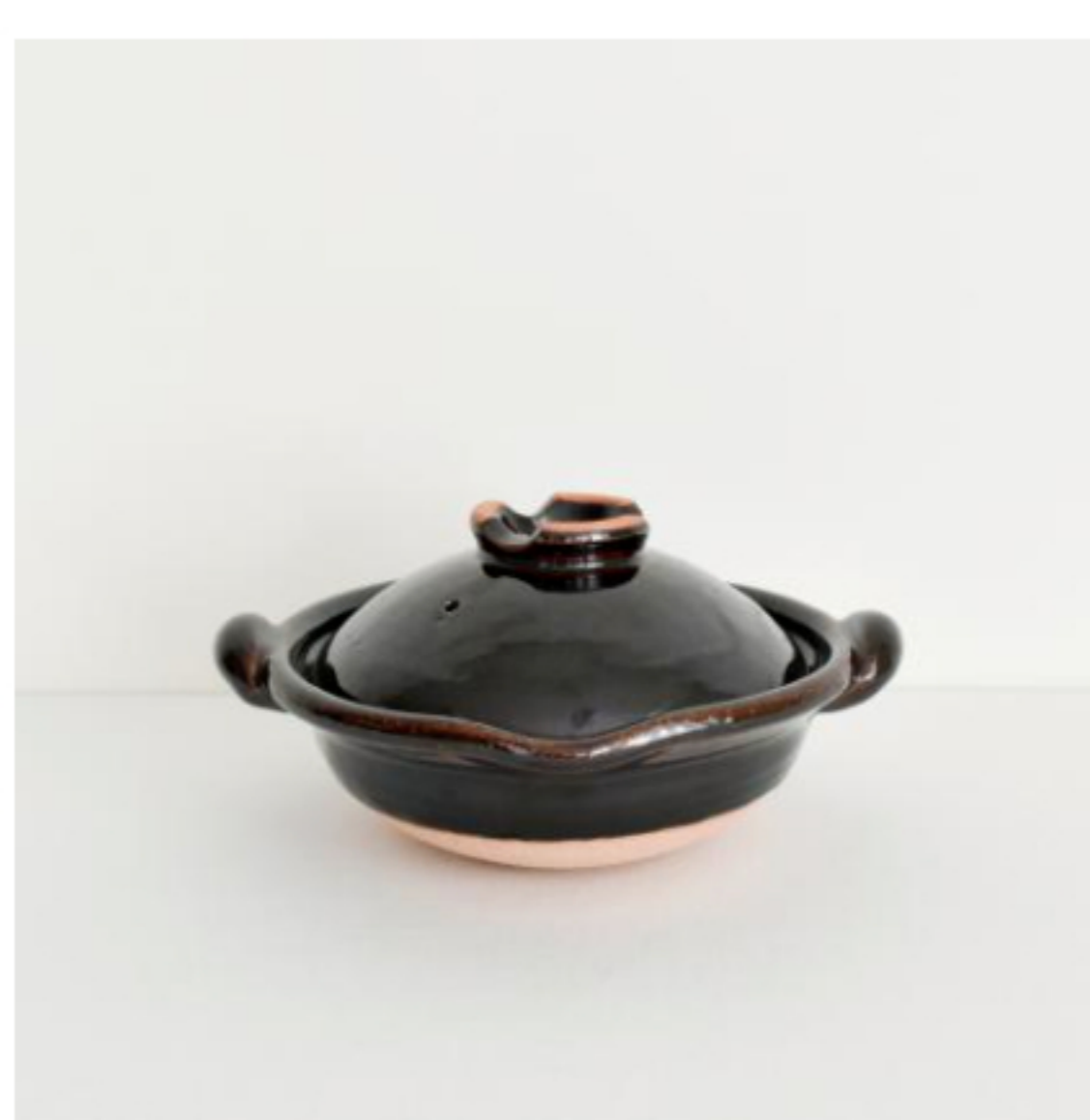
