

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ンナで削り、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。



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.

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

[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

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

ながたにえん 長谷園の ロースト土鍋



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

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。

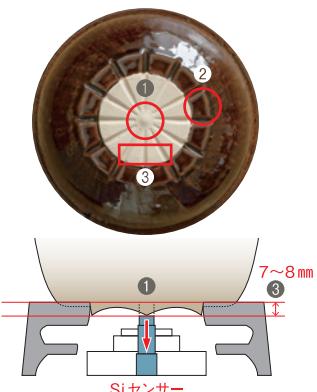
料理人に好まれる伊賀の土鍋

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。



蒸し焼き + 余熱のシンプル調理で
食材の旨みをグッと引き出してくれるので、
シープルな味付けでも
凝縮した味に仕上げてくれます。



[特許取得商品]

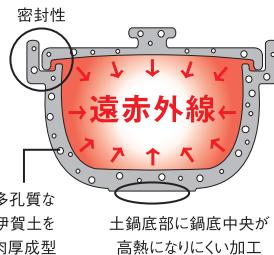
土鍋底面に鍋底中央が高温になりにくい加工を施し、空焚きや長時間調理を可能にしました。

- ①中央の突起がSiセンサーを通常より押し下げ、外部空気の流れのよい位置で冷却せながら感知します。
- ②放射状の切り込みが放熱及び通気性を増大させます。
- ③鍋底中央に高さを設け、Siセンサーに直接炎が当たりにくくしました。

一器多様



ローストする・焼く・炒める・煮込むなど多機能に使え、特に【無水調理】に最適な土鍋です。毎日の暮らしを楽しむ調理道具として「ロースト土鍋」でバラエティ豊かな食卓を。



其の壱

シーリング効果で“無水調理”

本体とふたの間の水分で自然と密閉性をアップ! 野菜・肉・魚などの食材がもつ水分を使って煮込みや蒸し調理を行う“無水調理”で、味が薄まらず旨みをたっぷり含んだ調理ができます。

其の弐

伊賀の粗土で肉厚成型

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ます。また蓄熱力を生かして余熱調理で美味しい仕上げます。

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、煮込み以外にもローストする・焼く・炒めるなど幅広い調理に対応します。また、ふたも空焚きができる素材なので、ふたの上に炭を置いて陶製ダッチオーブンとして、アウトドアでも活躍します。

其の四

網を使ってあぶり料理

付属の網を使って、焼野菜・焼きいも・焼きもちなど、あぶり料理もお楽しみいただけます。

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。※付属の金網はセットしません。
- 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。乾燥が不十分だ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



「ロースト土鍋」はIHでご使用になれません。

土鍋を冷凍しない

「ロースト土鍋」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。

「ロースト土鍋」 レシピいろいろ



食材の旨みたっぷりの
スープがごちそうです。

豚肉と野菜の煮込み

《材料》

豚バラ肉（焼肉用）… 200g
にんにく … 1かけ
玉ねぎ … 1個
トマト … 2個
ズッキーニ … 1本
なす … 3本
バセリ … 適量
塩 … 小さじ1半
こしょう … 少々
ハーブミックス … 適量
小麦粉 … 適量
オリーブオイル … 大さじ2

《作り方》

- ①豚肉に塩・こしょうをして小麦粉を全体にまぶす。にんにく・玉ねぎは粗みじん切りに、トマトはざく切りに、ズッキーニ・なすは5mm厚のいちょう切りにする。バセリはみじん切りにする。
- ②「ロースト土鍋」にオリーブオイル・にんにく・豚肉を入れて中強火で両面を軽く焼き、いったん豚肉を取り出す。玉ねぎを加えて油をなじませ、ふたをして約3分蒸し焼きする。
- ③トマト・ズッキーニ・なす・ハーブミックスを加え、中火で10分煮込み、豚肉を戻す。火を止めてそのまま15分余熱調理する。
- ④仕上げにバセリをかける。

鶏肉と玉ねぎの ポツトロースト

《材料》

鶏骨付きもも肉 … 2～3本（約800g）
玉ねぎ … 1個
にんにく … 1かけ
ケイパー … 大さじ2
塩 … 大さじ1
オリーブオイル … 大さじ2
黒こしょう … 少々

《作り方》

- ①鶏肉に塩を揉み込み、1時間ほど室温でおく。玉ねぎは6等分に、にんにくは薄切りにする。
- ②「ロースト土鍋」に玉ねぎ・鶏肉・にんにく・ケイパーの順番に入れ、上からオリーブオイルをまわしかける。ふたをして中強火で10分、中火にしてさらに10分蒸し焼きする。火を止めてそのまま20分余熱調理する。
- ③仕上げに黒こしょうを挽く。



