



長谷園の土鍋で作る 秋のあったかメニュー

いも煮グラタン



《おすすめ土鍋》 グリル鍋



陶器の遠赤外線効果でふっくらジューシーに仕上がります。魚焼きグリルで簡単に作れますので、ぜひお試しください。

いも煮 300g

ホワイトソース缶(既製品) 180g

牛乳 70cc

たまねぎ 1/4個

バター 15g

塩、こしょう 適量

とけるチーズ 適量

パン粉 適量

- ① いも煮300gをざるに取り、大きな里芋はカットする。
- ② たまねぎは薄くスライスする。
- ③ フライパンにバターを入れ、火が通るまでたまねぎを炒める。
- ④ たまねぎに火が通ったら、ホワイトソースと牛乳を入れ、塩・こしょうで味を調える。(少し塩分強めに)
- ⑤ 温めたいも煮をグリル鍋に入れ、④をかけて、その上にとけるチーズとパン粉を散らし、魚焼きグリルで軽く焦げ目が付くまで焼く。

グラタン用参考レシピ

いも煮



《おすすめ土鍋》 みそ汁鍋



肉厚成形のため蓄熱力抜群です。そのため作った料理が冷めにくく、食材に熱を伝えて

里芋 500g

牛肉 200g

こんにゃく 1枚

しめじ 1パック

長ねぎ 1本

水 800cc

顆粒だし 小さじ1

濃口醤油 100cc

A 酒 100cc

みりん 50cc

砂糖 小さじ1

- ① こんにゃくは、手でちぎる。
- ② しめじは石突を取り、ばらしておく。
- ③ 長ねぎは、青い部分まで斜めにカットする。
- ④ みそ汁鍋にAを入れ、長ねぎ以外の材料を入れ強火で炊く。
- ⑤ 沸騰したら、弱火で10分炊く。
- ⑥ 10分経ったら長ねぎを入れ火を止め、20分余熱し完成！

さば缶を使った炊き込みご飯



《おすすめ土鍋》 かまどさん



火加減いらずで、かまど炊きのようなふっくら美味しいご飯が炊き上がります。

米 3合

さば缶 1缶(160g)

生姜 80g

梅干 2個

A	水	400cc	顆粒だし	小さじ1	濃口醤油	大さじ2.5
	酒	大さじ1	みりん	大さじ1		

- ① 米は研いで20分水に浸し、ざるにあけ水気をきっておく。
- ② 生姜は皮を剥き、厚めの千切りにし、水でさっと洗う。
- ③ かまどさんに研いだお米を入れ、Aを入れる。
- ④ ②と汁ごとさば缶を入れ、かき混ぜる。
- ⑤ 梅干を入れて、中蓋、外蓋をして強火で沸騰するまで炊く。
- ⑥ 沸騰したら、1分後に火を止め20分蒸らす。

長谷園は他にもこんな土鍋があります♪

いぶしぎん



本体と蓋の間に水を張るシーリング効果で、煙が外に漏れない仕組み。気軽に燻製料理が楽しめます。

ふっくらさん



直火でパワフル・遠赤外線効果。炭火焼のように、食材をふっくらと美味しく仕上げます。

ビストロ蒸し鍋



蒸す・煮込む・ローストする・炒める・焼くなど多機能に使える土鍋です。