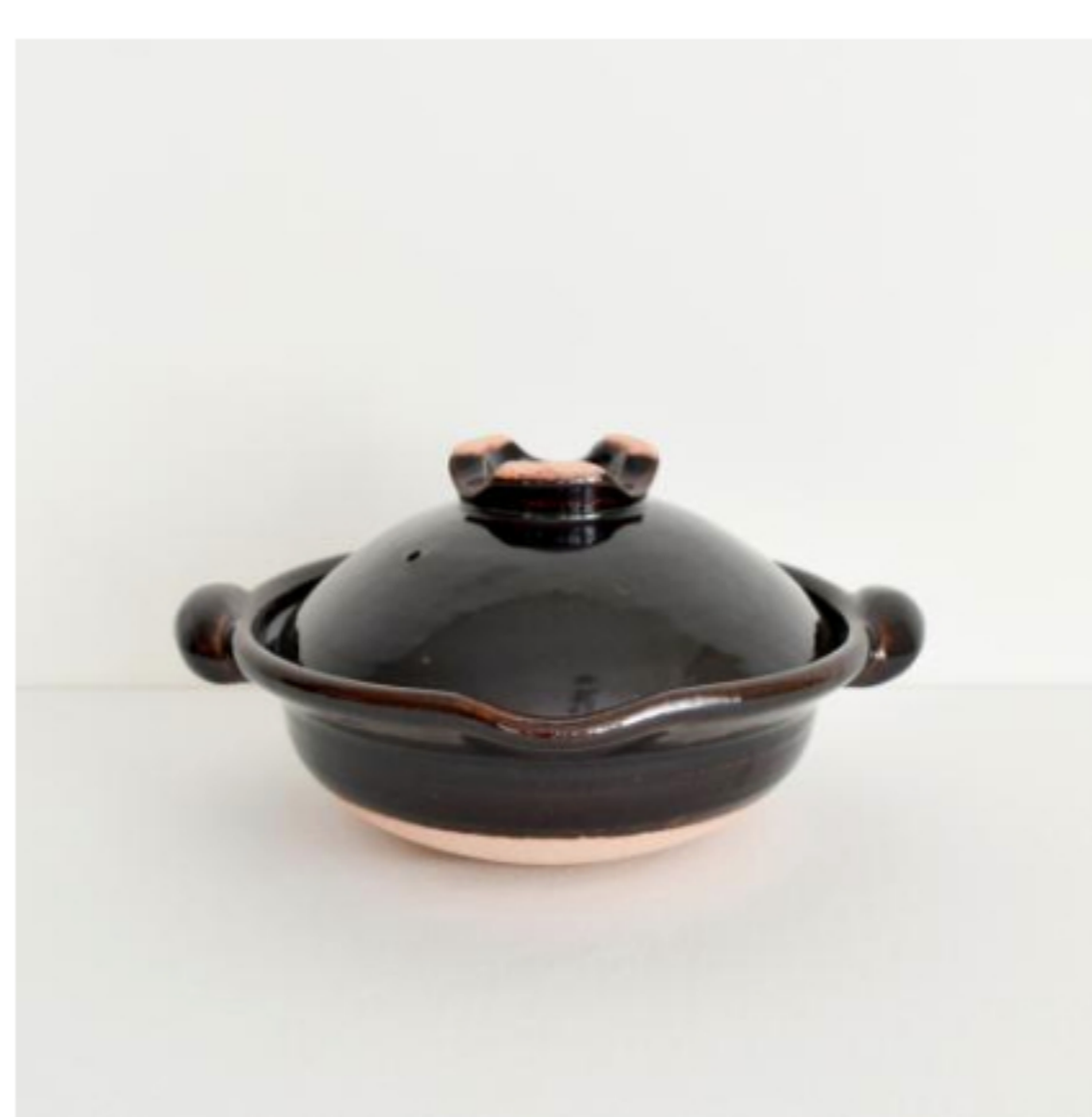


