

なが たに えん
長谷園の
ビストロ土鍋



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

2019・9・5000



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

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。

Everyday DONABE

おうちで気軽に
ビストロメニュー。

炒める・煮込む・蒸し焼き・オーブン焼きと
いろんなメニューに対応し、
毎日の調理を楽しく美味しくしてくれる土鍋です。



美味しいさのヒミツ

アツアツの「鍋料理」はもちろん、
普段の調理でも大活躍！
毎日の暮らしを楽しむ調理道具として
一器多様な「ビストロ土鍋」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。
もちろん鍋料理も！

其の弐

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。オーブ
ン調理にもお使いいただけます。

其の参

手頃なサイズの土鍋

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」の概念にとらわれず、
毎日の調理でご活用いただけます。

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 ざっと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。



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。



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



【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。



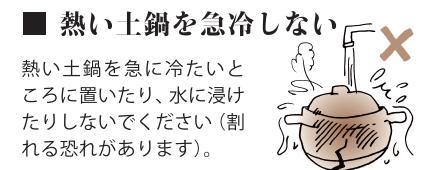
【においが気になる場合は…】

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。

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)。



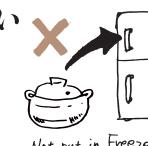
■ 揚げ物には使えません

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。



■ 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。オーブンから取り出した際や直火でのご使用後は、断熱性の高い敷板をご使用ください。また可燃性のも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。

■ 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ると、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。

レシピ



いろいろ

魚介の白ワイン蒸し

あっという間に ビストロメニュー

材料(4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

- 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。
- 「ビストロ土鍋」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。
- 火を止め、そのまま約2分蒸らして余熱調理する。



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

- 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。
- 「ビストロ土鍋」に①と【A】を入れ、ふたをして中火にかける。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。
- 火を止め、そのまま約10分蒸らして余熱調理する。

じっくり煮込んで、
お肉もやわらか。



忙しい朝でも
ササッと簡単メニュー。

材料(3~4人分)

ウィンナーソーセージ	… 大4本
キャベツ	… 1/4個
ブロッコリー	… 1/2株
塩	… 少々
粗ひき黒こしょう	… 少々
白ワインビネガー	… 大さじ1
水	… 50ml
粒マスタード	… 適宜

作り方

- キャベツは千切りに、ブロッコリーは食べやすい大きさに切る。
- 「ビストロ土鍋」に①とその他の材料をすべて入れ、ふたをして中火にかける。沸騰したら弱火にして5分加熱し、火を止め約2分蒸らして余熱調理する。
- 好みで粒マスタードを添えていただく。

ポトフ

余熱でじっくり
美味しい仕上げます。



じやがいもの 蒸し煮



料理の下ごしらえも
「ビストロ土鍋」で。

材料(2~3人分)

豚ロース肉(トンカツ用)	… 400g
玉ねぎ	… 1個
にんじん	… 1/2本
セロリ	… 1/2本
水	… 200ml
白ワイン	… 100ml
ローリエ	… 1枚
コンソメスープの素	… 1個
塩	… 小さじ1/2
こしょう	… 適量

作り方

- ①豚肉に塩・こしょうをすり込んで約30分おき、1/2~1/3に切る。野菜は大きめに切る。
- ②「ビストロ土鍋」に①とその他の材料を入れ、ふたをして強火にかける。沸騰したら中火にして約10分煮込む。火を止めて約10分蒸らし、余熱調理する。

材料

じゃがいも	… 4個
水	… 400ml

作り方

- ①「ビストロ土鍋」に洗ったじゃがいも・水を入れ、ふたをして強火にかける。沸騰したら弱火で10分加熱し、火を止めて約10分余熱調理する。
- ②くしを通して柔らかくなっていたら(固い場合はさらに加熱する)皮をむいてつぶす。ポテトサラダ・コロッケ・マッシュポテトなど、お好みの調理方法で調理する。



