

ロースト する

やさしい熱が
うまみを引き出す

煮る

遠赤外線効果で
芯までふっくら

焼く

カリッとモチリ
石釜風の焼きあがり

香味鍋

土鍋は冬のお鍋の時期だけと思っ
ていませんか。それだけではも
ったいない。実は揚げもの以外
なんでもこなす万能調理道具
です。まずは肉を焼いてみて
ください。遠赤外線効果で芯
から熱が伝わりふっくらと
焼き上がります。また、ケ
ーキやパンは普段の生地でも
まるで石釜で焼いたよう。
この鍋は松田の料理科学を
名窯「一志郎窯」がかたちにし、
土鍋の魅力を最大限に発揮できる
工夫を詰め込んだ自慢の一品です。

「垂直に抜ける蒸気」

“盛り上がった鍋底”と“蓋中央の空気穴”で、熱の対流が垂直におこるため熱効率が高い構造です。

「直火・オープン可」

ベタライト鉱石を多く含有した土で作られているため、洗ってすぐに火にかけるなどのタフな使い方にも耐えられます。

香味鍋(釉・織部)

小 ¥30,000(税抜価格)
径 25×高さ 14cm 重さ約 3000g
大 ¥48,000(税抜価格)
径 32×高さ 16cm 重さ約 3920g
素材 耐熱陶土 日本製

香味鍋用鍋敷き

鍋と同素材の陶板をはめ込み、円形でコンパクトなサイズに仕立てました。
小 ¥9,300(税抜価格)
21.5×21.5×高さ 2.5cm
大 ¥11,250(税抜価格)
25.5×25.5×高さ 2.5cm
素材 耐熱陶土、木 日本製

香味鍋用蒸し台

土でできた蒸し台は素材の風味を損なわずに蒸し料理が可能。
小 ¥12,500(税抜価格)
径 17×高さ 2.5cm
大 ¥20,000(税抜価格)
径 22.5×高さ 3cm
素材 耐熱陶土 日本製



織部

釉



土の力で旨味を引き出す

香味鍋

煮る



肉じゃが

土の遠赤外線効果で
食材の芯から熱が入ります。

牛もも肉スライス 200g は一口大に切る。じゃがいも 2~3 個は皮をむき大きめの一口大に切って面取りをして水にさらす。いんげん 5 本は 10cm の長さに切り揃える。生姜 (千切り) 大きじ 1 とごま油大きじ 1 を香りが立つまで炒める。じゃがいも、面取りした部分、牛肉の順に炒めて、三温糖大きじ 1 と 1/2 を加える。照りが出てきたら酒 1/4 カップ、水 2 カップを加えてひと煮たちさせ、アクを取る。落とし蓋をしてから鍋の蓋をする。弱火で 15 分加熱したら、醤油大きじ 1 と 1/2 で味を調える。器に盛り、ふどう山椒(粉)をふる。



焼く

ローストポーク

保温力の高い土鍋だから
やさしい熱で食材を包みます。

豚肩ロース 800g をタコ糸で形を調える。麴味噌大きじ 1、にんにく(すりおろし) 小さじ 1、塩小さじ 1、胡椒少々、オリーブ油大きじ 3 を合わせて豚肉にすり込む。ズッキーニ 1 本、にんじん 1 本、れんこん 1 節は皮をむいて大きめの乱切りにして、塩小さじ 1/2、胡椒少々、オリーブ油大きじ 3 をまぶす。香味鍋にオリーブ油を入れしっかり熱し、豚肉の表面を焼き付ける。野菜を軽く炒め、チキンスープ 1 カップ、白ワイン 1/4 カップを加えてひと煮たちさせる。蓋をして 220 度に余熱したオーブンで 20 分加熱する。

りんごとヨーグルトのケーキ

ケーキはもちろん、パンもオーブンで
土釜で焼いたような焼き上がりに。

生地を作る。卵 3 個、上白糖 1 と 1/2 カップ、ふるった薄力粉 1 と 1/2 カップ、オリーブ油 3/4 カップ、プレーンヨーグルト 1 と 1/2 カップをフードプロセッサーで混ぜて 15 分寝かす。りんご 2 個は芯を取り皮ごと 2cm 角に切る。鍋の内側にオリーブ油を塗り、薄力粉をふるう。生地とりんごを交互に入れ、200 度に余熱したオーブンで 30 分焼く。

ロースト
する



松田美智子の

自在道具

道具の目利きである

松田美智子が手掛けた、

長く使えて用途が広い、育てる

楽しみもある本物の台所道具。

和洋折衷どんなシーンでも映える

美しいデザインと

機能美を兼ね備えた、

まさに自在に使える道具です。



松田美智子

松田美智子料理教室主宰
料理研究家/
テーブルコーディネーター/
女子美術大学講師

ホルトハウス房子氏に師事し、
各国の家庭料理を学ぶ一方、
日本料理、中国家庭料理を学ぶ。
季節感を大切に、素材の味、
風味を活かした理にかなった調理
方法を追究。他、雑誌、テレビな
ど多方面で活躍。著書も多数。

お問い合わせ 松田美智子の自在道具
TEL 03-6805-5337
E-mail jizai@m.email.ne.jp
ショッピングサイト www://m-cooking.com