) … 800mL  
味噌 … 大さじ3~4  
お好みの具 … 適量  
(油揚げ・ねぎ・きのこ・豆腐・わかめ・大根など)

### 《作り方》

- ①食材は食べやすく切る。
- ②「みそ汁鍋」にだし汁・①を入れ、ふたをしてガスの中強火にかける。煮立ってふたの穴から勢いよく蒸気が出きたら火を止める。
- ③味噌を溶き入れ、ふたをして2分蒸らす。お好みで一口切りしたねぎを散らす。

遠赤外線とマイナスイオンの相乗効果で  
まろやかで美味しいお味噌汁の出来上がり！

各レシピは「みそ汁鍋(大)」を使用時の分量です。「みそ汁鍋(小)」の場合は半量を目安に調整してください。

## 煮干だし

### 《材料》

水 … 1000mL  
煮干し … 40g  
(頭・ワタを取って30g)

### 《作り方》

- ①煮干しは頭とワタを取る。
- ②「みそ汁鍋」に①・水を入れ、30分から一晩つけておく。
- ③②をガスの中強火にかけ、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。

たっぷりとった  
だしはストックに。

余熱力で  
美味しさを  
引き出します。



## 鶏だし

### 《材料》

鶏もも肉 … 2枚  
水 … 900mL  
酒 … 100mL  
塩 … 小さじ1

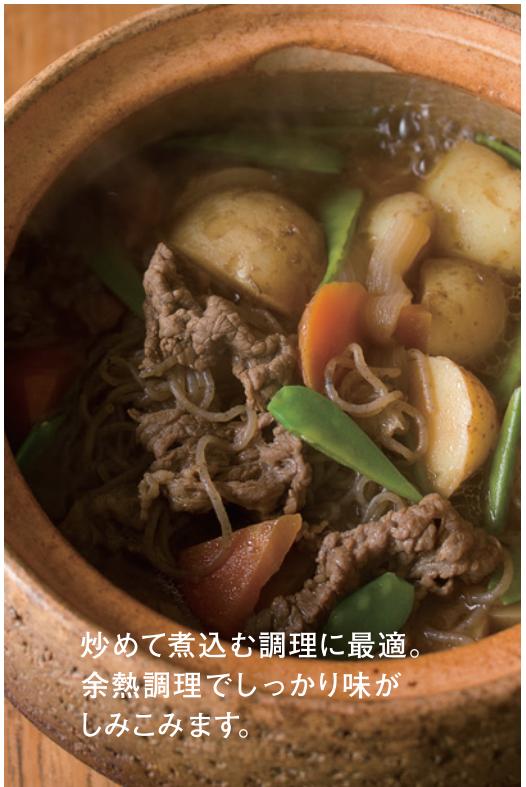
### 《作り方》

- ①鶏肉はよく洗って水気をふき取り、塩をもみ込んで約10分置く。
- ②「みそ汁鍋」に①・水・酒を入れてふたをし、ガスの中強火にかける。沸騰したら弱火にして10~15分ゆでる(ふたを少しづらす)。
- ③火を止め、約30分蒸らして余熱調理する。

