



長谷園

SINCE 1832

昔も今も、これからも「暮らしに役立つ道具」を作り続けます



伊賀焼 炊飯土鍋 「かまどさん」 火加減いらず・吹きこぼれなし。

長谷園
だより
土鍋のある暮らし

コチラ→
是非
ご覧ください



かまどさん使い方

ACT-01 三合炊き
¥16,500(税込)

φ24×h18 cm/1500 ml/4 kg

ACT-02 一合炊き
¥11,000(税込)

φ19×h14 cm/600 ml/2 kg

ACT-50 五合炊き
¥24,200(税込)

φ26×h21.5 cm/2500 ml/5 kg

ACT-03 二合炊き
¥14,300(税込)

φ21.5×h16 cm/1000 ml/3 kg

各 レシピ・しゃもじ付



「かまどさん」
美味しさのヒミツ

肉厚成形
直火部分は肉厚成形の仕上げです。
熱をしっかり蓄えて、緩やかに伝えるため、
火加減なしで炊けます。保温力も抜群です。

二重のふた
二重のふたは圧力釜
の機能を果たし、吹き
こぼれも防ぎます。

伊賀の粗土
伊賀ならではの粗土でできており、
土鍋が木のおひつと同じように呼吸
します。ごはんがべたつきません。

卓上で蒸しながら、できたてアツアツを。 「ヘルシー蒸し鍋」

陶製のこをはずせば、鍋料理もお楽しみいただけます。



ヘルシー蒸し鍋 黒

AZW-18 大(3~5人用) ¥17,600(税込)

AZW-22 中(2~4人用) ¥14,300(税込)

大: φ31×h20 cm/3200 ml/5.3 kg

中: φ27×h18 cm/1800 ml/3.5 kg



ヘルシー蒸し鍋 白

AZW-19 大(3~5人用) ¥17,600(税込)

AZW-23 中(2~4人用) ¥14,300(税込)

大: φ31×h20 cm/3200 ml/5.3 kg

中: φ27×h18 cm/1800 ml/3.5 kg

各 レシピ・陶製のこ・トング付



◇お問い合わせ◇

三十三地域創生株式会社
〒515-0017 三重県松阪市京町 510 番地
TEL:0598-30-5720
Email:chiiki@33sousei.com

◇製造元◇



伊賀焼窯元 長谷園

〒518-1325 三重県伊賀市丸柱 569

☎ 0120-529-500/FAX:0595-44-1001

mailto:customer@igamono.co.jp

より詳しい商品情報は
コチラ↓



長谷園公式通販