

なが たに えん

長谷園の ビストロ蒸し鍋



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

[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



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。



一器多様

アツアツの「鍋料理」はもちろん、普段の「煮込み料理」も。「陶製すのこ」を使って「蒸し料理」などひとつあればいろいろな楽しみ方が。一器多様な「ビストロ蒸し鍋」で、バラエティー豊かな食卓を。

其の壱

伊賀の粗土

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、美味しく料理が仕上がります。蓄熱力を活かし、火を止めた後の余熱調理で煮込み料理を。もちろん鍋料理にも！

其の弐

「陶製すのこ」を使って蒸し鍋に

付属の「陶製すのこ」を使えば蒸し鍋になります。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、余分な脂を落とします。

其の参

空焚きができる手頃なサイズの土鍋

空焚きができるので、焼いたり炒めたりと幅広い調理に対応します。毎日ササッと使えるサイズなので、キッチンでも卓上でも大活躍！

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のでんぶん質が土鍋の細かい気孔を埋め、水漏れを防ぎます。

【新しい土鍋の下準備、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分目ほど水(またはお湯)と、飯碗1杯程度のご飯(お米ではなく残りご飯)を入れます。



3 軽く混ぜてご飯をほぐし、吹きこぼれないよう弱火でゆっくりと炊き込んでください。

※「陶製すのこ」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。乾燥が不十分ですと目詰まりやカビの原因になります。



【においが気になる場合は…】

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、左記「お粥炊きの手順」でもう一度お粥を炊いてください。

蒸し鍋用「トング」 取り扱い方法

熱い「陶製すのこ」を上げ下げする際に便利なトングを付属しています。内側の穴にトングをセットしてお使いください。



土鍋の使用方法・動画・Q&Aはウェブサイトでご覧いただけます。

www.igamono.co.jp

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)。



■ 热い土鍋を急冷しない

热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

「ピストロ蒸し鍋」はIHでご使用になれません(電熱器でのご使用は可能です)。



■ 土鍋を冷凍しない

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、にじみ出でることがあります。



■ 土鍋に入る自然なひび「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。

■ 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

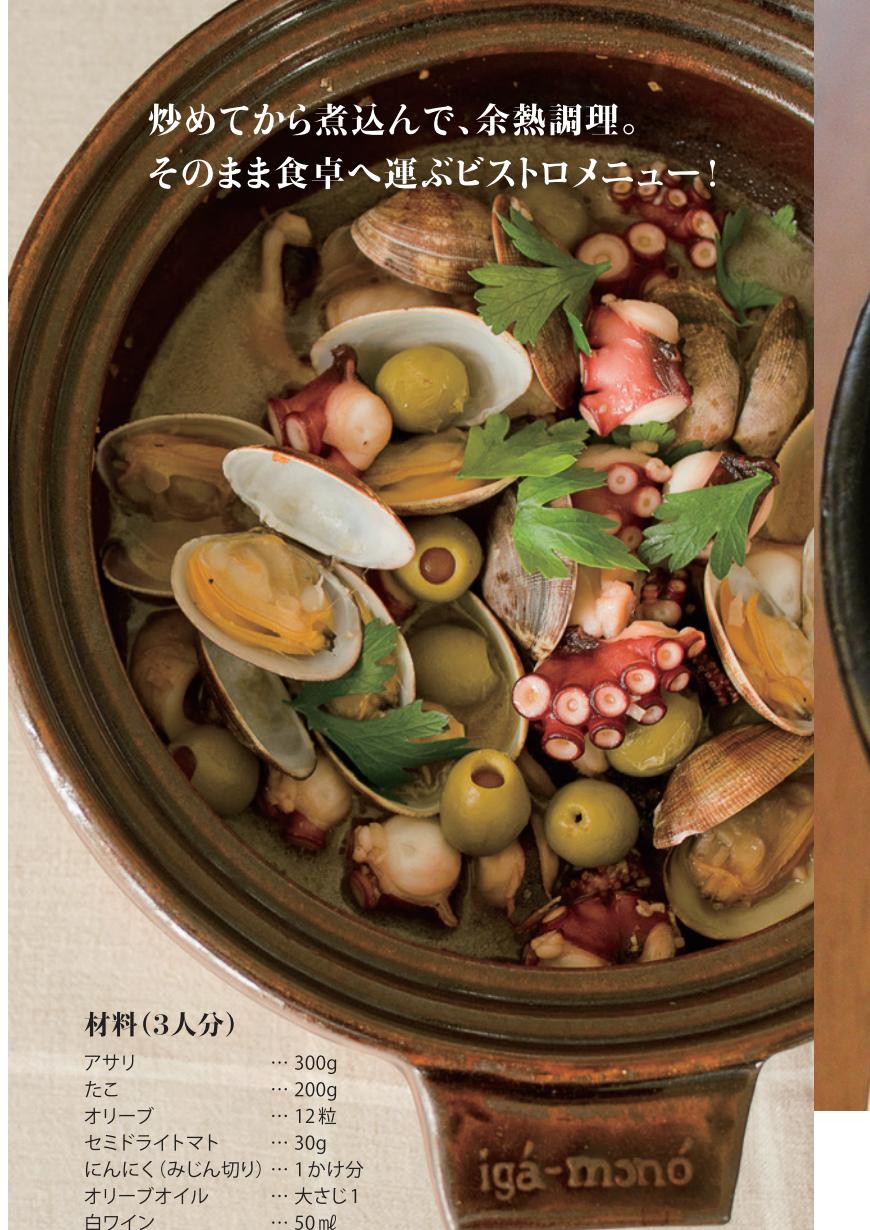
土鍋(特に底部)をテーブル等の上で滑らせないでください(家具を傷つける恐れがあります)。調理直後の土鍋は高温のため、輻射熱によりテーブルを焦がす恐れがあるので、断熱性の高い敷板をご使用いただくなど、取り扱いには十分ご注意ください(可燃性のものに置かないでください)。

