



手に馴染む形状で、持ちやすくおろしやすいのが特長の「プチ味おろし」。おろした後は、そのままタマリ皿としてもお使いいただけます。薬味おろしから離乳食づくりまで用途は様々です。

鍋シリーズキャンペーン!

11月14日(月)から13日(金)まで
平成24年

「シェフ鍋」または「味鍋」「味鍋小」をご購入の方に人気商品の「プチ味おろし」を1個プレゼント!



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 味鍋生活!

遠赤外線

あじなべ

487 片口ボウル
1,575円(本体価格1,500円)
サイズ 直径120×幅140×高さ65(mm)

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195×高さ60(mm)
容量:1,000ml(満水時)
白米2合、玄米1合

シェフ鍋のフタが使えます!



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

晩ごはん Dinner

蒸し野菜や焼き料理で
「おうちレストラン」のオープン!



朝ごはん Morning

蒸し焼きでとっても簡単でヘルシー!



新発売!

一流シェフがプロデュース
これひとつで“簡単ぜいたく”

森修焼のシェフ鍋

野菜をたっぷりおいしく食べたい方に!



調理する前の野菜の写真

調理後の野菜の写真

朝も夜もこれひとつでOK!

シェフ鍋が手放せない理由

森修焼に新たに加わったのは、一流シェフがプロデュースした「シェフ鍋」です。ホテルニューオータニ博多「レストラン カステリアンルーム」シェフを務める山口雅美氏の発案により生まれたこのシェフ鍋は、「これひとつでシェフの料理の味だって作れる」ということにこだわっています。直火はもちろん電子レンジやオープンにだってそのままかけられ、蒸す、焼く、煮るといったさまざまな調理法にも対応。もちろん天然石で作られた森修焼の食器なので、素材が持っている味を引き出してくれます。

料理人のこだわりを
形にしました!



食材からのうまみ循環図(断面図)

ホテルニューオータニ博多
「レストラン カステリアンルーム」シェフ
山口雅美氏



意匠登録出願中

シェフ鍋のおいしさの秘密は循環構造。食材の水分が加熱によって蒸発し、フタの内側に付着します。そして、フタ裏の中心にある突起から食材の旨みがぎゅっしりつまった水滴が食材に落ちていく構造です。



直火
OK



電子レンジ
OK



オープン
OK

503
シェフ鍋
7,875円(本体価格7,500円)
本体サイズ
直径215×高さ45(mm)
フタサイズ
直径195×高さ90(mm)
容量:600ml(満水時)

食器洗い
乾燥機OK

シェフ鍋deうちシェフ
レシピ集
付いています!