## 土楽 口付黒鍋

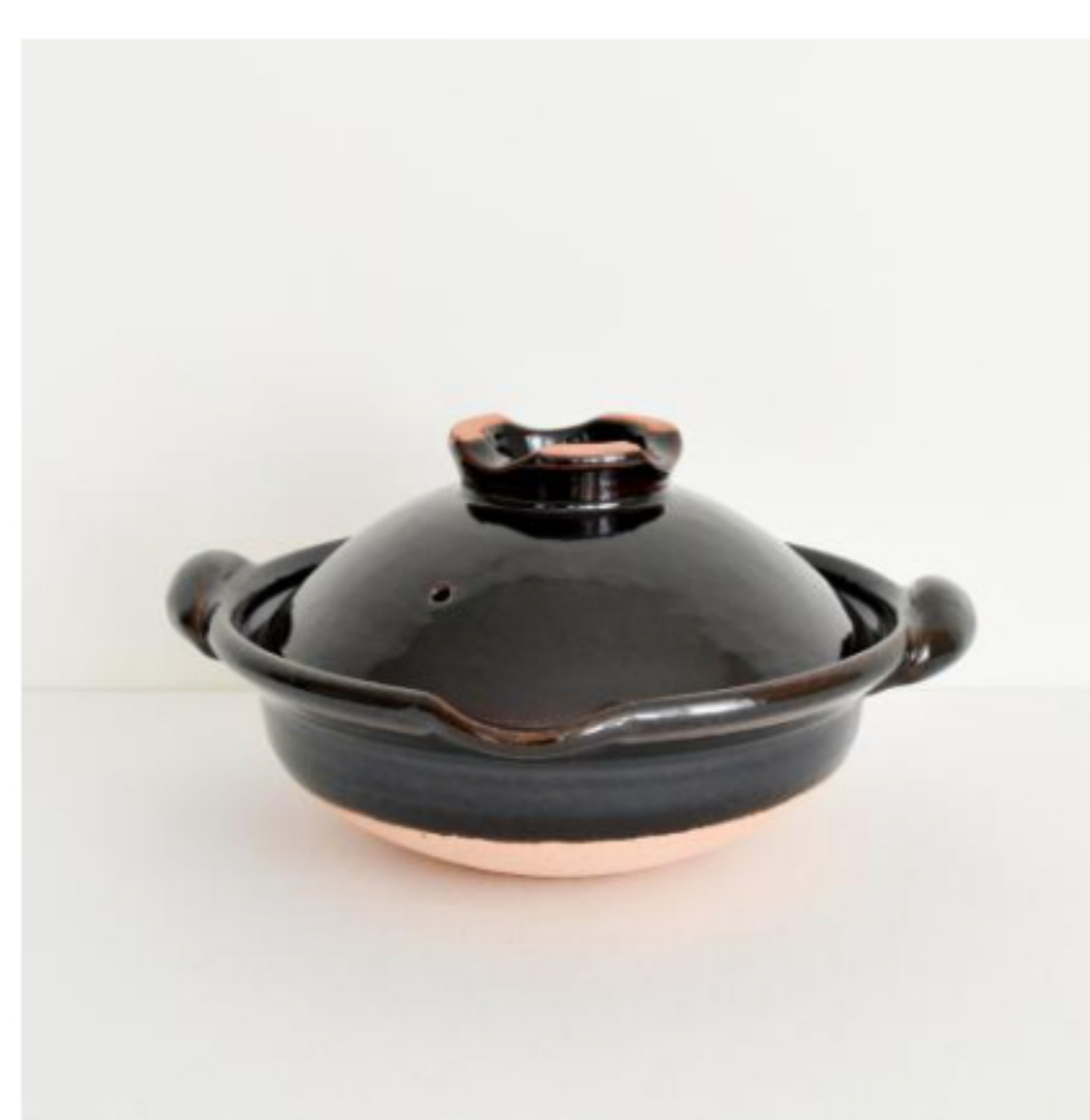
8,800円（8,000円+税）～/個



7寸(1~2人用)



8寸(2~3人用)



9寸(3~4人用)



5寸(5~6人用)

### 商品説明

鍋ものだけでなく炒める、煮る、焼く、蒸す様々なお料理に使えます。

土楽の土鍋に出会うまで、土鍋を日常使用する・・・という概念はありませんでした。ある時、土楽窯を主宰する福森道歩さんのお料理会に参加し、鍋物、汁物だけではなく、いろんな料理に使えることを知りました。それ以来、この土鍋は我が家にはなくてはならないものになっています。子供たちの家で料理をするときはわざわざ車に積んで持っていくほど。道歩さんのお料理の本を見ながら、ハンバーグ、野菜炒め、シンプルにお肉を焼いたり、毎日のお味噌汁にも活躍しています。二人暮らしの我が家ですが、よく食べる家なので9寸をまず初めに購入しました。9寸で、お味噌汁5~6杯分くらい。ハンバーグなら4個。そして、次は尺寸を買いました。大量の野菜を炒めても、具材や油が飛び散らない・・・これはとても助かります。蓋をして蒸し焼きにもできます。数日分のカレーなどにも使います。そんなわけで、どちらかと言うと大きめをおすすめします。収納するときは、間にクロスを敷いて、蓋は裏に重ねます。意外と場所は取りません。

