

土鍋 伊賀

伊賀の地は太古の昔、琵琶湖の湖底でした。そのため亜炭（植物等が土と共に堆積し、長い時間を経て変化したもの）を多く含み、有機物は焼成時に蒸発し細かな気泡のある素地となります。そのため土鍋自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うまみを逃さずおいしい料理に仕上げます。先人の「土と釉は同じ山のものを使え」という教えの通り、伊賀の職人が伊賀で取れる土・伊賀で取れる釉薬を使い、丁寧に手造りしています。

◇ご使用に際して

・粗い土を使用しており、目止めをしないと水が染出て沸騰しません。ご使用前に必ず“目止め”を行ってください。①土鍋の裏底に水気がないことを確認します。②土鍋に8分目まで水を入れ水量の5分の1以上の炊いたご飯を入れて下さい。③吹きこぼれないよう弱火でゆっくりと炊き込み、お粥ができたなら火を止め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。でんぶん質が土鍋の細かい貫入（表面の細かなヒビ）を埋め水漏れを防ぎます。※細かなヒビは伊賀粗土の性質上のもので、使用上差し支えありません。※目止めを行っても煮えが悪かったり水漏れがある場合には繰り返しお粥を炊いてください。

- ・電熱及び電磁調理器（IHなど）には対応していません。
- ・天ぷらなどの揚げ物には使用できません。空焚きは絶対にしないでください。割れる恐れがあります。
- ・土鍋の外側、特に底部に水分を含んだまま火にかけないでください。急激な温度差によりひび割れます。
- ・空焚きすると割れる恐れがあります。急冷も避けてください。
- ・業務用ハイカロリーガス器具では中火にてご使用ください。
- ・ご使用後は、土鍋に残った煮汁は早めに別の容器に移し中性洗剤で洗い、風通しの良いところで十分に乾かしてください。
- ・水焜炉は水が無くならないよう注意しながらご使用ください。

◇お手入れについて

・乾燥が不十分ですとカビが発生しやすくなりますので、使用後はよく洗い、十分に乾燥させてからしまってください。

製造／耕房窯
意匠／渡邊かをる

株式会社東屋
〒141-0022 東京都品川区東五反田5-4-20
TEL 03-5798-7510