

長谷製陶 株式会社



代表取締役
長谷 康弘

三重県
伊賀市丸柱569

1963年(昭和38年)設立
TEL 0595-44-1511

<http://www.igamono.co.jp>

電子レンジでかまど炊きの 味を実現する陶製調理器の 製造

伊賀焼の特徴である「呼吸する土」と呼ばれる陶土や独自の焼成技術を活かし、様々な熱源に対応する陶製調理器を開発。電子レンジでかまど炊きの味を実現する製品も製造。

伊賀陶土の特徴を活かす

「もっと家族と食事を楽しむことのできる陶製調理器を作りたい」という熱い思いから食感や利便性、安全性、経済性を兼ね備えた陶製調理器を開発。「呼吸する土」と呼ばれる伊賀焼の原材料である伊賀陶土（木節粘土）の優れた特徴＜耐火性・多孔質性・蓄熱保温性・吸水性・遠赤外線効果＞を活かし、顧客志向の考えに基づく商品づくりに徹している。

様々な熱源にも対応する陶製調理器

多様化する熱源の広がりに対応するため、鍋の底部に特殊なカーボン発熱体を組み込んだIHヒーター対応の陶製土鍋を開発。さらには、電子レンジ対応の陶製炊飯釜を開発。釜の素地に吸収させた水分をマイクロ波で熱蒸気化し、釜の二重構造空間に充満させることで容器全体に熱を蓄え、電源を切っても蒸らし状態に移行する特徴を持つ。これら独自の技術でかまど炊きの味を実現し、さめてもおいしくいただける工夫を凝らしている。

更なるラインナップの充実

「作り手こそ真の使い手であれ」という精神のもと、市場変化に即応したマーチャндаイジングを展開。ラジウム系鉱石を内部に施し、半永久的にマイナスイオンが発生することでまろやかな味を保つ焼酎・日本酒・水のサーバーやボトル、伊賀粗土の陶器蓋に吸水させてから使用することで霧のように熱蒸気が発生し、容器中を蒸し状態とする電子レンジ対応の「陶珍シリーズ」など、今後も更なるラインナップの充実を図っていく。



伊賀陶土を活用した陶製調理器



電子レンジ対応炊飯釜