

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い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。



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 蒸し小鍋



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。

調理後はそのまま器になる土鍋

蒸し小鍋

蒸す・焼く・煮ることができる小さな土鍋を作りました。大きな土鍋にはない「気軽さ」がコンセプトで、毎日使える土鍋です。調理後はそのまま器になるデザイン。お客様の声を随所に反映させた、こだわりの土鍋です。



一器多様

ガスの直火・電子レンジを熱源に
蒸し料理や鍋料理を楽しむ【調理器】として。
そのまま食卓に運べば【器】として。
気化熱を利用すれば【保冷器】にもなる
一器多様な多用途土鍋。

其の壱

直火調理

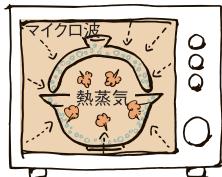
伊賀の粗土の特性（多孔質）により蓄熱性が高く、また遠赤外線効果で食材の芯までしっかり熱が浸透し、美味しい料理が仕上がります。「陶製すのこ」を使えば、勢いのある蒸気が短時間で食材を蒸し上げ、歯触りのよい美味しい蒸し料理が楽しめます。空焚きができるので、炒め物から煮物、鍋焼きうどん、お鍋まで楽しめます。



其の弐

電子レンジ調理

高台をつけて土鍋底部に空間を作ることで土鍋全体に電子レンジのマイクロ波があたり、熱ムラなく調理できます。



其の参

調理後はそのまま器として

調理後は他の容器に移し替えなくてもいいように、器としてのデザインにもこだわりました。調理に使わないときは丼として、日常的にご活用いただけます。また蒸気穴がないふたも器として便利に使えます。



其の四

保冷器として

“呼吸する土”的特徴をいかせば、素地に含ませた水分が外側から蒸発する時の気化熱で内部を冷たく保ちます。冷たい料理を冷たいまま保つ保冷器・盛付けた食材の鮮度を保つ保存器としてお使いいただけます。



【この場合は加熱しません】

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1/5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。「陶製すのこ」は使用しません。沸騰してか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

「蒸し小鍋」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

土鍋は吸水性があるので、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。

「蒸し小鍋」 レシピいろいろ

短時間でさっと蒸し、
素材の味・食感を
楽しめます。



小ぶりな土鍋で沸騰が早く、
朝食やお弁当作りにも便利です。

蒸し野菜



《材料》

お好みの野菜 … 適量
(ブロッコリー・キャベツ・スナップエンドウ・ブチトマト・アスパラなど)
ソーセージ … 適量

※根菜は熱が入りやすいように
薄く切り、直火・電子レンジ共に蒸し時間は長め(5~6分)
です。

《直火の作り方》 蒸し時間：約3分

- ①野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②P9蒸し鍋の基本の使い方／直火の手順1~3の要領で蒸し、お好みのたれや塩でいただく。

《電子レンジの作り方》 蒸し時間：約3分半

- ①野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②P9蒸し鍋の基本の使い方／電子レンジの手順1~3の要領で蒸し、お好みのたれや塩でいただく。

蒸し鍋 基本の使い方



電子レンジは
600Wが基準です

P8~12の電子レンジ
レシピは全て600Wで
使用した場合のデータ
です。500Wの場合は
加熱時間を約1.2倍
(分量はそのまま) にし
てください。

電子レンジの機種
や食材によって加
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。

[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 直火は2600kcal/h：卓上カセットコンロの使用を目安にしています。業務用ハイカラリータイプの加熱器具の場合は中火以下で加熱してください。
- 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めてください。
- 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、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。



