

ながたに えん  
長谷園の  
陶珍かまど「<sup>きわみ</sup>極」



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

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

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



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。

織豊時代にかげ、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)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。「作り手は真の使い手であれ！」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感しながら、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』を理念にかかげ、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。



電子レンジで炊いたとは  
思えない美味しさ！  
冷めても美味しいご飯炊き。

「お米の炊きかた」の歴史をたどる  
佐藤隆介

昔は、お米の炊きかたは、お釜で炊くのが一般的だった。お釜は、お米とお水を入れて、お釜の底で火をかける。お釜の蓋は、お米が炊きあがると、お釜の蓋が跳ね上がる。お釜の蓋が跳ね上がるのは、お米が炊きあがった証拠だ。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。

「お米の炊きかた」の歴史をたどる  
佐藤隆介

お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。お釜で炊いたお米は、お釜の蓋が跳ね上がるまで待つ必要がある。

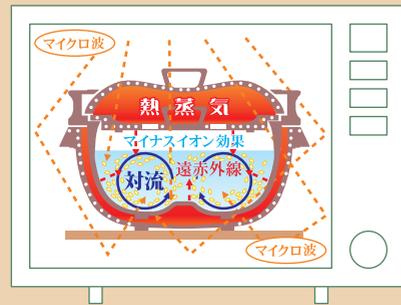


佐藤隆介  
さとうりゅうすけ

1936年東京生まれ。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、亡師ゆずりの弊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『梅安料理の字み』『講談社文庫』『著書に『まちもの職人帖』『文藝春秋』『鬼平先生流男の作法』大人の嗜み』『鬼平先生流 旅の抑り男の心得』(講談社)他がある。

電子レンジで炊いたとは思えない美味しさ！  
冷めても美味しいご飯を短時間で炊き上げる  
**eco**な調理器です。煮物など、おかず作りも得意！

美味しさのヒミツ



[ POINT ]

上ふた・中ふた・  
外釜に浸水させて  
から電子レンジ調  
理をします。

[ POINT ]

内釜の底部は対流を  
促進させるための形  
状になっています。



遠赤外線効果

- 伊賀の粗土の「呼吸」を妨げない施釉により、吸水性を損ないません。そのため、素地に吸収させた水分が電子レンジのマイクロ波により熱蒸気化され釜全体を熱し、**保温効果・遠赤外線効果**により美味しく調理できます。
- 加熱による陶器からの**遠赤外線効果**はお米（食材）の芯までしっかり熱を通し、ふっくら美味しく仕上げます。

二重ふた・  
二重釜構造

- 二重構造の空間を熱蒸気で満たすため、加熱が終わっても熱ムラなく温度を保ちながら「蒸らし」状態に入り、理想的な炊き上がりになります。
- 素地に吸水させた「陶珍かまど 極」と中のお米（食材）が同時に温度上昇するため、**遠赤外線効果**と相まって食材の芯まで穏やかに熱を伝え、ふっくらとした炊き上がりになります。
- 内釜・外釜の構造を庫内底面より浮かせているため、上図のようにマイクロ波がムラなく当たり、釜全体を熱します。

伊賀の粗土  
（軽量化）

- 強度と耐熱性を損なわないまま気孔を増やす製法で軽量化しました。
- 呼吸する伊賀の粗土は、木のおひつのように適度な呼吸をするため、冷めても美味しいご飯をいただけます。

マイナスイオン  
効果

- 本体にマイナスイオンを発生し続けるラジウム系鉱石を施しているため、水のお米（食材）への浸透性が良くなり、芯が残らず美味しく炊き上げます。
- マイナスイオンの働きで、保存力が高まります。

炊飯以外の  
調理

- 炊飯以外に、煮物やスープなども電子レンジで簡単に調理できる**一器多様な調理器**です。
- 気化熱（自然のエネルギー）**を利用してアイスパーラー・ボトルクーラーとして**保冷力（蓄熱力）**を発揮する**エコ調理器**です。
- 残ったご飯の保存や温め直しもできます。