土鍋の余熱力をいかすと
かたまり肉もふっくら仕上がります。

豚肉とりんごの ポットロースト

《材料》

- 豚口ース塊肉 … 450g
- じゃがいも … 500g
- 玉ねぎ … 1個
- りんご … 1個
- タイム … 適量
- A | 塩 … 12g
砂糖 … 5g
- B | レモン汁 … 大さじ2
オリーブオイル … 大さじ2
塩 … 小さじ1

《作り方》

- ①豚肉にAをすり込み、密閉袋に入れて冷蔵庫で1日おく。作る1時間前に冷蔵庫から出して軽く水洗いし、水気を拭いて室温に戻す。
- ②じゃがいもはよく洗い、大きめに切る。玉ねぎは大きめのくし形に切る。りんごは芯を除き、8等分に切る。Bをよく混ぜ、切った食材を和える。
- ③「ロースト土鍋」を中火にかけ、オリーブオイル大さじ1（分量外）をひき、①の豚肉を全面焼きつける。②を汁ごと加え、タイムをのせてふたをする。
- ④そのまま中火で10分加熱し、一度肉の上下を返してさらに10分加熱する。火を止めて20分蒸らす。

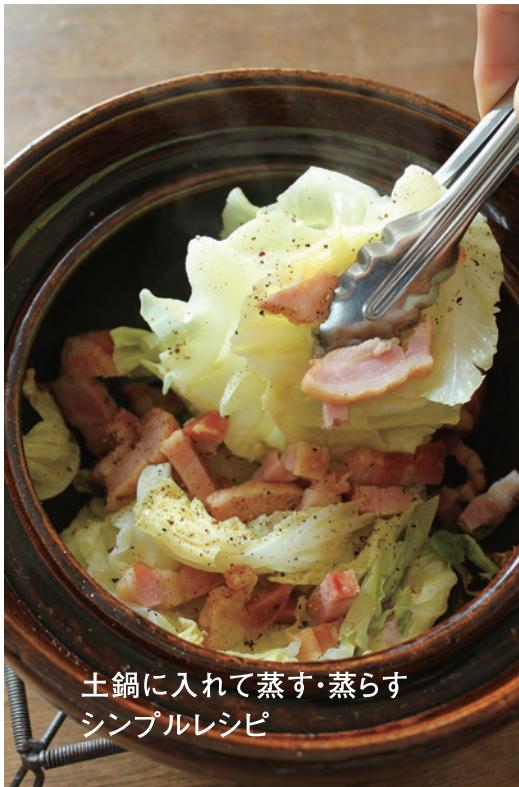
じゃがいもと豆の 温かいサラダ

《材料》

- じゃがいも … 4個
- レンズ豆（ゆでたもの）… 100g
- 塩 … 小さじ1
- オリーブオイル … 大さじ1
- パプリカパウダー … 少々

《作り方》

- ①じゃがいもは皮をむき、3cm角に切る。水にさらし、ざるに上げて水気をきる。
- ②「ロースト土鍋」にじゃがいも・オリーブオイル・塩を入れて全体を和え、ふたをして中火で10分蒸し焼きにする。火を止め、一度ふたを開けて全体を混ぜ、レンズ豆を加える。
- ③再度ふたをして15～20分余熱調理する。仕上げにパプリカパウダーをふりかける。



土鍋に入れて蒸す・蒸らす
シンプルレシピ

キャベツとベーコンのシンプル蒸し

《材料》

キャベツ … 1/2個(約200g)
ベーコン … 100g
塩 … 小さじ1
白ワイン … 大さじ2
黒こしょう … 少々

《作り方》

- ①キャベツはざく切りに、ベーコンは短冊に切る。
- ②①を「ロースト土鍋」に入れ、塩と白ワインをふりかける。ふたをして中強火で10分蒸し焼きし、火を止めてそのまま5～10分余熱調理する。
- ③仕上げに黒こしょうを挽く。



付属の金網を使って
蒸し焼きに!

蒸しとうもろこし

《材料》

とうもろこし … 2本
水 … 100ml
塩・こしょう … 適量

《作り方》

- ①とうもろこしは半分に切る。「ロースト土鍋」に水を入れ、付属の金網をセットし、金網の上にとうもろこしをのせる。
- ②ふたをして中強火で10分蒸し、火を止めてそのまま5～10分余熱調理する。
- ③仕上げに塩・こしょうをかける。



金網使用



シンプル調理が得意な土鍋。
食材の甘みを引き出します。

トマトの蒸し焼き

《材料》

トマト … 1個
ミニトマト … 20個
オリーブ … 15個
にんにく … 1かけ
塩 … 少々
こしょう … 少々
オリーブオイル … 大さじ1～2
白ワイン … 大さじ1

《作り方》

- ①トマトは4～5等分の輪切りに、ミニトマトはへたを取り、にんにくは薄切りにする。
- ②「ロースト土鍋」に食材と調味料を全部入れてふたをする。中強火で5～10分蒸し焼きし、火を止めてそのまま5分余熱調理する。



常備菜として作っておくと
とっても便利!

