

昔の人の知恵が生んだ、魔法の炊飯器の復刻ものがたり。

蒸しかまどとは、江戸期には北前船の船上で、大正期には大きな料理屋や旦那様のお屋敷などで使われていた、木炭などで炊く陶器製の炊飯器のこと。その最大の魅力は、現代の高級炊飯器に勝るとも劣らない、最高に美味しくツヤ立った極上の銀シャリが炊ける点です。



※小田製陶所の倉庫に眠っていた当時の在庫

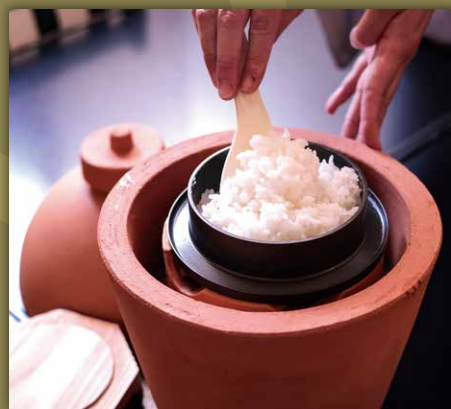


小田製陶所近くの阿賀野川の岸辺。このような川岸から蒸しかまどを帆掛け舟に積んで運搬した。
(絵葉書写真/田辺修一郎氏所蔵)

小田製陶所がある阿賀野川の中流域・安田は、大河がもたらす豊富な粘土を生かした焼き物産業が盛んです。この素焼き陶器製の蒸しかまども、ガス釜・電気釜が普及し始める昭和30年代まで、流域では小田製陶所が生産し阿賀野川の帆掛け舟に積んで販売していました。そんな“阿賀の宝もん”とも言える幻の逸品を、今の時代の人々にもお米の本当の美味しさを味わっていただこうと、小田製陶所が2012年の現代に復刻させました。

そして、ミニ蒸しかまどの誕生!

その後、蒸しかまどを復刻させた小田製陶所では、美味しさはそのままに、固形燃料・室内で炊けるミニ蒸しかまどを開発して、ご家庭の食卓でもお手軽に、蒸しかまどの絶品炊飯を楽しんでいただけるようになりました。



(有)小田製陶所代表・小田正雄



有限会社 小田製陶所

新潟県阿賀野市六野瀬 2312 TEL 0250-68-3432
FAX 0250-25-7527 E-mail: otoiawase@odakame.com
小田製陶所ホームページ: <http://www.odakame.com/>

蒸しかまど



土と共に生きる 小田製陶所の思い

阿賀野川の中流域で明治6年に創業した(有)小田製陶所は、土と炎を巧みに扱う技術をもとに、水がめに始まり、本焼き陶管や蒸しかまど、園芸用鉢など、時流に合った様々な製品をこれまで手がけて参りました。

現在、弊社では田畑の地下排水用の素焼き土管を主力製品として、新潟や日本の米づくりを陰ながら支えおります。この誇れる美味しいお米を、できれば最高に美味しい炊き方で味わっていただきたいとの思いから、先人の知恵と技の結晶である蒸しかまどを復刻させ、新たにミニ蒸しかまどを開発いたしました。



