

昔なつかし かまどご飯

土鍋で炊くご飯はなぜおいしいか？昔から「はじめチョロチョロ、中パッパ、赤子泣いても蓋とるな」と言われます。土鍋に伝わる熱ははじめ弱く半ば位には強火になると言う、土鍋の熱伝導特性で、「はじめチョロチョロ、中パッパ」の火加減でご飯を炊く事が出来るのです。さらに蓋を重くすることで圧力が加わると同時に、遠赤外線熱で芯までふっくら炊きあげるので、土鍋で炊いたご飯はおいしいのです。



土鍋で炊くふっくら梅干しご飯



蓋をあけると湯気が立ち上り、炊き立てをさっくり混ぜると、あま〜い香りがたちのぼります。鍋ごとテーブルに持ち出し、炊きたてを楽しんで下さい。

◇ おいしいご飯の炊き方

1. お米をとぎます。

お米をといで分量の水（3合のお米で3.5カップ弱位）につけて約30分（60分位浸けると、なお美味しくなります）。

2. 火にかけます。

強火で10分位。フタのふちより水がふきこぼれてきたら火を弱め、弱火で3～4分位炊く。

（やわらかいご飯がお好みの方は、中火で14～15分位炊くとおいしく炊けます。）

3. 蒸らします。

約15分、蒸らして、はい簡単に出来上がり。

※何度か炊いているうちに、水加減や火加減の要領がつかめます。

おいしいご飯の炊き方

1. お米をとぎます。

お米をといで分量の水（2合のお米で2.5カップ弱位）につけて約30分（60分位浸けると、なお美味しくなります）。

2. 火にかけます。

ちぎった梅干しを入れ火にかけます。目安として強火で10分位。フタのふちより水がふきこぼれてきたら火を弱め、弱火で2～3分位炊く。

3. 蒸らします。

約15分蒸らして、ゴマを加え全体をさっくり混ぜ合わせれば簡単に出来上がり。

お焦げもおいしい鯛ごはん

フタを開けると鯛の甘〜い香りが広がります。
お焦げも香ばしくて美味しくいただけます。



《材料》

米 … 3合、鯛、だし昆布 … 1枚、薄口しょうゆ

《作り方》

1. 鯛は内臓、鱗を取って塩をふり、串打ちをして1時間ぐらのおく。
2. 米3合をよく洗いザルに上げ、30分ぐらのおく。
3. その間に、鯛をグリルで炙る。両面に軽く焼き目がついたらOKです。
4. 鍋に米と水約650cc、だし昆布、薄口しょうゆ（大きじ1）を入れ、鯛をのせて強火で炊く。沸騰したら火を弱めて、3〜5分位炊く
5. 15分ほど蒸らして出来上がり。

(炊き上がりまで約12〜13分位)

竹の子ごはん



《材料》

米…3合 竹の子…1本(200g) うす揚げ…2枚
だし昆布…1枚 木の芽 薄口しょうゆ…大4 塩…小2

《作り方》

1. 研いだ米をボールに入れ、だし昆布と水に20分ほど浸ける
2. 竹の子を薄く切り、うす揚げは油抜きをして適当な大きさに切っておく。
3. 1を土鍋に移し、薄口しょうゆと塩を加え2の竹の子とうす揚げを入れまぜる。強火で炊き、吹きあがってきたら火を弱め弱火で8〜10分炊く。火を止めたら、15分ほど蒸らす。
4. 出来上がったら、木の芽などをそえる。

キノコごはん



蓋をあけると湯気が立ち上り、炊き立てをさっくり混ぜると、キノコの香りがたちのぼります。

鍋ごとテーブルに持ち出し、炊きたてを楽しんで下さい。

おいしいご飯の炊き方

1. お米をとぎます。

お米をといで分量の水（2合のお米で2.5カップ弱位）につけて約30分（60分位浸けると、なお美味しくなります）。

2. 火にかけます。

キノコを入れ薄口しょうゆと塩で味付け火にかけます。目安として強火で10分位。フタのふちより水がふきこぼれてきたら火を弱め、弱火で2～3分位炊く。

3. 蒸らします。

約15分蒸らして、混ぜ合わせれば簡単に出来上がり。

土鍋で蒸し野菜



《材料》（2～3人前）

- キャベツ…1/4個
- もやし…1/2袋
- パプリカ…1/2個
- 人参…1/2本
- ブロッコリー…1/3個
- 玉ねぎ…1/2個
- エリンギ…1本
- アスパラ…2本
- しいたけ…4枚
- えのき…1/2束
- 鶏肉（もも）…300g
- コンソメ…1/2片
- 塩麴…大さじ1