「陶珍かまど 極」の取り扱いについて

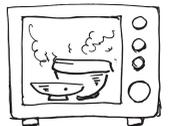
- IHでは使用できません IH（電磁調理器）ではご使用になれません。
- 「陶珍かまど 極」を冷凍しない  
「陶珍かまど 極」を凍らせないでください（割れる恐れがあります）。
- 残った煮汁は別容器へ  
「陶珍かまど 極」は吸水性がありますので、長時間汁気のものを入れておくと、にじみ出てくる場合があります。
- やけどにご注意ください  
加熱中（直後）の取り扱いには十分ご注意ください。電子レンジから取り出す際はミトンなどを使用し（素手で扱いますと火傷をする恐れがあります）、付属の敷板をご使用ください。
- 家具の破損にご注意ください  
「陶珍かまど 極」（特に底部）をテーブル等の上で滑らせないでください（家具を傷つける恐れがあります）。
- 500Wまたは600Wで調理を  
電子レンジは必ず500Wまたは600Wにて調理してください。高出力の1000Wや700W、またはオートタイプの電子レンジの場合は「手動」にて調節してください。
- 電子レンジの機種によってはご使用になれません  
二合炊きは電子レンジの内部制限重量が3kg未満または庫内有効寸法の高さが16.5cm未満の機種はご使用になれません。また、三合炊きは回転式（ターンテーブル）の機種・庫内有効寸法の高さが17cm未満の機種はご使用になれません。
- 目止めは必要ありません  
土鍋のように、ご使用前にお粥を炊いて目止めをすることは不要です。
- 内釜は直火に対応しています  
[ 内釜を直火でご使用になる場合は ]
  - お粥を炊いて目止めをしてください 電子レンジ専用調理器としてご使用の場合は必要ありません。
  - 揚げ物には使えません 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。
  - 空焚きはできません 水（食材）を入れてから加熱してください。空焚きをすると割れる恐れがあります。
  - 熱い土鍋を急冷しない 熱い土鍋を急に水に浸けたりしないでください。割れる恐れがあります。
  - 火にかけるときは乾いた状態で 火に掛ける前は、裏面に水気がないことを確認してください。
  - 業務用ハイカラーガス器具での調理は中火にてご使用ください

[ お手入れ方法 ]

よく乾燥させてください

汚れは中性洗剤でおとし、十分に乾かしてください。乾燥が不十分ですとカビの原因になります（食器乾燥機使用可）。電子レンジで約3分加熱して湿気をとばすと簡単に乾燥できます。熱くなっておりますので、取り出しにはミトンなどをご使用ください。

ふたを開けた状態で加熱



においが気になる場合は…

「陶珍かまど 極」についたにおいには酢、ひどいこびりつきには重曹が効果的です。「陶珍かまど 極」の内釜（または外釜）に8分目のお湯を張り、酢は大さじ2～3杯、重曹は小さじ1杯程度を入れて電子レンジ（500W）で15分加熱し、しばらくおいてから中性洗剤で洗って乾燥させてください（上ふた・中ふたの場合は、P8基本のご飯の炊き方3の要領で外釜に入れ、同様にしてください）。



# 「陶珍かまど 極」 基本のご飯の炊き方

**材料**  
米一合(180ml)につき、  
水200mlが目安です。



## 1 研ぐ

分量の米を研ぎ、水をきる。  
※水切りすることで水の計量が正しくできます。

## 2 米を浸水

内釜に1の米と分量の水を入れ、  
20分浸す。



## 3 上ふた・ 中ふた・ 外釜に吸水

外釜に水を張り、上ふた・中ふた  
を入れて(約1分浸水)しっかり水  
を含ませる。  
※外釜に張った水は捨てます。  
※ふたのつまみを取り出しやすいように  
上向きに入れてください。