### ご注意

電磁調理器でのご使用はできません。あらかじめご了承ください。一つ一つ、手挽きろくろによる手作りです。色合い、大きさ、重さなどが若干異なる場合がございます。取扱説明書をよくお読みいただいでからご使用ください。

## 土楽 ごはん鍋

8,800円（8,000円+税）～/個



小



大

### 商品説明

ご飯を炊くときに大活躍。重い蓋がより、ご飯をおいしくしてくれます。土鍋で炊いたご飯はつややかで甘みがあります。コロンとしたフォルムも可愛らしい。（小）は2合まで（大）は3合まで炊けます。

### ご注意

電磁調理器でのご使用はできません。あらかじめご了承ください。一つ一つ、手挽きろくろによる手作りです。色合い、大きさ、重さなどが若干異なる場合がございます。取扱説明書をよくお読みいただいでからご使用ください。

## 土楽 羽釜6寸(アメ)

11,000円（10,000円+税）/個



### 商品説明



「羽釜」を知っている子供は 今 あまりいないのではないのでしょうか？そのままテーブルに出すと、みんなの歓声があがり、楽しい食卓になります。豆ご飯、茗荷ご飯、とうもろこしご飯 きのご飯 里芋のご飯・・・と季節を感じながら楽しめる一品、手入れも思った以上に簡単です。そして、道歩さんのお料理の本をぜひ一緒にお求めください。お料理の幅が大きく広がるに違いありません。