■ 業務用ハイカロリーガス器具での調理は中火にてご使用ください

■ その他

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。

魚介の白ワイン蒸し



材料(3人分)

アサリ	… 300g
たこ	… 200g
オリーブ	… 12粒
セミドライトマト	… 30g
にんにく(みじん切り)	… 1かけ分
オリーブオイル	… 大さじ1
白ワイン	… 50ml

作り方

- ①アサリは砂抜きをして殻をこすり合わせて洗う。たこはぶつ切りにする。
- ②「ビストロ蒸し鍋」にオリーブオイルをひき、にんにくを入れて強火にかける。にんにくの香りがしてきたら他の材料を全部入れ、ふたをして約5分蒸し焼きにする。
- ③火を止め、そのまま約2分余熱調理する。



すき焼き

材料(2人分)

牛肉(すき焼き用)	… 250g	【割り下】
長ねぎ(白い部分)	… 1本分	しょうゆ … 100ml
焼豆腐	… 1丁	酒 … 100ml
糸こんにゃく	… 1袋	みりん … 80ml
春菊	… 1束	だし汁 … 100ml
卵	… 2個	砂糖 … 大さじ3

作り方

- ①「ビストロ蒸し鍋」に【割り下】適量を入れ、中強火にかける。
- ②沸騰したら具材を入れて煮る。溶き卵につけていただく。

卓上でグツグツ、土鍋ですき焼き！



材料(2人分)

キャベツの葉(大)	… 4枚
パセリ(みじん切り)	… 適量
【A】	
牛豚合挽肉	… 100g
玉ねぎ(みじん切り)	… 1/2個
にんにく(みじん切り)	… 1片
卵	… 1/2個
パン粉	… 大さじ1
ケチャップ	… 大さじ1
ナツメグ	… 少々
塩	… 少々
こしょう	… 少々
【B】	
トマト缶	… 1/2缶
ローリエ	… 1枚
コンソメスープの素	… 1個
水	… 100 mL

作り方

- ①キャベツはさっとゆでて水気をきり、芯の部分をそぐ。そいだ芯はみじん切りにする。
- ②【A】と①のそいだ芯のみじん切りを混ぜて粘りが出るまでこね、4等分して①のキャベツの葉で包み込む。
- ③「ビストロ蒸し鍋」に【B】と②を入れ、ふたをして中強火にかける。沸騰したら弱火にして約20分煮込み、火を止めて10分余熱調理する。
- ④塩・こしょう(分量外)で味をととのえ、パセリをふる。

土鍋でじっくり炒める玉ねぎが
甘みを引き出します。



コーンスープ

材料

玉ねぎ	… 1/2個
バター	… 15g
パセリ	… 適量
【A】	
スイートコーン缶詰	… 400g (クリームタイプ)
スイートコーン缶詰	… 100g (つぶタイプ)
牛乳	… 400 mL
水	… 100 mL
鶏ガラスープの素	… 大さじ1.5
塩	… 小さじ1