《作り方》

1. 野菜と肉をお好みの食べやすい大きさ（1口大）に切る。
2. 土鍋に水気の多いもやしを一番下に敷き、その上に他の野菜を乗せていく。最後に1口大に切った鶏肉をのせる。
3. コンソメと塩麴を上からかけ、弱火で1時間ゆっくり炊く。出来上がったら器に盛り、オリーブオイル等をかけてお召し上がりください！

電子レンジで使用時のご注意

- 楽チン鍋は特殊発熱釉薬を採用しておりますので、食材のみならず、鍋本体も発熱し遠赤外線熱でおいしく料理ができます。
 - 加熱したあとそのまま置いておくと、鍋の余熱でゆっくり蒸らされるので、消費電力が少なくて済み、省エネになります。
 - 電子レンジで加熱すると、食材の水分が急激に膨張します。卵、たらこ、レバーなどは破裂する場合がありますので、覆っている膜に楊枝で穴をあけてから加熱して下さい。
 - 加熱したあとは、鍋全体が高温になっていますので、ミトンなどを使用し、素手では取り出さないで下さい。また、食卓へのせるときは、必ず木台を使用して下さい。
 - 楽チン鍋は耐熱性にすぐれ、ガス直火、オーブンレンジ、電子レンジにもご使用できます。電子レンジ、電子オーブンでご使用の際は機器の説明書にしたがって下さい。
- ◎土鍋類は、保水性（水を吸っている状態）がありますので、使用後は、なるべく早く洗浄し乾燥させて下さい。ダシ汁の水分を放っておくと臭い、カビの原因ともなりますのでご注意下さい。
- ◎鍋の内側に黒いシミができることがあります。これはカビではなく料理汁のシミですので、ご使用に差し支えありません。土物（土鍋）の場合、本体に水分を吸収する性質がある為、色が変化し、それによって土物のおもしろさが表現されるのです。
- 安楽窯の土鍋は、一つづつ職人の手で釉薬をかけるため色ムラや釉薬の流れが出る場合がございます、それがまた手作りの“味わい”となってお楽しみ頂けると存じます。また、やさしい熱で食材の芯まで火を通す遠赤外線効果によって、材料の旨みを活かし、おいしく炊きあげます。

有田焼（日本製）

材質：遠赤外線

耐熱セラミック

<http://www.anrakugama.jp>

安楽窯



安楽窯土鍋のお取り扱いご注意

- ◎天ぷら、フライ等の揚げ物用には絶対使用しないで下さい。（発火します）
- ◎鍋に残った煮汁は早めに別の器に移し、洗う時は浸け置きをしないでください。（ニオイ、カビの原因になります）



- ◎良く洗浄した後、写真のようにフタをあけてコンロの弱火で10分位乾燥程度の空焚きをして収納して下さい。（ニオイ、カビ発生防止になります）

- ◎長時間の空焚きはさけて下さい。
- ◎食洗機を使用する場合は、終了したら早めに取り出し、充分乾燥して収納して下さい。（そのままにしておくと、湿気がこもりカビの原因になります）
- ◎土鍋類は、保水性（水を吸っている状態）がありますので、使用後はなるべく早く洗浄し乾燥させて下さい。ダシ汁の水分を放っておくと、カビや臭いの原因となります。カビ、臭いが発生したら良く洗浄した後、充分乾燥させて下さい。（鍋の内側の水分が良く切れるよう、ご収納ください。）
- ◎鍋底に、ヒビ割れを発見したら使用を中止して下さい。
- ◎油類、水分が沸騰、飛散しますので火傷にご注意下さい。
- ◎鍋底が熱くなりますので、必ず受け皿をご使用ください。
- ◎鍋の内側に黒いシミができることがあります。これはカビではなく料理汁のシミですので、ご使用に差し支えありません。土物（土鍋）の場合、本体に水分を吸収する性質がある為、色が変化し、それによって土物のおもしろさが表現されるのです。

安楽窯の土鍋は、一つづつ職人の手で釉薬をかけるため、色ムラや釉薬の流れが出る場合がございます、それがまた手作りの“味わい”となってお楽しみ頂けると存じます。また、やさしい熱で食材の芯まで火を通す遠赤外線効果によって、材料の旨みを活かし、おいしく炊きあげます。

有田焼（日本製）

材質：遠赤外線

耐熱セラミック

<http://www.anrakugama.jp>

安楽窯