## 4 セット

右写真のように2の内釜に水を  
きった上ふた・中ふたをし、外釜  
にセットする。

**[POINT]** 上ふたと中ふたの穴の位置  
は直角になるようにセットします。  
穴を直角にすることにより、炊飯時  
にほどよい圧力がかけられます。



## 5 炊き上げ・ 蒸らし

電子レンジ(500Wまたは600W)  
で加熱し、そのままの状態20分  
蒸らす(P9・14参照)。  
※加熱後は電子レンジから取り出して  
もかまいません。加熱後は本体が大変熱く  
なっております。取り出す際はミトンなど  
を使用し(素手で扱いますと火傷をする恐  
れがあります)、付属の敷板をご使用くだ  
さい。



# 「陶珍かまど 極」炊飯時間一覧表

- お米の量によって水量・蒸らし時間が変わります。一覧表をご参照の上ご使用ください。
- お米の種類や新米・古米によって炊き上がりに若干差が出ます。炊き上げ時間や水加減はお好みで調整してください。
- 電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。様子を見ながら加熱時間を調整してください。

## ■ 二合炊きで白米を炊く場合

白米の量	一合		一合半		二合	
1 研ぐ	180mlの米を研ぎ、水切り		270mlの米を研ぎ、水切り		360mlの米を研ぎ、水切り	
2 米を浸水	水200~220mlに20分浸水		水300mlに20分浸水		水400mlに20分浸水	
3 吸水 4 セット	P8 吸水手順・セット写真 参照					
5 炊き上げ (加熱時間)	500W	600W	500W	600W	500W	600W
	11分	11分	13分	13分	15分	14分
蒸らし	そのまま20分蒸らす ※電子レンジから出してもかまいません					

## ■ 三合炊きで白米を炊く場合

白米の量	一合		二合		三合	
1 研ぐ	180mlの米を研ぎ、水切り		360mlの米を研ぎ、水切り		540mlの米を研ぎ、水切り	
2 米を浸水	水200~220mlに20分浸水		水400mlに20分浸水		水600mlに20分浸水	
3 吸水 4 セット	P8 吸水手順・セット写真 参照					
5 炊き上げ (加熱時間)	500W	600W	500W	600W	500W	600W
	14分	14分	16分	16分	22分	21分
蒸らし	そのまま20分蒸らす ※電子レンジから出してもかまいません					

## ■ 無洗米を炊く場合

一般的な低たんぱく(低グリテリン)米にも充  
当します。

- 無洗米の量は、白米の分量より1割減らして計  
量してください。  
一合…160ml 一合半…240ml  
二合…320ml 三合…480ml

●浸水:約1時間

●水分量・炊き方・蒸らしは上記一覧表の白米  
を炊く場合と同様です。

### 【注意】

無洗米用計量カップをご使用の場合は米の分量を  
1割減らす必要はありません。

## 残ったご飯の保存と温め直し

- 残ったご飯はそのまま「陶珍かまど 極」  
をおひつとして保存してください。
- 長く保存する場合は外釜をはずし、冷  
蔵庫で保存してください。
- 温め直しの場合は吸水させた上ふたを  
内釜にセットして、電子レンジ(500W)  
で約5分加熱します(加熱時間はご飯  
の量によって調整してください)。  
※このとき中ふた・外釜は使用しません