「蒸し小鍋」に200mlの水(または湯)を入れます。



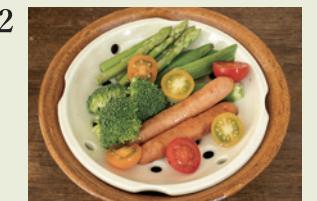
「陶製すのこ」とふたをセットし、中火で加熱します。



十分に沸騰したらふたを開け、「陶製すのこ」の上に食材を入れます。再びふたをし、1~4分加熱したらできあがりです。



「蒸し小鍋」に50mlの水を入れます。



「陶製すのこ」をセットし、食材を盛り付けふたをします。



電子レンジで加熱したらできあがりです。加熱時間は食材やレシピによって異なります。



600W



9



たれをからめて蒸すだけ!
忙しい時のお助けメニュー。

蒸豚もやし



《作り方》

①食べやすい大きさに切った豚肉をよく混ぜたAにからめ、下味をつけておく。

《直火》 蒸し時間: 約5分

②P9蒸し鍋の基本の使い方／直火の手順1~3の要領で蒸し(もやしの上に豚肉をのせる)、仕上げにねぎを散らす。

《電子レンジ》 蒸し時間: 約5分

③P9蒸し鍋の基本の使い方／電子レンジの手順1~3の要領で蒸し(もやしの上に豚肉をのせる)、仕上げにねぎを散らす。

《材料》

豚バラ肉(薄切り)…150g
もやし…1/2袋
万能ねぎ(小口切り)…適量
A | 梅干し(ペースト)…1個分
しょうゆ…大さじ1/2
ごま油…大さじ1
酒…大さじ1



点心



《材料》

しゅうまい・ちまきなど(市販)…約200g

《直火の作り方》 蒸し時間: 約4分

①P9蒸し鍋の基本の使い方／直火の手順1~3の要領で蒸し、ポン酢などお好みのたれでいただく。

《電子レンジの作り方》 蒸し時間: 約5分

②P9蒸し鍋の基本の使い方／電子レンジの手順1~3の要領で蒸し、ポン酢などお好みのたれでいただく。

※冷凍の点心を蒸す場合は上記蒸し時間をそれぞれ約2分長くしてください。

※電子レンジで作る場合は加熱後にふたをしたまま30秒~1分余熱調理するとジューシーに仕上がります。

※レシピの加熱時間は一例です。肉まんは袋の表示を目安に加熱してください。

冷凍麺
陶製すのこ使用

土鍋のつゆが熱蒸気化し、「陶製すのこ」にのせた冷凍麺を美味しく蒸し上げます。蒸した麺は余分な水分を吸っていないので、モチモチとコシのある仕上がりに!

《材料》

冷凍麺(うどん)…1玉
めんつゆ(ストレート)…250ml
ねぎや油揚げなどお好みの具材…適量

《作り方》 蒸し時間: 約7分

①右の手順で、電子レンジで調理する。

※冷蔵のゆで麺を蒸す場合は上記蒸し時間を約1分短くしてください。

※直火でも同様に調理できます。

電子レンジで 冷凍麺調理の手順

1



「蒸し小鍋」にめんつゆを入れます。

2



「陶製すのこ」をセットし、さっと水にくぐらせた冷凍麺をのせてふたをします(熱の通りにくい具材と一緒に並べてもOK)。

3



電子レンジで加熱します。

4



付属のトングを使い、「陶製すのこ」を斜めに持ち上げながら麺をすべらせるようにめんつゆの中へ入れ、お好みの具材を添えていただけます。



器ひとつで
冷凍麺とつゆが
同時にアツアツ!



余熱で仕上げて
じっくり味をしみ込ませます。

かぶの煮物

《材料》

かぶ … 2個
鶏もも肉 … 1/2枚(約150g)
青菜 … 2束
めんつゆ(ストレー) … 150mL
酒 … 20mL
ごま油 … 小さじ2

《作り方》

- ①かぶは皮をむき4~6等分に、鶏肉はひと口大に、青菜は食べやすい大きさに切る。
- ②「蒸し小鍋」にごま油と鶏肉を入れ中火で炒める。肉の色が変わってきたらかぶを加えて炒める。
- ③めんつゆ・酒を加え、ふたをして約10分煮込む。
- ④火を止め、約10分余熱調理する。



1~2人前の料理には
小さな土鍋がちょうどいい!