余熱力で  
お肉もやわらか！



こっくりだしは  
スープなどに、  
鶏肉はおかずに。



炒めて煮込む調理に最適。  
余熱調理でしっかり味が  
しみこみます。

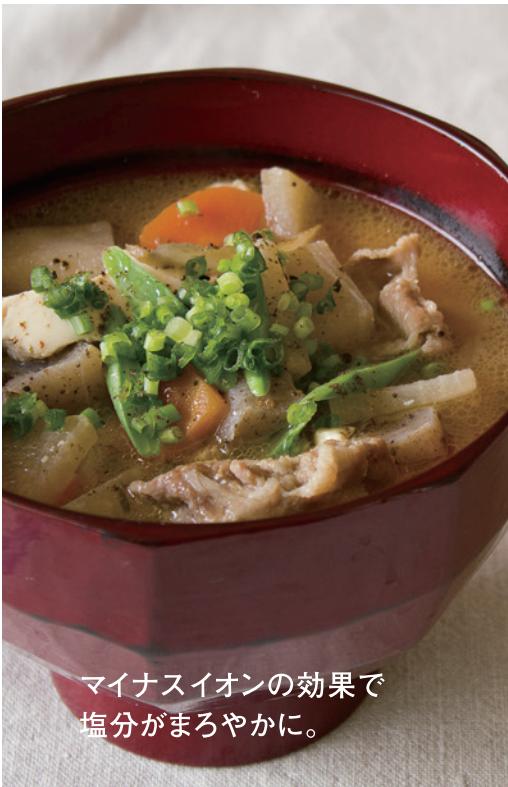
## 肉じやが

### 《材料》

じゃがいも … 4～5個  
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  
絹さや … 80g  
油 … 大さじ2  
砂糖 … 大さじ3  
しょうゆ … 大さじ4  
だし汁 … 約600mL

### 《作り方》

- ①食材は食べやすい大きさに切る。
- ②「みそ汁鍋」に油をひき、ガスの中強火にかけて糸こんにゃく・牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・にんじんの順に炒める。
- ③だし汁をひたひたに加えてふたをし、煮立ったらあくを取って砂糖・しょうゆを加える。
- ④煮汁が2/3程度になったら火を止め、絹さやを加えてふたをして約20分余熱調理する。



マイナスイオンの効果で  
塩分がまろやかに。

## 豚汁

### 《材料》

豚バラ薄切り肉 … 100g  
こんにゃく・大根・にんじん・里芋・ごぼう・  
豆腐・いんげんなどお好みの具 … 適量  
だし汁 … 600mL  
ごま油 … 大さじ2  
味噌 … 大さじ3～4  
塩 … 少々  
七味唐辛子 … 少々  
ねぎ（小口切り）… 適量

### 《作り方》

- ①材料は全て食べやすい大きさに切る。
- ②「みそ汁鍋」にごま油をひいてガスの中強火にかけ、豚肉・お好みの具を火の通りにくいものから順に炒める。全体がしんなりしたらだし汁を加え、中火で約5分煮込む。
- ④味噌を溶かし入れ、味をみて塩を加える。火を止め、15分ほど余熱調理する。
- ⑤出来上がりにねぎを散らし、お好みで七味唐辛子をかける。



魚介の旨みを吸った  
キャベツが美味。

## 魚介とキャベツの白ワイン蒸し

### 《材料》

アサリ … 250g  
たこ … 200g  
キャベツ … 1/2個  
白ワイン … 100mL  
オリーブ … 12粒  
にんにく（みじん切り）… 1かけ分  
たかのつめ … 1本  
オリーブオイル … 大さじ2  
塩・こしょう … 少々

### 《作り方》

- ①アサリは砂抜きし、殻をこすり合わせて洗う。たこ・キャベツは食べやすい大きさに切る。
- ②「みそ汁鍋」にオイルをひき、にんにく・たかのつめをガスの中火で炒める。香りが立ってきたら全ての材料を加えてさらに炒め、ふたをして約5分蒸し炒めにする。
- ③火を止めて約3分余熱調理する。



塊肉もやわらかく仕上げます。

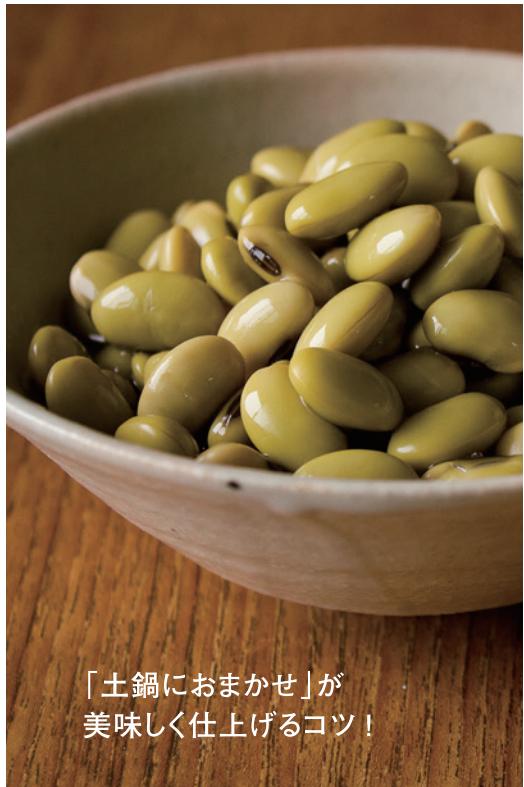
## スペアリブのやわらか煮

### 《材料》4人分

スペアリブ … 600g  
**A** オレンジマーマレード … 大さじ3  
酒 … 大さじ3  
しょうゆ … 大さじ3  
酢 … 大さじ1  
しょうが（薄切り）… 1かけ分  
にんにく（薄切り）… 1かけ分