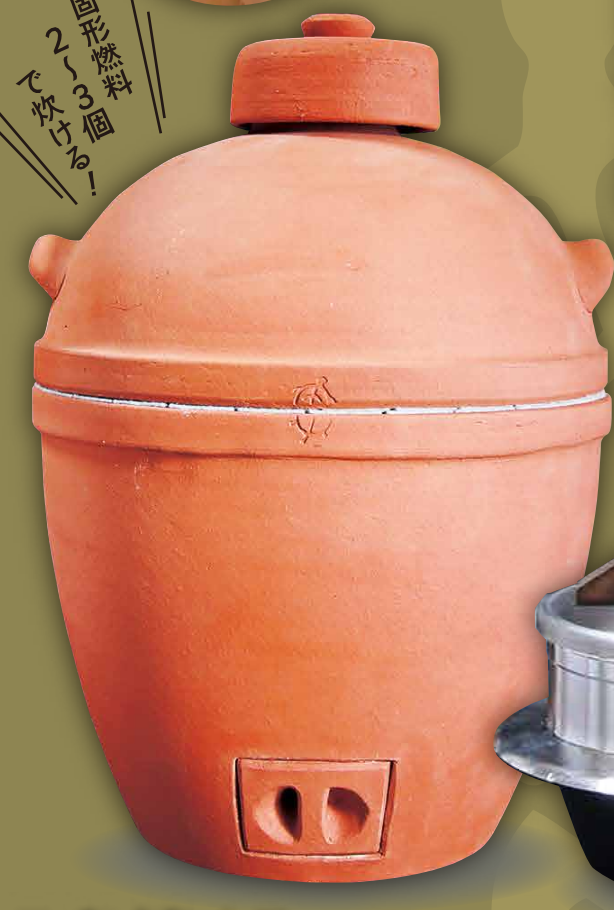
小田製陶所 ODASHIKI MINI MUSHIKAMADO
ミニ蒸しかまど

新潟や日本の美味しい **お米** を、最高に美味しい炊き方で!



固形燃料
2〜3個
で炊ける!

3合・5合炊き
新登場!



“赤焼き”AKAYAKI

もちろん
専用羽釜
付き

“いぶし”IBUSHI

◀ 蒸しかまど復刻物語はこちら

produced by 有限会社 小田製陶所
新潟県阿賀野市六野瀬 2312 TEL 0250-68-3432

ミニ蒸しかまどの詳細はこちら ▶

ミニ蒸しかまど大

2色で
新登場!

AKAYAKI
“赤焼き”

IBUSHI
“いぶし”

幅 : 30cm
高さ: 43cm
重さ: 11kg

ミニ蒸しかまど小

お馴染み!

▼1.5合炊きの専用羽釜のみ使用できます!

幅 : 23cm
高さ: 35cm
重さ: 7.5kg

◀3合炊きまたは5合炊きの専用羽釜を使用して炊飯します!

3合炊き	赤焼き	53,000円	いぶし	55,000円
ミニ蒸しかまど大&3合用羽釜		(税込58,300円)		(税込60,500円)
5合炊き	赤焼き	55,000円	いぶし	57,000円
ミニ蒸しかまど大&5合用羽釜		(税込60,500円)		(税込62,700円)

固形燃料でOK!



ミニ蒸しかまどは、昔の蒸しかまどの絶品ご飯をご家庭の食卓でも気軽に味わえるようにと、小田製陶所によって新たに開発されました。通常の蒸しかまどは木炭を燃料に炊きますが、コンパクトサイズのミニ蒸しかまどはなんと**25gの固形燃料1～3個**で炊飯できます!

必要な数は…5合炊き 3合炊き 1.5合炊き



ミニ蒸しかまど

炊飯

カンタン炊飯

一 固形燃料に火をつけて、羽釜をセットして、上蓋をします。

二 このままの状態、**23分間**炊飯します。

三 23分が経過したら、上下の空気穴を閉じます。

四 10分間蒸らせばできあがり! 絶品ご飯を召し上がれ!

★パーツ紹介

図解★ミニ蒸しかまどの秘密

なんで美味しい?

美味しさの秘訣は“熱効率”!

蒸しかまど独自の構造と素焼き陶器の特性から、最高の熱効率が発揮され、お米の旨味を最大限に引き出します★

炊飯中は…

空気穴による煙突効果で少ない火力を最大に!

蒸し中は…

素焼き陶器が熱を閉じ込めて米がツヤ立つ!

もっと!

ミニ蒸しかまど大

① 選べる2色!

AKAYAKI “赤焼” or IBUSHI “いぶし”?

ミニ蒸しかまど大は、土のあたたかみを感じる小田製陶所伝統の「赤焼き」と、還元焼成により落ち着いた色合いと風合いを出した「いぶし焼き」の2タイプをご用意!



海外で燻製器として活躍中! >>>>

戦後、日本ですたれた蒸しかまどは海を渡り、アメリカで「インペリアル・カマド」と呼ばれ、燻製やバーベキューの器具として、今でも使われているそう



Tabitha氏ブログ「奇妙な惑星〜 Peculiar Planet 〜」より引用
(<http://plazarakuten.co.jp/peculiarplanet/diary/20100530000/>)

② 美味しい燻製が手軽に楽しめます!



ミニ蒸しかまど大は、別売りの燻製セットを購入していただくと、なんと固形燃料だけで美味しいコク旨の燻製をお手軽に楽しめます!



※燻製用チップとアルミホイル、固形燃料などが別途必要です。



燻製セット

- 専用小蓋
- チップ受け皿
- 焼き網(27cm)

3,200円 (税込 3,520円)