●おかずの場合も、ご飯と同様に温め直  
しが可能です。

## 肉じゃが

### 材料

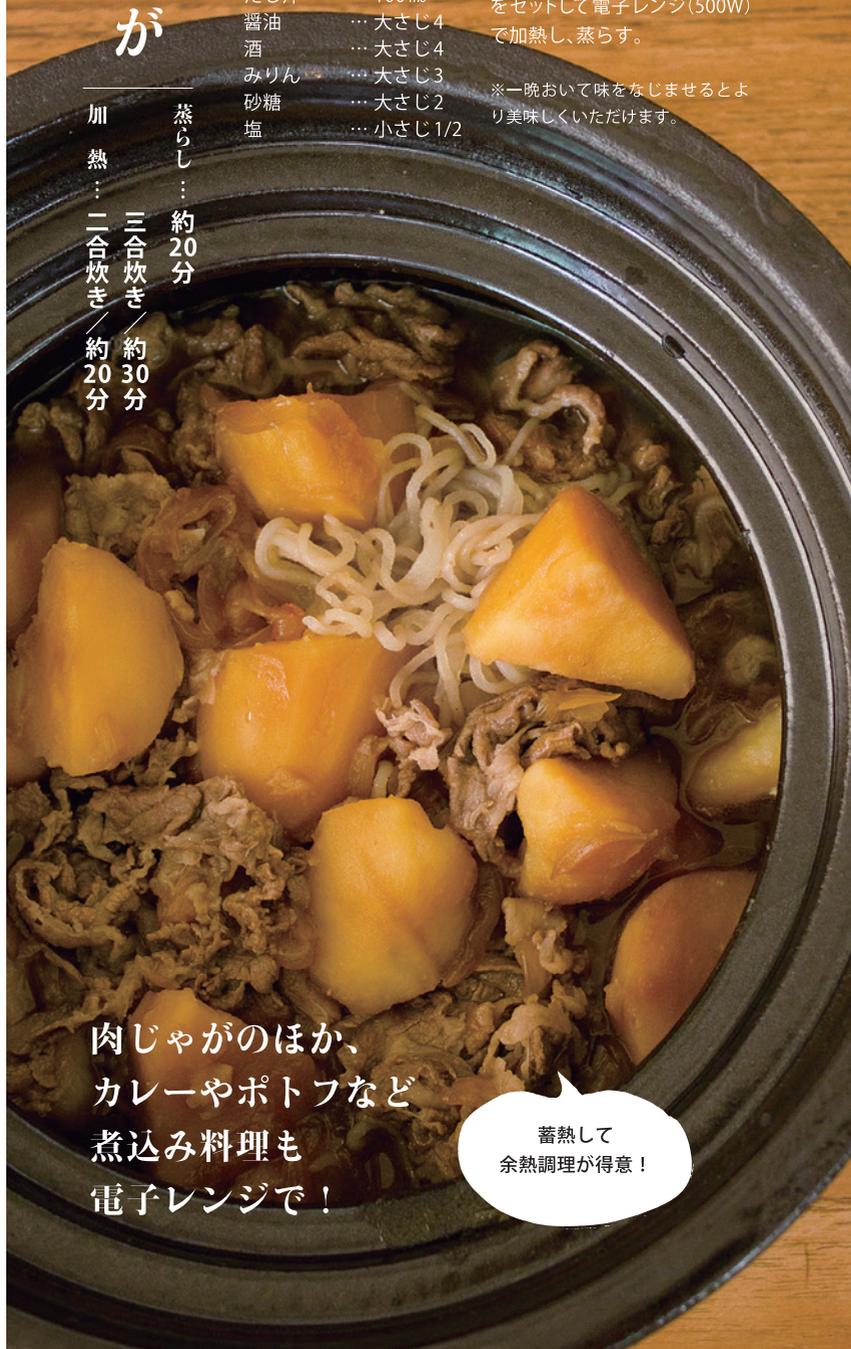
じゃがいも … 2~3個  
牛肉 … 100g  
玉ねぎ … 1個  
しらたき … 100g  
だし汁 … 100ml  
醤油 … 大さじ4  
酒 … 大さじ4  
みりん … 大さじ3  
砂糖 … 大さじ2  
塩 … 小さじ1/2

### 作り方

①食材は食べやすく切る。  
②内釜に材料を全て入れる。  
③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。