作り方

- ①玉ねぎ・パセリはみじん切りにする。
- ②「ビストロ蒸し鍋」を中火にかけてバターを溶かし、玉ねぎ・赤パプリカを炒める。玉ねぎが透き通ってきたら火を止めてふたをし、5分余熱調理する。
- ③②に【A】を加えて中火にかけ、沸騰したら火を止めて10分余熱調理する。パセリを散らしていただく。

赤パプリカのポタージュ

材料

赤パプリカ	… 1個
玉ねぎ	… 1/2個
バター	… 20g
塩	… 適量
こしょう	… 適量
コンソメ(顆粒)	… 小さじ1
水	… 300mL
ディル	… 適宜
オリーブオイル	… 適宜

作り方

- ①赤パプリカ・玉ねぎはざく切りにする。
- ②「ビストロ蒸し鍋」を中火にかけてバターを溶かし、玉ねぎ・赤パプリカを炒める。玉ねぎが透き通ってきたら火を止めてふたをし、5分余熱調理する。
- ③②に水200mL・塩・コンソメを加えて中火にかけ、沸騰したら中火にして赤パプリカが柔らかくなるまで5～8分煮込み、火を止める。
- ④ハンドブレンダーで③を攪拌し、全体がなめらかになったら水100mLを加えて再び中火にかける。沸騰したら火を止め、塩・こしょうで味をととのえる。好みでディルを添え、オリーブオイルを適量かけていただく。



旨みたっぷり、
本格チゲ。

豆乳鍋

材料(3人分)

[A]	
豆乳(無調整)	… 500mL
水	… 200mL
酒	… 大さじ2
塩	… 小さじ1.5
[B]	
豚肉(しゃぶしゃぶ用)	… 300g
絹豆腐	… 1丁
かぶ	… 1個
エノキ	… 1束
白菜	… 1/8個

作り方

- ①豚肉はさっとゆでてザルにあげる。豆腐は食べやすい大きさに、かぶは一口大に切る。エノキは根元を切り落として割く。
- ②【A】を「ビストロ蒸し鍋」に入れて中火にかけ、沸騰したら【B】を加える。再度沸騰したら火を止め、ふたをして余熱調理する。お好みで白ねぎを添え、七味をかけていただく。



食材をそのまま楽しむ
簡単シンプル鍋

スンドウブチゲ

材料(3人分)

白菜キムチ	… 200g
アサリ	… 400g
しいたけ	… 4枚
牛肉(切り落とし)	… 150g
おぼろ豆腐	… 1丁
酒	… 150mL
水	… 650mL
塩	… 少々
万能ねぎ(小口切り)	… 少々
【A】	
コチュジャン	… 大さじ1.5
味噌	… 大さじ1.5
しょうゆ	… 小さじ2
おろしにんにく	… 1かけ分

作り方

- ①キムチは食べやすい大きさに切る。アサリは砂抜きをし、殻をこすり合わせて洗う。しいたけは薄切りにする。【A】を合わせてよく混ぜる。
- ②「ビストロ蒸し鍋」に塩と万能ねぎ以外の材料を入れて強火にかける。アサリの口が開くまで煮込み、塩で味をととのえ、小口切りした万能ねぎを散らす。



もちろん鍋は大得意！

豚バラと白菜のチーズ鍋

材料(3人分)

白菜	… 1/8個
豚バラ肉(薄切り)	… 200g
たかのつめ	… 1本
生クリーム	… 大さじ5
ピザ用チーズ	… 80g
黒こしょう	… 少々
【A】	
水	… 400mL
鶏ガラスープの素(顆粒)	… 大さじ2
にんにくのすりおろし	… 1/2かけ分

作り方

- ①白菜は3~4cm幅に切る。たかのつめは半分にちぎって種をぬく。
- ②「ビストロ蒸し鍋」に白菜・豚肉・たかのつめ・【A】を入れて中火にかける。
- ③スープが煮立ったら生クリーム・チーズ・黒こしょうを加える。ふたをしないで加熱し、チーズが溶けて食材が煮えたら取り分けてください。
※ふきこぼれに注意してください。



えびの旨み×トマトの酸味が
相性抜群の鍋

材料(3人分)