### ご注意

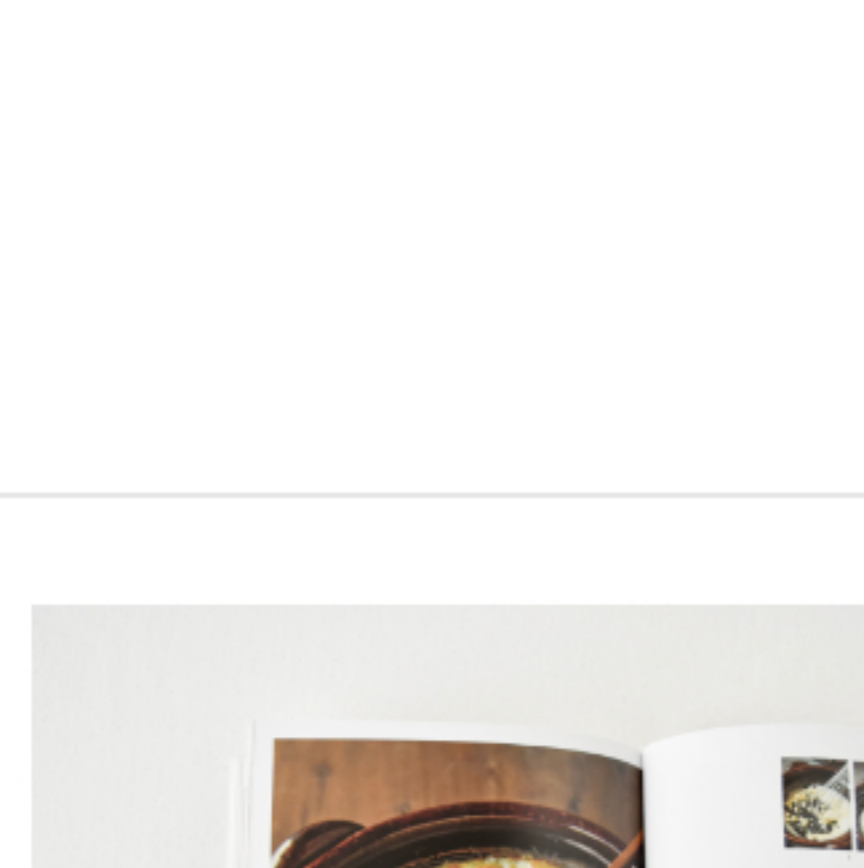
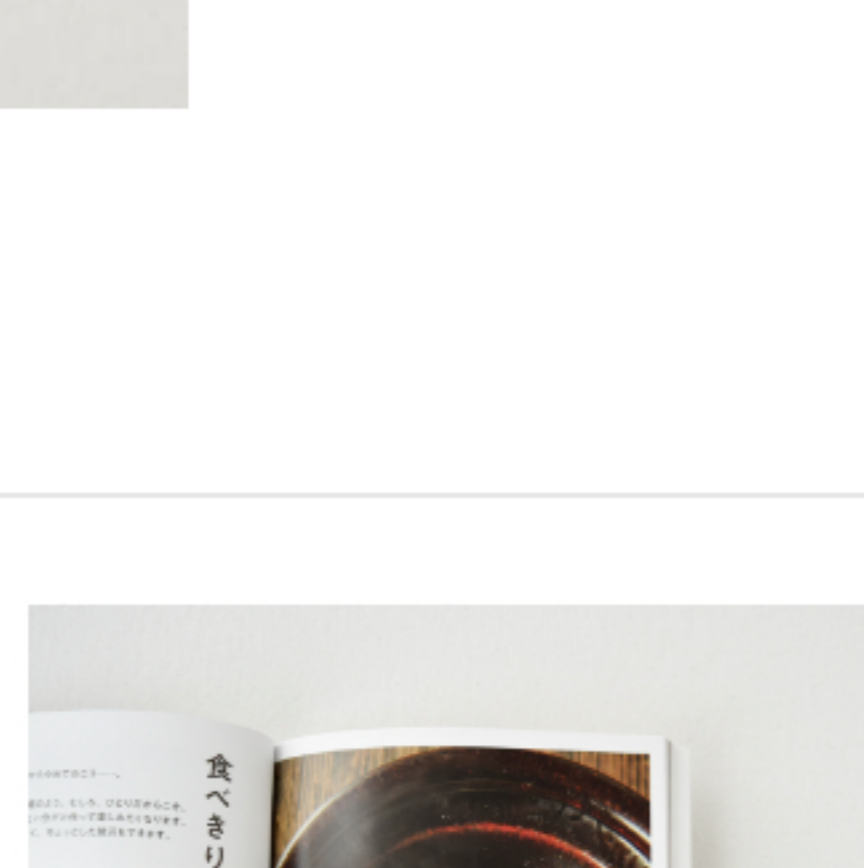
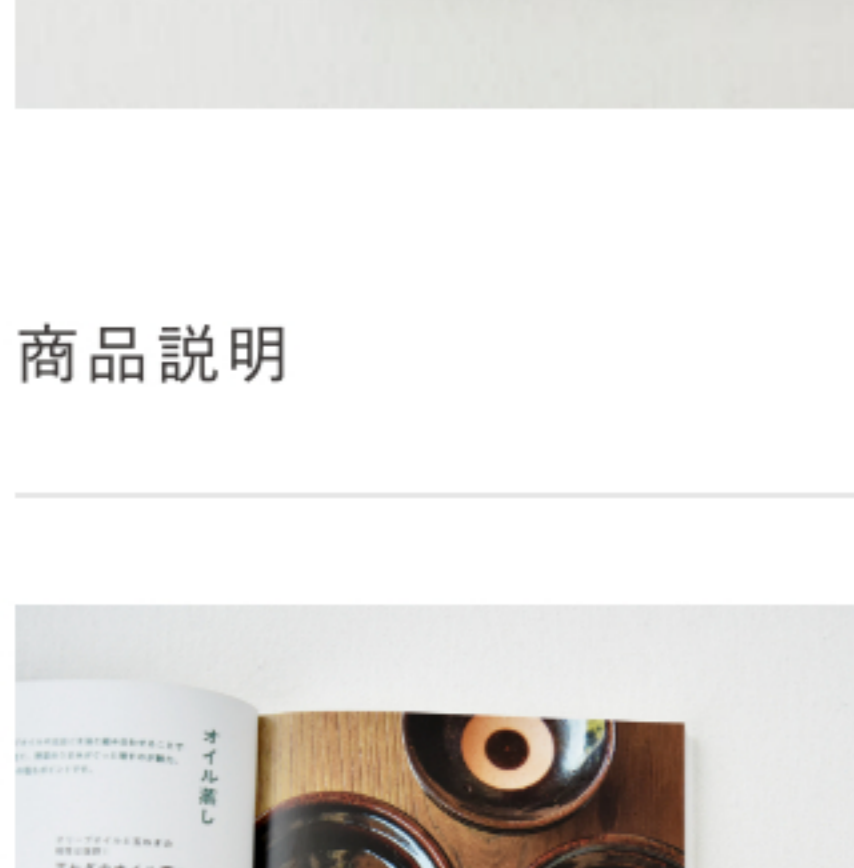
電磁調理器でのご使用はできません。あらかじめご了承ください。一つ一つ、手挽きろくろによる手作りです。色合い、大きさ、重さなどが若干異なる場合がございます。取扱説明書をよくお読みいただいでからご使用ください。