※一晩おいて味をなじませるとより美味しくいただけます。

蒸らし … 約20分  
三合炊き / 約30分  
加熱 … 二合炊き / 約20分



肉じゃがのほか、  
カレーやポトフなど  
煮込み料理も  
電子レンジで！

蓄熱して  
余熱調理が得意！

### レシピは 500Wが基準です

レシピは全て電子レンジを500Wで使用した場合のデータです。600Wの場合は加熱時間を0.8倍(分量はそのまま)にしてください。

電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。様子を見ながら加熱時間を調整してください。

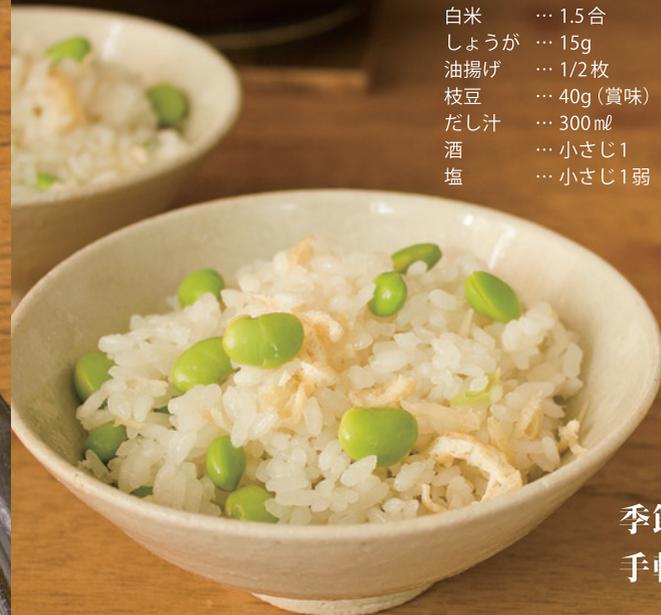
## しょうがご飯

### 材料

白米 … 1.5合  
しょうが … 15g  
油揚げ … 1/2枚  
枝豆 … 40g(賞味)  
だし汁 … 300ml  
酒 … 小さじ1  
塩 … 小さじ1弱

### 作り方

①しょうがは皮をむき千切りにする。枝豆は塩ゆでし、さやからはずす。油揚げは油抜きして食べやすく切る。米は研いで水切りする。  
②内釜に材料を全て入れ、20分浸水する。  
③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。



季節のご飯を  
手軽に美味しく。

蒸らし … 約20分  
三合炊き / 約22分  
加熱 … 二合炊き / 約15分

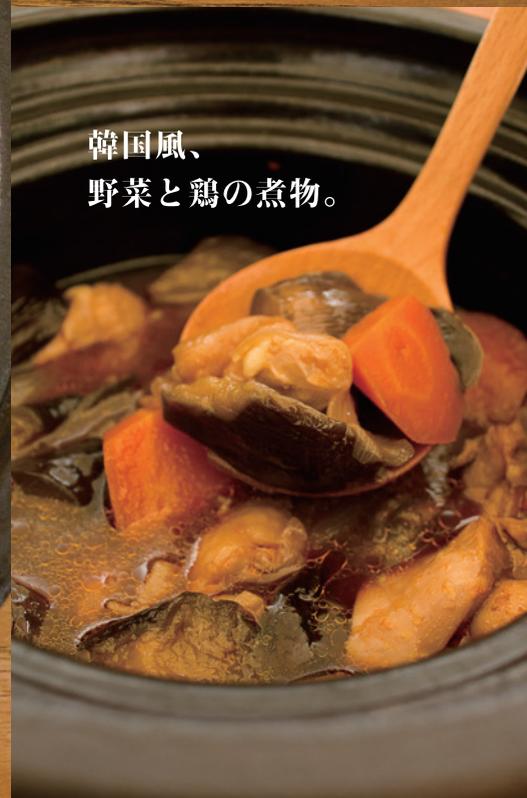
## 韓国風、 野菜と鶏の煮物。

### 材料

鶏もも肉 … 150g  
なす … 2本  
玉ねぎ … 1/2個  
にんじん … 1/2本  
にんにく … 1かけ  
だし汁 … 150ml  
醤油 … 大さじ3  
酒 … 大さじ1  
コチュジャン … 大さじ1  
砂糖 … 小さじ2

### 作り方

①食材は食べやすく切る(なすは煮崩れるので大きめに)。にんにくは包丁の腹などでつぶす。  
②内釜に材料を全て入れる。  
③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。



## コチュジャン煮

蒸らし … 約20分  
三合炊き / 約30分  
加熱 … 二合炊き / 約20分



素材の味を  
引き出す、  
土鍋料理の美味しさ。

### 材料

キャベツ … 1/4個  
ベーコン … 150g  
顆粒コンソメ … 小さじ1  
水 … 100ml  
白ワイン … 大さじ2  
こしょう … 少々

### 作り方

①食材は食べやすく切る。  
②内釜に材料を全て入れる。  
③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。