チトマト	… 10個
クレソン	… 2束
水	… 700mL
鶏ガラスープの素	… 大さじ1
ごま油	… 小さじ1
【A】	
むきえび(叩く)	… 150g
鶏ひき肉	… 200g
卵	… 1個
長ねぎ(みじん切り)	… 1/2本
塩	… 小さじ1
酒	… 大さじ1
片栗粉	… 大さじ2

作り方

- ①ボウルに【A】の材料を入れてよく混ぜる。クレソンは半分に切る。
- ②「ビストロ蒸し鍋」に水・鶏ガラスープの素を入れて中強火にかけ、沸騰したら【A】を団子状にまとめて入れる。
- ③4~5分煮込み、チトマト・クレソン・ごま油を加えてさっと煮る。

ローズマリーの リゾット

おもてなしの一品に。
土鍋でリゾット。

材料(3人分)

米	… 1カップ
ローズマリー	… 1本
長ねぎ	… 1/2本
パルメザンチーズ	… 1/2カップ
湯	… 600ml
コンソメ(顆粒)	… 小さじ1
バター	… 大さじ2
白ワイン	… 100ml

作り方

- ①湯にコンソメを溶いておく。ローズマリー・長ねぎはみじん切りにする。
- ②「ピストロ蒸し鍋」を弱火にかけてバターを溶かし、長ねぎと米(洗米しない)を炒める。米が透き通ってきたら白ワインを加えて強火にし、炒めながら水分をとばす。
- ③②に①のスープ100mlを加え、中強火で水分を飛ばしながら米にスープを含ませるように炒める。再度スープを100ml加え、同様に炒める。
- ④残りのスープとローズマリーを加えてふたをし、弱火で約10分煮る。チーズを加えてよく混ぜる。



遠赤外線効果で
ふくら美味しい
土鍋炊きごはん。

白米

材料

米	… 2合
水	… 400ml

作り方

- ①米は研いで20分以上浸水する。
- ②「ピストロ蒸し鍋」に①を入れてふたをし、中強火にかける。沸騰したら弱火にして7~8分炊き、火を止めて約15分蒸らす。

蒸し鍋 基本の使い方

1



「ピストロ蒸し鍋」に半分程度の水（または湯）を入れます。

大サイズ：600mL
小サイズ：450mL

2



本体に「陶製すのこ」とふたをセットし、加熱します（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。

※必ず水（または湯）が沸騰してから食材を入れてください。

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、ふたの穴から勢いよく蒸気が出て（3の写真を参照）から1~4分間で出来上がりです。

【食材を入れる時の POINT】

● 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：きのこ類やもやしなどを下に敷く

● 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P17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。

● 繰り返し食材を入れて卓上で蒸したてアツアツをお楽しみください。

● ご使用中（直後）の「陶製すのこ」の上げ下ろしは、付属のトングを内側の穴に差し込んで行ってください。

● ご使用中に水が少なくなったら、「陶製すのこ」をトングを使ってずらし、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。



野菜の蒸し鍋

材料(2人分)

