



簡単!ヘルシー!省エネクッキング! 味鍋のおいしい活用法!

お砂糖なしの煮物上手

素材の旨味、甘味が引き立ちますので、お砂糖なしのヘルシーでおいしい煮物ができます。ある程度煮えたら火を止めて余熱を利用!味は冷める時に染み込むので、じわじわ温度が下がっていく味鍋は最適です。調理後はそのまま置いておくだけで理想的な味に仕上がります。煮魚も短時間で仕上がり、ふわっとした食感が楽しめます。お子様が大好きなシチューやカレーにも!



*かぼちゃの煮物、カレーの煮付けレシピ付き

ふっくら!甘い! ご飯が簡単に 炊きあがります!

白米、玄米、炊き込みご飯、お赤飯、ピラフなど味鍋はご飯料理が大得意!白米は沸騰したら弱火で10分!火を止めて蒸らすだけ!簡単・短時間で炊きあがるので忙しいお母さんの必須アイテムです。

*白米、玄米、お赤飯レシピ付き



ノンオイルがうれしい 蒸じ料理も おまかせ!

白菜やレタスのような水分の多い野菜を敷き、その上に肉や魚、ソーセージやしょうまいなどをのせてフタをするだけ。(水分の少ない野菜の場合は少し水を入れます。)味付けは塩・こしょう、しょうゆ、みそなど何でもOK!

下に敷いた野菜がメインの素材の旨味を吸い込むのでとってもおいしく出来上がります。野菜がたっぷり摂れ、ノンオイルなので、とてもヘルシーです。

また、水を張った味鍋を沸騰させ、具材を入れた茶わんを入れて弱火で蒸したらおいしい茶碗蒸しが簡単に出来上がります。

*蒸し豚レタス、蒸しきょうざのもやし添えレシピ付き



お腹にやさしい 手作りおやつも ラクラク簡単!

食育が注目される今、おやつは手作りが一番!でも、現実には忙しくてなかなか作れないと思っているお母さんにおすすめです。オープンなしでもおいしいプリンが、蒸し器がなくても蒸しパンが短時間で、簡単にできます。おしるこを作る時の通常レシピは小豆よりもお砂糖の使用量の方が多いですが、味鍋ならお砂糖の使用量が半分で美味しく出来上がります。お子様にお腹にも心にもやさしいおやつ作りを味鍋がお手伝いします。

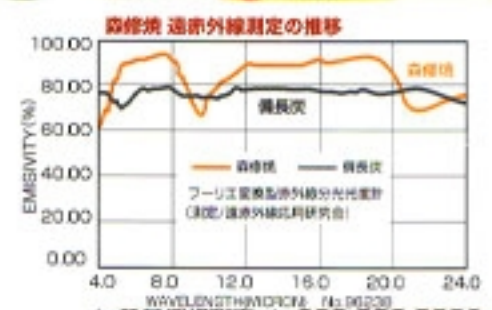
*豆乳プリン、蒸しパン、おしるこレシピ付き



家族団らんは 味鍋を囲んで!

鍋料理、おでんなど出来上がりをそのまま食卓に!見た目よりも内容量が多いので家族みんなで熱々の料理を楽しめます!洗いが省けるのでお母さんも大助かり!

*ふんわり湯豆腐レシピ付き



ノンオイル・砂糖カットで体にやさしい食生活！
余熱利用で省エネクッキング！

「ご飯も煮物も味噌汁も、安心の森修焼でおいしく！」

毎日、「味鍋」を使って、

甘くヘルシーな生活

森修焼の「味鍋」でご飯や煮物を作るとおいしい！と評判でしたが、このたび「味鍋」に三代目が登場しました。シンプルで使いやすい形です。鍋の日だけではなく、ご飯や煮物、お味噌汁にと、年中使ってください。天然石の効果により、ぐんと甘みが出るので、お砂糖を使う量も減ります。経済的でおまけにヘルシーと、いいこと尽くしです。



キッチンで年中、
味鍋が大活躍

寒い季節、鍋料理のときにたまに食卓に出てくる土鍋。でも今や、そんな土鍋のイメージががらりと変わりつつあります。というのは、土鍋を使うと、ご飯もお味噌汁もそして煮物も、なんでもおいしくなってしまう！ということに気づいた人たちが増えているからです。じつは私もそんなひとりです。

おいしさの秘密は
天然石

同じ土鍋でも、料理にいつそう自然の甘みを添えてくれるのが森修焼の「味鍋」。森修焼は、鉛などを使用しない独自ブレンドの天然石を釉薬とした安全な陶器です。「味鍋」で炊いたご飯が甘いわけを、森修焼の開発者である谷口修さんに聞いてみると、「どうやら、天然石の効果のようです」という答えがかえってきました。谷口さんは、安心して「こだわるだけ」ではなく、長石や麦飯石など、昔からからだにいいと言われてきた天然石を長年研究し、その成果を森修焼の釉薬として使っているそうです。

たしかに電気釜で炊くご飯は簡単ですが、ふくらみと甘い「味鍋」のご飯に慣れてしまうと、もう戻れません。

砂糖を使う量が
減りました

「ご飯だけではなく、「味鍋」で煮物を作ると、これがまたおいしいのです。お砂糖を入れなくても甘みがでるので、経済的だし、何よりヘルシーです。人気の「味鍋」は、このたびリニューアル



●逆むら、ピンホール、鉄粉、凹凸模様が生じる場合がありますので、ご了承ください。●掲載商品の色、及び寸法が多少実物と異なる場合がありますので、ご了承ください。●やむを得ない事情により、記載価格及び商品仕様の一部を予告なしに変更する場合がありますので、ご了承ください。●陶器ですので割れる場合があります。取扱いには十分ご注意ください。

アルしました。シンプルなデザインでいつそう使いやすくなった「味鍋」の三代目。すでに我が家では以前の「味鍋」が「ご飯用と煮物用として、日々、活躍しています。お味噌汁も「味鍋」で作りたいと考えていたところ。早速、「味鍋」をひとつ購入して、キッチンの棚に並べました。

我が家で、年中、「味鍋」が活躍するようになってから、煮野菜を敬遠しがちだった夫や子供たちも、よく食べるようになりました。たしかに森修焼の天然石効果はすごいかもと、並んだ「味鍋」を眺めては、にこにこしている私です。

（オーガニック生活便より抜粋）

444 味鍋 10,500円(本体価格 10,000円)

本体【外付】直径265(mm) 高さ97(mm) 【内付】直径225(mm) 高さ88(mm)
フタ 直径235(mm) 高さ70(mm) 容量 2,400cc(満水時)

直火専用です。IH調理器にはご使用できません。白米5合、玄米2合まで炊けます。

商品のご注文は下記まで<取扱店>



株式会社 森修焼

〒434-0015 静岡県浜松市浜北区於呂1930-1

お客様相談室 053-580-3886