



鍋料理はもちろん、炊飯や煮物からシチューのような煮込み料理、デザートまで使用できる万能アイテム「味鍋」! 土鍋の余熱効果で素材に味がしみこみ、煮崩れしにくくなります。調理時間も短縮されるので節電にも役立ちます。「土鍋で鍋料理以外は……」という方のためにレシピ集も付いてくるので、この冬は様々な味鍋レシピを味わってみてください。フタを開けた時には、家族の笑顔が咲くこと間違いなし!

体ぽかぽか
心うきうき

味鍋 あじなべ 生活!

生活に合わせて使いやすい選べる2サイズ!



444 味鍋 10,500円(本体価格 10,000円)
 本体サイズ 直径265×高さ97(mm)
 フタサイズ 直径235×高さ70(mm)
 容量:2,400ml(満水時)
 白米5合、玄米3合



484 味鍋(小) 7,875円(本体価格7,500円)
 本体サイズ 直径215×高さ75(mm)
 フタサイズ 直径190×高さ60(mm)
 容量:1,000ml(満水時)
 白米2合、玄米1合



ご飯料理に



蒸し料理に



デザートに

味鍋を購入された方に、山口シェフが伝授する味鍋レシピ「巣ごもりレシピ集」がついてきます。



直火 OK!

オーブン OK!

レンジ OK!

食器洗い乾燥機 OK!

IH、ラジエントヒーター、電熱コンロにはご使用いただけません。



株式会社 森修焼

お客様相談室 053-580-3886

商品のご注文は下記まで(取扱店)

〒434-0015 静岡県浜松市浜北区於呂 1930-1 <http://www.shinshuyaki.com>

●塗りむら、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、及び寸法が実際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、掲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。取り扱いには十分ご注意ください。

日本製