## キャベツと ベーコンの 蒸し煮

蒸らし … 約20分  
三合炊き / 約30分  
加熱 … 二合炊き / 約20分



あったかトロ〜リ、  
あん仕立て。

### 材料

小かぶ … 3~4個  
豚バラ肉 … 100g  
【A】  
水 … 100ml  
醤油 … 25ml  
みりん … 25ml  
【B】  
片栗粉 … 大さじ1  
水 … 大さじ1

### 作り方

①食材は食べやすく切る。  
②内釜に①と【A】を入れる。  
③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱する。蒸らす前に一度ふたを開けて【B】を溶いて回し入れ、さっと混ぜる。とろみを確認したらもう一度ふたをして蒸らす。

## かぶと豚肉の あん仕立て

蒸らし … 約20分  
三合炊き / 約30分  
加熱 … 二合炊き / 約20分



## なすの煮浸し

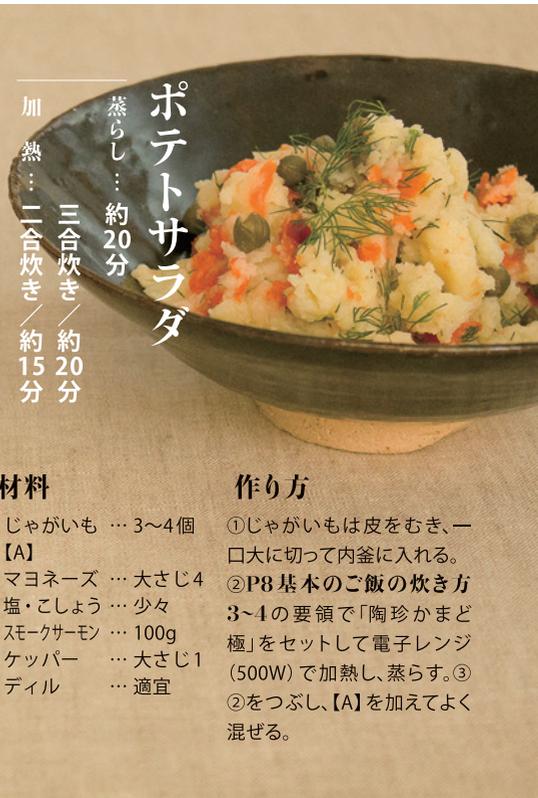
蒸らし … 約20分  
三合炊き / 約20分  
加熱 … 二合炊き / 約15分

### 材料

なす … 3本  
しょうが … 1かけ  
だし汁 … 100ml  
醤油 … 大さじ3  
みりん … 大さじ2  
ごま油 … 大さじ1  
酢 … 小さじ1

### 作り方

①なすは縦半分になり、表面に切り込みを入れる。しょうがは皮をむき千切りにする。  
②内釜に材料を全て入れる。  
③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。



## ポテトサラダ

蒸らし … 約20分  
三合炊き / 約20分  
加熱 … 二合炊き / 約15分

### 材料

じゃがいも … 3~4個  
【A】  
マヨネーズ … 大さじ4  
塩・こしょう … 少々  
スモークサーモン … 100g  
ケッパー … 大さじ1  
ディル … 適宜

### 作り方

①じゃがいもは皮をむき、一口大に切って内釜に入れる。  
②P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。②をつぶし、【A】を加えてよく混ぜる。



食材の総重量は  
400~500g程度に。  
大きさを切り揃えるのも  
コツです。

## ラタトゥイユ

蒸らし … 約20分  
三合炊き / 約30分  
加熱 … 二合炊き / 約20分

### 材料

なす … 1本  
ズッキーニ … 1/2本  
パプリカ … 1個  
玉ねぎ … 1/2個  
にんにく … 1かけ  
トマトの水煮 … 150g  
オリーブオイル … 大さじ2  
塩 … 小さじ1  
こしょう … 少々