### 《作り方》

- ①スペアリブはたっぷりの熱湯で1分ゆで、冷水にとって冷まし、水気をふく。
- ②「みそ汁鍋」に①と**A**を入れ、ふたをしてガスの中火にかける。沸騰したら弱火にし、途中で上下を返しながら約20分煮込む。
- ③火を止め、そのまま約10分蒸らして余熱調理する。



「土鍋におまかせ」が  
美味しい仕上げるコツ！

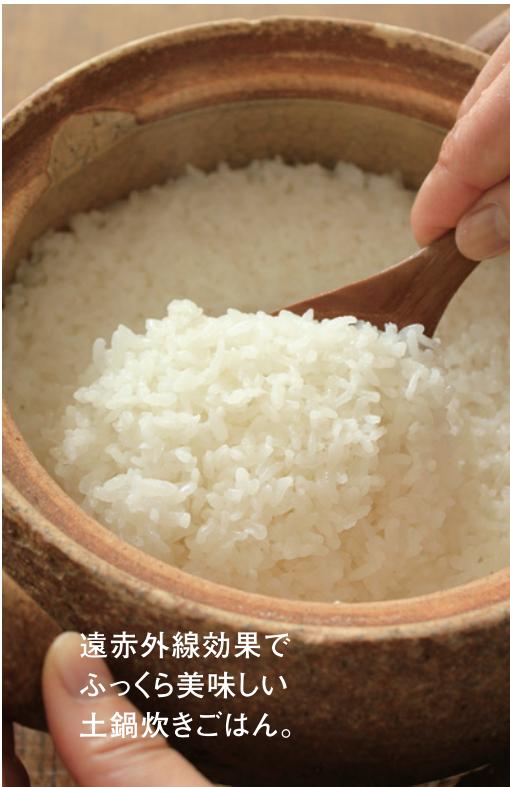
## 煮豆

### 《材料》4人分

乾燥豆 … 150～200g  
(大豆・青大豆・花豆など)  
水 … 600ml  
塩 … 小さじ1

### 《作り方》

- ①乾燥豆は洗い、水に一晩つけて戻す。
- ②「みそ汁鍋」に豆を水ごと入れ、ガスの中火にかける。沸騰したらふたをずらし弱火にし、あくを取りながら約30分煮込む。
- ③塩を入れて火を止め、30分～1時間余熱調理して味を含ませる。
- ④豆を食べてみて固かったらもう一度中火にかけ、お好みの固さに仕上げる。



遠赤外線効果で  
ふっくら美味しい  
土鍋炊きごはん。

## 白米

### 《材料》

米 … 3合  
水 … 600ml

### 《作り方》

- ①米は研いで20分以上浸水する。
- ②「みそ汁鍋」に①を入れてふたをし、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。



一粒ずつしっかり炊き上げる  
土鍋玄米ごはん。

## 玄米

### 《材料》

玄米 … 2合  
水 … 570～600ml  
塩 … ひとつまみ

### 《作り方》

- ①玄米は研いで水をきる。
- ②ボウルなどに①と水・塩を入れて約12時間浸水する。
- ③「みそ汁鍋」に②を入れてふたをし、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。



