

# 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しまうせんか。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)

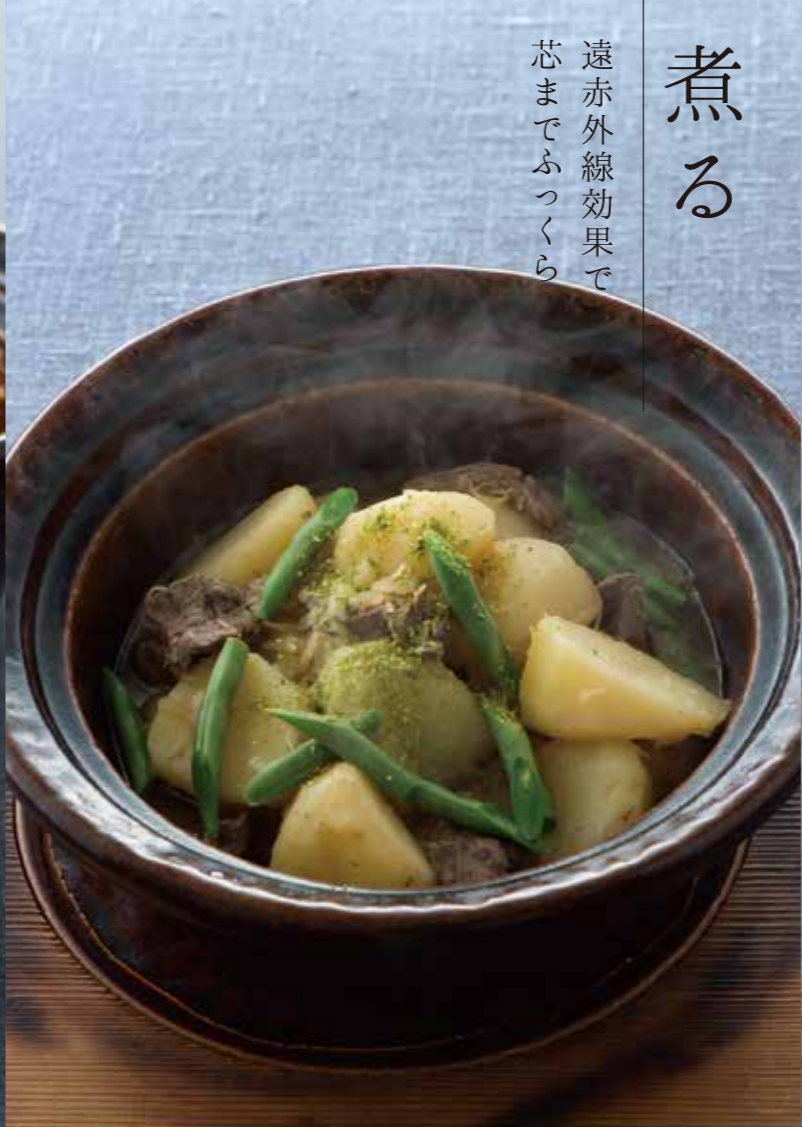
小 ¥30,000(税抜価格)  
径 25×高さ 14cm 重さ約 3000g  
大 ¥48,000(税抜価格)  
径 32×高さ 16cm 重さ約 3920g  
素材 耐熱陶土 日本製

## 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



# 香味鍋

土の力で旨味を引き出す

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、ぶどう山椒(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



# 自在道具

松田美智子の

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](http://www://m-cooking.com)