

市販の鍋つゆにピッタリサイズ!!

土鍋でほっこり 簡単おうち鍋♪ フタを取らなくても、お鍋の中がよ〜く見える ハリオ「フタがガラスの土鍋」新登場。



本格的な鍋料理シーズンの到来! すき焼き、寄せ鍋、しゃぶしゃぶ…鍋の種類は数あれど、出番が多い割にレパートリーが少なかったり…ついつい、お決まりの味になっていないだろうか? そんなときに便利なのが手軽に本格的な味が楽しめる市販のストレートタイプの鍋つゆ。寄せ鍋やキムチ鍋などの定番のほか、ヘルシーなトマト鍋や豆乳鍋も人気らしい。

こだわりの浅型鍋に注目! ——

今回、ハリオから登場したのは萬古焼の鍋に耐熱ガラス製フタの「フタがガラスの土鍋」だ。鍋料理は、調理中にフタを取って中を確認する作業が意外に多いが、この土鍋なら、フタを取らずに鍋の中の様子が見えるから安心。ドーム型のフタには、かさばる野菜もたっぷり入れて煮込むことができる。さらに、ハリオがこだわったのが浅型の鍋身。「市販のレトルトタイプの鍋つゆと土鍋のサイズが合わないので、味が決まりにくい」という声に着目したからだ。サイズは3種類。用途や人数に合わせて土鍋の大きさも選べる。

シメは何にする?? ——

鍋といえば忘れてならないのが、お鍋のシメ。定番の雑炊やうどんもいいけれど、せっかくの残ったスープを使ってもう一品作りたい! たとえば、人気のトマト鍋なら、やっぱりイタリアンでシメたいところ。おすすめは、半分に切ったパスタを入れ、トッピングにチーズをかければ簡単にイタリアンのできあがり! ハリオの浅型の土鍋なら、大皿に盛られたパスタのようにテーブル上でも楽しめる。

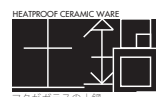
ホームパーティーや家族の団らん、おもてなしにも大活躍の土鍋。野菜もたっぷり摂れて、気持ちも、身体もほっこり。みんなでお鍋を囲めば省エネにも! 今年の鍋シーズンには、フタがガラスの土鍋デビューしてみてもいかが?

【特長】.....

- ★耐熱ガラス製のドーム型のフタは具材がたっぷり入り、調理中の様子が見える。
- ★市販のレトルト鍋つゆに対応したサイズ設計。
- ★底面が薄く、壁が厚い構造は沸騰までの時間が短く、蓄熱性が高いため余熱調理が可能。だから、時短&省エネ!
- ★耐熱温度差350℃以上に耐える土鍋は、直火・オープン・電子レンジにも使える。(オープン使用時は、フタを外すこと)
- ★萬古焼の鍋身&耐熱ガラスフタ「MADE IN JAPAN」。
- ★浅型の鍋は、卓上鍋としてだけでなく、調理後は大皿感覚でそのままテーブルへ。
- ★和食以外にもチーズケーキ、グラタン、パエリア…「土鍋で作る5つのレシピ」付き。
- ★使い始めの目止め処理の必要なし。

今日もお鍋にしよう!!

充実レシピ付きでマンネリ知らず♪ ハリオから「フタがガラスの土鍋」新発売!



◎ふっくら土鍋ごはんも炊ける!◎

～6号: 1～1.5合、8号: 2～3合、9号: 3～5合、炊飯可能。鍋内側にあるラインが水量の目安。米の種類・季節・お好みに合わせて加減を～



■品名: フタがガラスの土鍋

■耐熱温度差: フタ=120°C、鍋身=350°C

■材質: フタ/耐熱ガラス

鍋身/耐熱陶器(萬古焼)

ツマミ/ポリプロピレン・シリコーンゴム

■価格:

◆6号: 4,200円(税込) サイズ: 幅21.0×奥19.0×高12.0cm 満水容量: 750ml

◆8号: 6,300円(税込) サイズ: 幅27.5×奥25.5×高14.5cm 満水容量: 1600ml
※市販の1～2人用レトルト鍋つゆに対応

◆9号: 8,400円(税込) サイズ: 幅31.5×奥29.0×高16.0cm 満水容量: 2300ml
※市販の3～4人用レトルト鍋つゆに対応