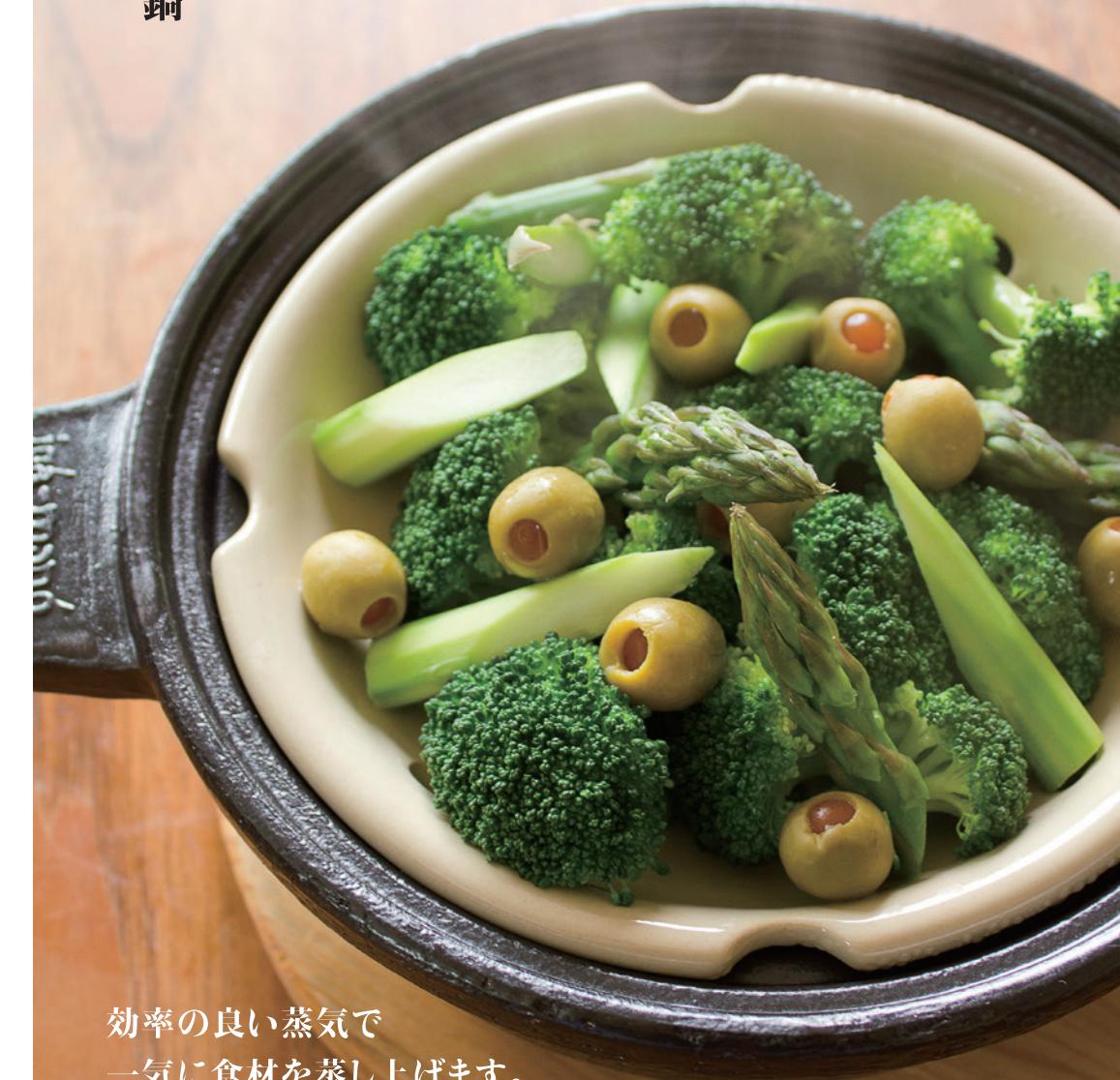
ブロッコリー … 1/2株
アスパラ … 3本
オリーブ … 10個

作り方

左ページ「蒸し鍋の基本の使い方」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、お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。



効率の良い蒸気で
一気に食材を蒸し上げます。



チヨコ
プリン

材料

刻みチョコレート (ビター)	… 60g
生クリーム	… 100 mL
砂糖	… 50g
卵	… 1個
卵黄	… 1個分
コーンスターチ	… 大さじ1

【その他】

ピストロ蒸し鍋に入るカップ
2~4個

作り方

- ①チョコレート・生クリーム・砂糖を合わせ、湯せんで溶かす。
- ②①を湯せんからはずし、溶きほぐした卵・卵黄を少しずつ加え混ぜる。続けてコーンスターチをふるい入れ、だまにならないようよく混ぜる。
- ③用意したカップに②を均等に流し入れる。
- ④「ピストロ蒸し鍋」に③を並べ、器が半分浸かる程度に水を入れ、ふたをして中火にかける。沸騰したらすぐに火を止め、約15分蒸らして余熱調理する。

本格おもてなし
デザート。

材料

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

作り方

- ①りんごは皮をむき、8等分に切る。
- ②「ピストロ蒸し鍋」に水・赤ワインを入れて中火にかける。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、ふたをして弱火で15分煮る。火を止め余熱調理し、そのまま冷ます。

りんごの赤ワイン煮

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。

[長谷園のものづくり]

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]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)。

[2]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。

[3]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い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。

[4]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。

[5]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。

[6]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。どうぞ末永く土鍋をご愛用ください。

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
が盛りだくさん。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

使用方法動画・Q & A・その他レシピも
ご覧いただけます。

お問い合わせは

0120-529-500

※受付時間 9:00 ~ 17:00 (土・日・祝日除く)