きのこのハーブバター蒸し

《材料》

マッシュルーム … 10個
エリンギ … 4本
舞茸 … 1パック
しめじ … 1パック
パセリ … 適量
にんにく … 1かけ
しょうゆ … 小さじ2
塩 … 小さじ1/2
オリーブオイル … 大さじ3
バター … 30g

《作り方》

- ①マッシュルームは汚れを拭き取り、半分に切る。きのこは食べやすい大きさに割く。パセリ・にんにくはみじん切りにする。
- ②「ロースト土鍋」に①のきのこ・にんにく・しょうゆ・塩・オリーブオイル・バターを入れてふたをする。中強火で10分蒸し焼きし、火を止めてそのまま5～10分余熱調理する。
- ③仕上げにパセリをちらす。



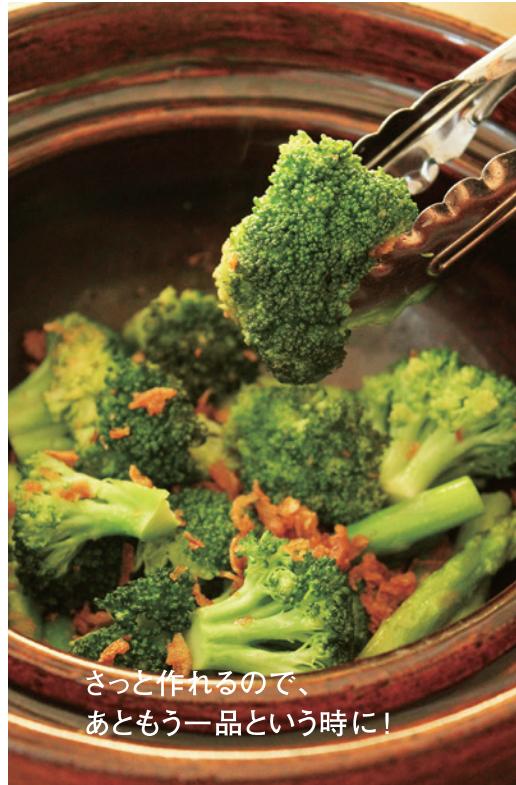
簡単・華やか・美味しい!
おもてなしにぴったりです。

海老のシンプル蒸し焼き

《材料》
皮つき海老 … 14尾
酒 … 大さじ1
塩 … 小さじ2
レモン … 1個
タイム … 適量
オリーブオイル … 適量

《作り方》

- ①海老はよく洗って水気をふく。酒・塩・オリーブオイル・タイムと和え、1時間ほどおく。
- ②「ロースト土鍋」に①を入れふたをする。中強火で10分蒸し焼きし、火を止め、一度ふたを開けて全体を混ぜ、そのまま2～3分余熱調理する。
- ③仕上げにレモンをたっぷりしぶる。



さっと作れるので、
あともう一品という時に!

ブロッコリーのアジアン蒸し

《材料》
ブロッコリー … 2株
アスパラ … 4本
オニオンフライ … 適量
ごま油 … 小さじ2
ナンプラー … 小さじ1・1/2
しょうゆ … 少々
酒 … 大さじ1

《作り方》

- ①ブロッコリーは小房に分ける。茎の部分は厚めに皮をむき、食べやすい大きさに切る。アスパラは根元の皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ②「ロースト土鍋」に①の食材と調味料を全部入れる。ふたをして中火で10分蒸し焼きし、火を止めてそのまま5分余熱調理する。
- ③仕上げにオニオンフライをかける。



ホイル焼きと網焼き、
お好みの方法でどうぞ。

焼きいも

しつとり
仕上げるなら
ホイル焼き。
香ばしく
仕上げるなら
網焼き。

《材料》

さつまいも … 3本

《ホイル焼き作り方》

アルミホイルでくるんださつまいもを「ロースト土鍋」に並べ、ふたをする。中強火で20分加熱し、火を止めて20分余熱調理する。

《網焼き作り方》

「ロースト土鍋」に付属の網を敷いてさつまいものせ、ふたをする。中強火で20分加熱し、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。



遠赤外線効果で、
中までふっくら仕上がります。

まるごと玉ねぎのロースト

《材料》
玉ねぎ … 3個
塩・こしょう … 少々

《作り方》

①玉ねぎは皮つきのままよく洗い、根元を少し切り落とし上部に十文字の切り込みを入れる。

②「ロースト土鍋」に玉ねぎを入れ、ふたをして中強火で10分、弱火にしてさらに10分加熱し、火を止めてそのまま10分余熱調理する。

③仕上げに塩・こしょうをかける。



金網使用