便利・簡単 電化の土鍋・器



土鍋電気炊飯器 「かまどさん電気」 炎の美味しさを電気で実現

家電メーカー「シロカ」と共同 開発した本物の土鍋を使った 炊飯器です。

SR-E111 かまどさん電気(1~3 合炊き) ¥69,800(稅込)

〈セット内容〉 本体・土鍋・電源コード・米カップ・水カップ しゃもじ・しゃもじ置・鍋敷・手ぬぐい・ 取扱説明書(保証書) レシピブック・ブランドブック $W30 \times d30/h26.1 \text{ cm}/7.6 \text{kg}$

手軽に使える調理小物

電子レンジ・トースター・オーブン・グリルで調理可能



カラー(6色)

① ホワイト

② グリーン

3 1III-

④ ブラック

⑤ アメ

⑥ オレンジ

サイズ 大・小2種

各レシピ付

「エッグベーカー小」(卵1個サイズ) 各¥2,750(稅込)

φ10.5×w14×h6 cm(取手含)/60 ml/0.2 kg

「エッグベーカー大」(卵 1~2 個サイズ) 各¥3,300(稅込)

φ12×w16×h7 cm(取手含)/130 ml/0.3 kg

おうちでアウトドア



陶器のおひつ 「**陶珍 おひつ碗**」(ごはん1合分)

①AIC-25 粉引 ②AIC-26 黄瀬戸 各¥5,500(稅込)

レシピ・陶製すのこ・木敷板付 ϕ 13×h10 cm/400 m ℓ /0.6kg



木のおひつのように呼吸する伊賀の 粗土は、ごはんの保存に最適。 そのまま電子レンジでチンすると

炊き立てのようにふっくらと温め直すことができます



ラップに包んで冷凍したごはん 「陶珍」全体に水を含ませてごはんを入れる

「陶珍」で冷蔵したごはん

温めるときに「関珍」のふたに水を含ませる

密閉容器で冷蔵したごはん 「陶珍」全体に水を含ませてごはんを入れる

[陶珍のしくみ]

0



「陶珍菜」大 NNC-24 ¥8,800円(税込) φ24.5 cm×h12.5 cm/1.8 kg ϕ 22 cm×h12 cm/1.5 kg 小 NCT-47 ¥7,700円(税込)



電子レンジで本格蒸し野菜





電子レンジで蒸し調理 が楽しめます。 保温・保冷の器としても 重宝します。

レシピ・陶製すのこ・木敷板・竹へら付

「耐熱アーモンドプレート」

大 ¥5,500(税込) 小 ¥3,300(税込)

大:W32×d19/h4 cm/500 ml/0.5kg 小:W21.5×d15/h4 cm/250 ml/0.3kg 各レシピ付

カラー (2色) ①ブラック ②ブラウン サイズ 大・小2種



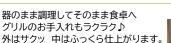
調理後そのままアツアツの 器として食卓へ! 料理・器 2WAY アイテム











魚焼きグリルで器のまま調理 ACK-51¥4,400(稅込)

レシピ付

「グリル鍋 長角」

 $W24 \times d15.5 \times h3.5 \text{ cm}/400 \text{ ml}/0.5 \text{kg}$

※魚焼きグリルは機種によってご使用になれない場合がございます。 庫内寸法をご確認ください。

①奥行 25 cm以上 ②幅 16 cm以上 ③高さ 5 cm以上











「食卓は遊びの広場だ」

をコンセプトに、楽しくて美味しい 旬の土鍋レシピをお届けしていま す。是非ご覧ください!

燻製土鍋「いぶしぎん」 お部屋で気軽に本格スモーク

本体とふたの間に水を張るウォーターシーリング効果で 煙が外へ漏れない仕組み。

ACT-80 いぶしぎん大 ¥25,300(稅込)

レシピ・金網×3・チップ(桜/100g)付

ACT-43 いぶしぎん小 ¥16,500(稅込) レシピ・金網×2・チップ(桜/100g)付

ACK-10 いぶしぎんミニ ¥11,000(稅込)

レシピ・金網×2・チップ(桜/100g)付



大: φ27.5×h21 cm/2400 ml/4 kg 小: ϕ 23.5×h18 cm/1200 m ℓ /3 kg $\equiv =: \phi 19 \times h15 \text{ cm}/1000 \text{ ml}/1.5 \text{ kg}$

微煙陶炉「やきやきさん」

煙が出にくい卓上グリル 室内で気軽に B・B・Q

やきやきさん AND-18 大(3~5 人用) ¥16,500(稅込)

AND-19 小(1~2 人用)

¥13,200(稅込)





大: \$\phi\$32.5 \times h10 cm/4 kg 小: ϕ 27×h9.5 cm/2.7 kg

※Si センサー付ガスコンロの場合、ご使用になれない機種もございます。

「ロースト土鍋」

無水調理で旨味たっぷりの仕上がり ACK-87 ロースト土鍋(2~4 人用) ¥17,600(稅込)

レシピ・金網付 φ24×h13.5 cm/1800 ml/3 kg





●多孔質な伊賀の粗土を肉厚成型 ❷鍋底中央が高温になりにくい加工を施し空焚きや長時間調理を可能にしました。