カレーニ

《材料》

玉ねぎ … 1/4個
にんじん … 1/4個
じゃがいも … 1個
豚肉 … 100g
カレールー … 大さじ4
(市販品フレークタイプ)
水 … 400mL
サラダ油 … 少々

《作り方》

- ①食材は食べやすい大きさに切る。
- ②「蒸し小鍋」を中火にかけて油を引き、食材を炒める。
- ③②に水を加え、沸騰したら弱火にして約15分煮込む。
- ④火を止めてカレールーを加えてよく混ぜ、約10分余熱調理する。



小さな鍋料理が
手軽に楽しめます。

鶏だんご鍋

《材料》

青菜 … 適量
だし汁 … 200mL
ナンプラー … 小さじ1
A | 鶏ひき肉 … 180g
大葉(粗みじん切り) … 3枚
はんぺん(手でつぶす) … 1/2枚
片栗粉 … 小さじ1
塩 … 1つまみ
こしょう … 少々

《作り方》

- ①**A**をよく混ぜ、鶏だんごを作る。
- ②だし汁を「蒸し小鍋」に入れ、中強火にかける。沸騰したら①の鶏だんご・ナンプラーを加える。
- ③鶏だんごが浮いてきたら火を止め、青菜を加える。ふたをして約5分余熱調理する。



少量でも土鍋の余熱力で
味わい深いスープができます。

長芋豆乳スープ

《材料》

豆乳 … 200mL
塩 … 適量
こしょう … 適量
A | 長芋(すりおろし) … 30g
だし汁 … 200mL
ナンプラー … 小さじ1/2
B | 長芋(粗いみじん切り) … 30g
オクラ(輪切り) … 1本分
溶き卵 … 1個分

《作り方》

- ①「蒸し小鍋」によく混ぜた**A**を入れて中火にかけ、沸騰させる。
- ②①に豆乳を加え、弱火で煮る。再び沸騰したら**B**を加えて軽く混ぜる。
- ③火を止め、約2分余熱調理する。塩・こしょうで味をととのえる。



空焚きOKなので
お肉のグリルも楽しめます。

肉のグリル

《材料》

鶏もも肉 … 1枚
じゃがいも（中サイズ）… 1~2個
塩 … 適量
こしょう … 適量
オリーブオイル … 適量
ローズマリー … 1本

《作り方》

- ①鶏もも肉は塩・こしょうで下味をつける。
じゃがいもはひと口大に切り、塩・こしょう・オリーブオイルでマリネしておく。
- ②「蒸し小鍋」を中強火にかけ、約3分予熱する。鶏肉を皮目から入れふたをして約3分焼く。
- ③鶏肉を返し、ローズマリー・じゃがいもを加え、ふたをして約3分焼く。火を止め約3分余熱調理する。



土鍋の遠赤外線効果で
魚介類もふっくらジューシーに。

あさりの酒蒸し

《材料》

あさり … 20粒
にんにく（みじん切り）… 1かけ分
たかのつめ（輪切り）… 1本分
オリーブオイル … 大さじ1
白ワイン … 50mL
万能ねぎ（小口切り）… 適量

《作り方》

- ①あさりは砂抜きして殻をこすり合わせて洗う。
- ②「蒸し小鍋」にオリーブオイル・にんにくを入れて中強火にかける。にんにくの香りがしてきたら、あさり・たかのつめ・白ワインを加える。軽く炒め、ふたをして約5分蒸し焼きにする。
- ③火を止め、約2分余熱調理する。仕上げにねぎを散らす。



お粥や離乳食作りにも
便利なサイズです。

白粥

《材料》

白米 … 60g
水 … 300mL

《作り方》

- ①分量の米・水を「蒸し小鍋」に入れ、30分浸水する。
- ②①を中火にかけ、沸騰したら木べらで軽く混ぜて弱火にする。吹きこぼれないようふたをずらして炊き、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。
- ※白米の量はお好みで変えてください。
- ※水の量は300mL以上ですと吹きこぼれやすいのでご注意ください。



土鍋の気化熱効果で、
保冷器としても使えます。

卓上の工コ冷蔵庫

《材料》

好みの食材（フルーツなど）… 適量
氷 … 少々

《作り方》

- ①ふた・本体に十分水を含ませる。
- ②「陶製すのこ」をセットし、上に氷と食材を盛付ける。
- ③ふたをして、卓上冷蔵庫のできあがり。
- ※このレシピは温めません。
- ※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、土鍋の内部を冷たく保ちます。