### 作り方

①野菜は全て1cm角のさいの目に切る。にんにくはみじん切りにする。トマトの水煮はつぶす。  
②内釜に材料を全て入れ、軽く混ぜる。  
③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。

# 玄米

## ■ 玄米を炊く場合

玄米の量	一合		二合	
1 研ぐ	180mlの玄米を研ぎ、水切り		360mlの玄米を研ぎ、水切り	
2 玄米を浸水	水250mlに8時間以上浸水 ※浸水後、塩少々を加えます		水500mlに8時間以上浸水 ※浸水後、塩少々を加えます	
3 吸水 4 セット	P8 吸水手順・セット写真 参照			
5 炊き上げ (加熱時間)	500W	600W	500W	600W
	24分	24分	35分	35分
蒸らし	そのまま30分蒸らす ※電子レンジから出してもかまいません			

※二合炊き・三合炊きも同じ水分量・加熱時間・蒸らして炊けます。  
※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。

玄米も甘く、  
もっちり炊けます。

[ 玄米を使って ]



## 玄米サラダ

### 材料

玄米(炊飯したもの) … 半合分  
 香菜 … 1束  
 きゅうり … 1本  
 レモン汁 … 1個分  
 ごま油 … 大さじ1  
 ナンプラー … 小さじ1  
 五香粉 … 少々

### 作り方

①香菜はざく切りにする。きゅうりは食べやすく切って塩もみする。  
 ②材料を合わせ、よく混ぜる。

# 常備菜いろいろ



常備菜は電子レンジで作置き。  
お弁当にも便利です。

温め直しはP9をご参照ください。



## 煮豆

### 材料

ひよこ豆 … 50g  
 水 … 150ml  
 塩 … 少々

### 作り方

①ボウルなどに軽く洗った豆と水を入れ、6時間浸水させる。  
 ②内釜に①と塩を入れる。  
 ③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。

蒸らし … 約20分  
 三合炊き / 約20分  
 二合炊き / 約15分  
 加熱 …

## ひじき

### 材料

乾燥ひじき … 30g  
 油揚げ … 1/2枚  
 にんじん … 1/3本  
 れんこん … 100g  
 鶏肉 … 80g  
 だし汁 … 200ml  
 醤油 … 大さじ2  
 酒 … 大さじ1  
 みりん … 大さじ1  
 砂糖 … 大さじ1

### 作り方

①ひじきは袋の表示に従って戻し、水をきる。油抜きした油揚げ・残りの食材は食べやすく切る。  
 ②内釜に材料を全て入れる。  
 ③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。

蒸らし … 約20分  
 三合炊き / 約20分  
 二合炊き / 約15分  
 加熱 …



## 厚揚げと青菜

### 材料

厚揚げ … 2個  
 青菜 … 1束  
 めんつゆ(ストレート) … 250ml

### 作り方

①食材は食べやすく切る。  
 ②内釜に材料を全て入れる。  
 ③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。

蒸らし … 約20分  
 三合炊き / 約20分  
 二合炊き / 約15分  
 加熱 …



# おでん

蒸らし：約30分  
三合炊き／約30分  
加熱：二合炊き／約20分



味がじっくり染み込んだ  
美味しいおでん。



## 材料

お好みのおでん種 … 総重量約500g  
だし汁 … 300ml  
醤油 … 大さじ2  
酒 … 大さじ1  
みりん … 大さじ1  
塩 … 小さじ1

## 作り方

①内釜に材料を全て入れる。  
②P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど 極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。

※種を詰め込み過ぎないように注意してください。  
※一晩おいて味をなじませるとより美味しくいただけます。  
※大根は下ゆでしてから使います。



小豆やもち米の調理も  
電子レンジでラクラク。

# つぶあん

蒸らし：【二度目】1時間【二度目】約20分  
三合炊き／【二度目】約30分  
加熱：二合炊き／【二度目】約20分  
二合炊き／【二度目】約20分

## 材料

小豆 … 100g  
水 … 400ml  
砂糖 … 80g  
塩 … 2g

## 作り方

①内釜に小豆と水を入れる。  
②P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど 極」をセットして電子レンジ(500W)で一度目の加熱をし、蒸らす。  
③②に砂糖・塩を加えて混ぜ、さらに電子レンジ(500W)で二度目の加熱をし、蒸らす。  
④小豆をつぶすようによく混ぜ、水分を飛ばす。水分が多い場合はふたを取り、様子を見ながら5~6分さらに加熱して水分を飛ばす。