お米の甘みが引き立つ、  
土鍋で作るお粥。

## 白粥

### 《材料》

全粥 … 米：水=1：5  
五分粥 … 米：水=1：10

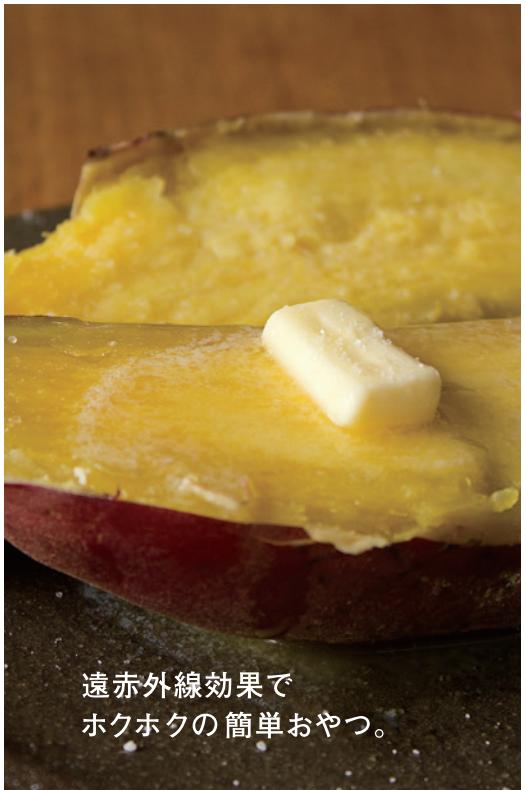
※水位は土鍋の7分目までにしてください。それ以上入れると吹きこぼれる恐れがあります。

### 《作り方》

分量の米と水を「みそ汁鍋」に入れ、30分浸水させる。ふたをしてガスの中火にかけ、沸騰したら木べらで軽く混ぜる。吹きこぼれないようふたをずらして、弱火で15～20分炊く。火を止めて約5分蒸らす。

※吹きこぼれないようご注意ください。

※お好みで水量を調整してください。



遠赤外線効果で  
ホクホクの簡単おやつ。

## 蒸しいも

### 《材料》

さつまいも … 1 ~ 2本  
バター … 15g  
塩 … 適量

### 《用意するもの》

金網 (φ約17cm)

### 《作り方》

①「みそ汁鍋」に金網（約17cm・付属外）をセットし、水約300ml（分量外）を入れる。金網の上にさつまいもを並べ、ふたをしてガスの強火にかける。沸騰したら中火にして約15分蒸し、火を止めて約15分余熱調理する。

②竹串がずっと通ったら取り出し、さつまいもを縦に切る。バターをのせ、塩をふる

※さつまいもの大きさによって加熱時間は異なるので、水量や時間を調整してください。

※水分量は金網より下になるように、金網の大きさによって調整してください。



## りんごの赤ワイン煮

### 《材料》

りんご … 2個  
(あれば紅玉)  
水 … 300ml  
赤ワイン … 100ml  
はちみつ … 130g

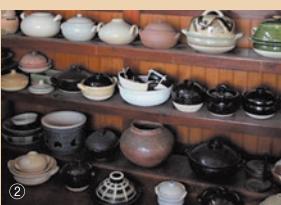
煮汁は  
ソーダやワインで  
割っても美味しい  
いただけます。

### 《作り方》

- ①りんごは皮をむき、8等分に切る。
- ②「みそ汁鍋」に水・赤ワインを入れてガスの中火にかける。温まっ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、ふきこぼれないようふたをずらして弱火で約15分煮る。火を止め余熱調理し、そのまま冷ます。

## 長谷園のものづくり

約半月の時間をかけて職人が手を加え、土から土鍋になります。  
職人の伝統の技が息づいています。



①②たくさんのお試作を重ねて新商品が生まれます（写真はその一部）。③伊賀の土は400万年前の古琵琶湖層と呼ばれる土の層から採られます。この土を石膏型で成形します。④職人の熟練の技が光る削り出し。石膏型から取り出された粗土の土鍋を丁寧にカッタで削り、鍋底の火に当たる表面積を増やします。⑤水でのばした土を糊にして「耳」と呼ばれる土鍋の持ち手を付けていきます。⑥乾燥・素焼きを経た土鍋に、手作業で釉（うわぐすり）を施します。⑦本焼きされた土鍋は1個1個チェックされ、みなさまのお手元に届けられます。

## 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)

長谷園の  
webレシピ

ウェブサイトよりアクセス

使用方法動画・Q&A・  
その他レシピもご覧い  
ただけます。

長谷園