きのこの エスカルゴ風

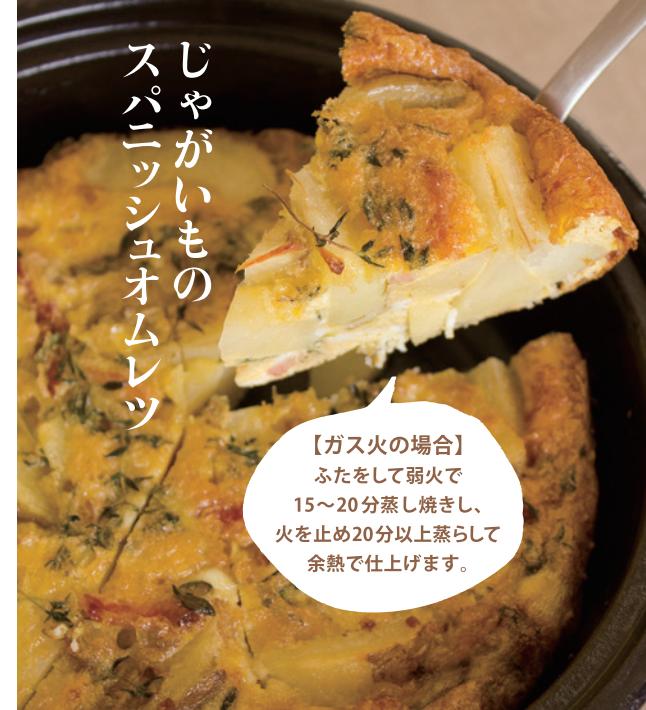
出来立てアツアツを
そのまま食卓へ。



オープンやトースターでも使いやすいサイズです。
【オーブン・トースター】
庫内有効寸法が幅28cm×奥行24cm×高さ12cm以上の機種でご使用ください。

じやがいもの スペニッシュオムレツ

【ガス火の場合】
ふたをして弱火で
15~20分蒸し焼きし、
火を止め20分以上蒸らして
余熱で仕上げます。



材料(3人分)

エリンギ	… 3本
マッシュルーム	… 5個
にんにく(みじん切り)	… 1かけ分
小麦粉	… 大さじ1
バター	… 30g
しょうゆ	… 小さじ2
パン粉	… 大さじ3
パセリ(みじん切り)	… 大さじ1
オリーブオイル	… 大さじ2

作り方

- エリンギは2cmの長さに切る。マッシュルームは根元を落として汚れをふきとる。どちらもにんにく・小麦粉をまぶす。
 - 「ビストロ土鍋」に①をかさを下にして並べ、ちぎったバター・しょうゆ・パン粉・パセリの順に散らし、オリーブオイルをまわしかける。
 - オープントースターでこんがり焼き色がつくまで12~15分焼く。
- ※このレシピはふたを使用しません。

材料(3~4人分)

卵	… 5個
じゃがいも	… 3~4個
ベーコン	… 3枚
にんにく(みじん切り)	… 1かけ分
塩・こしょう	… 適量
タイム	… 8本
オリーブオイル	… 適量

作り方

- 蒸したじゃがいも・ベーコンは5mm幅に切る。タイム4本の葉を枝からはずしておく。
 - フライパンにオリーブオイルをひき、にんにく・①のベーコンを炒める。
 - ボウルに卵を割りほぐし、①のじゃがいも・タイム・②・塩・こしょうを混ぜる。
 - 「ビストロ土鍋」の内側にオリーブオイルを塗って③を流し入れ、残りのタイム4本をのせて180℃に予熱したオーブンで25~30分焼く。
- ※このレシピはふたを使用しません。

豚バラと白菜のチーズ鍋

もちろん鍋料理は大得意！

オリーブライス

遠赤外線効果でふつくら美味しい土鍋炊きごはん。

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「ビストロ土鍋」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にいだく。
※ふきこぼれに注意してください。

材料(3~4人分)

オリーブ	… 15粒
オリーブオイル	… 大さじ1
【A】	
米	… 2合
水	… 400mL
チキンブイヨン(顆粒)	… 大さじ1
塩	… 小さじ1/2

作り方

- ①米は研いで水切りする。「ビストロ土鍋」に【A】を入れ、オリーブをのせて20分浸水させる。
- ②炊く直前にオリーブオイルをまわし入れてふたをし、中強火で7~8分加熱する。沸騰して蒸気が出てきたら弱火にしてさらに5分加熱し、火を止めて約20分蒸らす。
※沸騰したらすぐに弱火にしてください。

白米も同様に炊けます。(2合まで)

※米1合(180mL)に対して、水量は200mLで合わせてください。



パン、野菜、
お肉まで
お好みの食材で
陶板焼きを。

材料

お好みの食材 … 適量
オリーブオイル … 大さじ1

作り方

- ①「ビストロ土鍋」を強火にかけ、約1~2分予熱する。
- ②中火にしてオリーブオイルをひき、食べやすい大きさに切った食材を並べてお好みの焼き加減に焼く。
※このレシピはふたを使用しません。
- ※根菜や魚・肉類などはふたをしてじっくり火を通してください。

焼きもの
いろいろ



チヨコ プリン



本格おもてなし
デザート。

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】

ピストロ土鍋に入るカップ
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・卵黄を少しづつ加え混ぜる。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によく混ぜる。
- ③用意したカップに②を均等に流し入れる。
- ④「ピストロ土鍋」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。

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「ピストロ土鍋」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]



[2]

[3]

[4]

[5]

[6]

[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400万年前の吉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
土鍋のパート販売を
しています。



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。

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。

お問い合わせは

0120-529-500

※受付時間 9:00 ~ 17:00 (土・日・祝日除く)