# おはぎ

蒸らし：約20分  
三合炊き／約22分  
加熱：二合炊き／約15分

## 材料

もち米 … 二合  
水 … 430ml  
つぶあん … 適宜

## 作り方

①もち米は研いで水切りする。  
②内釜に米と水を入れ、20分浸水する。  
③P8基本のご飯の炊き方3~4の要領で「陶珍かまど 極」をセットして電子レンジ(500W)で加熱し、蒸らす。  
④炊き上がったもち米を軽くついて丸め、つぶあんを包む。



## 卓上 エコ冷蔵庫

伊賀の粗土の  
気化熱効果を利用して、  
保冷器としても使えます。

- ① 外釜・上ふた・中ふたにしっ  
かり水を含ませる。
- ② 内釜に保冷したいものを入れ  
る(冷酒・野菜・果物など)。  
※氷を入れると一層効果的です。
- ③ 内釜を外釜にセットし、中ふ  
た・上ふたをすれば、卓上冷蔵庫  
の出来上がり。  
※写真はふたを使用していません。  
※このレシピは温めません。

### [MEMO]

素地に含まれた水分が外側から蒸発するときの  
気化熱で、内部を冷たく保ちます。

長谷園は土鍋のパーツ販売をしています。  
どうぞ末長くご愛用ください。

上ふた・中ふた・本体等が万が一破損しても大丈夫。  
各パーツの販売もしております。まずはパーツの直径を  
測り、長谷園またはご購入先までお申し出ください。

お持ちの土鍋サイズが不明な場合は、下の表を参考にし  
てください。

陶珍かまど 極 サイズ	一合炊き (NC-50)	二合炊き (NC-80)	三合炊き (NC-81)
内釜の直径	φ21 cm	φ22.5 cm	φ25 cm

## 長谷園の webレシピ

長谷園の鍋を使った楽しい土鍋レシピ  
が盛りたくさん。ぜひアクセスを!

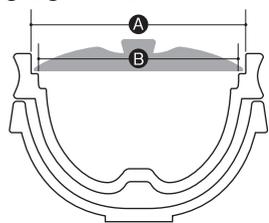
長谷園ウェブサイトよりアクセス  
[www.igamono.co.jp](http://www.igamono.co.jp)

使用方法動画・Q & A・その他レシピも  
ご覧いただけます。

## パーツ直径の測り方

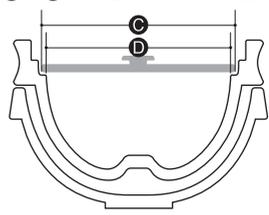
### 上ふたをご注文の場合

① AとBの長さをお測りください



### 中ふたをご注文の場合

② CとDの長さをお測りください



### 内釜・外釜をご注文の場合

内釜・外釜の直径、もしくはお持ちの  
上ふた・中ふたのサイズをお測りください

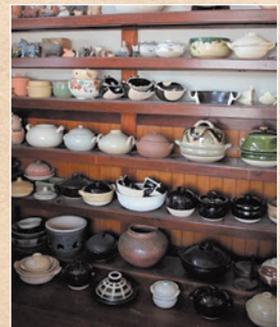
## 長谷園のものづくり

おおよそ半月という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。



[1]

[2]



[3]

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)。



[4]

[5]

[1] 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。

[2] 職人の熟練した技が光る削り出  
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。

[3] 水でのはした土を糊にして、「耳」  
と呼ばれる土鍋の持ち手を付けてい  
きます。

[4] 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。

[5] 本焼きされた土鍋は1個1個  
チェックされ、皆様のお手元に届けら  
れます。

お問い合わせは 0120-529-500 ※受付時間 9:00 ~ 17:00 (土・日・祝日除く)