## 『ひとり小鍋』（東京書籍）

1,650円（1,500円+税）/冊



### 商品説明



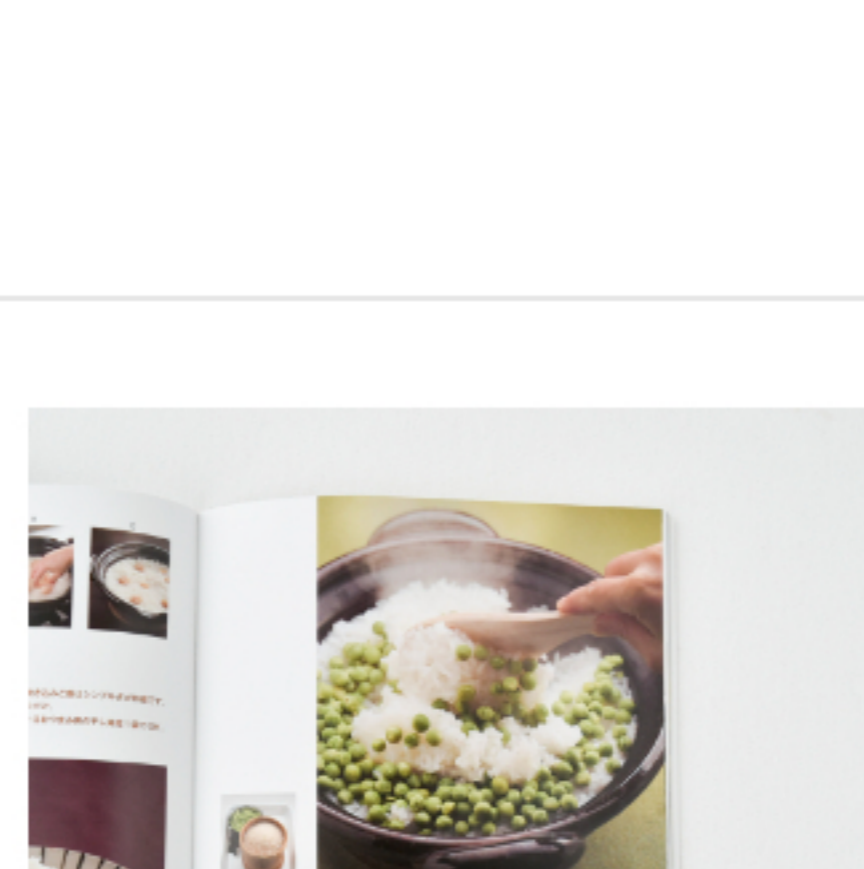
食べたいものを、好きな味で、好きなだけ。自分のための、とびきりおいしい、土鍋のレシピ。土鍋は秋冬だけじゃない、年中使える優秀な「調理道具」であり、そのまま食卓に載せられる「器」にもなれます。ひとりの夜を、この上なく楽しく、おいしくしてくれる、最高の土鍋ライフ!そんな料理がたくさん紹介されています。

## 『一年中使える!ご飯炊きからローストビーフまで スゴイぞ!土鍋』（講談社）

1,650円（1,500円+税）/冊



### 商品説明



土鍋を作っている陶芸家だからこそ伝えたい、土鍋調理の極意。鍋物だけではなく、炒める、煮る、焼く、蒸すと土鍋は一年中さまざまに使える道具です。柔らかい熱のめぐりはふだんの料理を驚くほど美味しくします。このおいしさを知ったらもう後戻りはできません。