

ムソーからのお便り VOL.131

今月のFACE 生産者紹介

鋳物屋

山形県東根市

自然食の普及とともに 歩んで50年

おいしく炊いてこそ長続きする玄米食。もちりおいしく、短時間で炊くなら圧力鍋がいちばんです。玄米を愛する多くの人に何十年も支持されているのが、鋳物屋の「平和圧力鍋」です。

鋳物屋は大正7年創業、羽釜の製造に始まって鍋業一筋。圧力鍋を作り始めたのは約50年前、「誰が使っても、失敗することなく安全においしい玄米が炊けるように」と開発しました。以来、鑄造から加工まで一貫生産を続け、平和圧力鍋の愛好者は100万人以上おられます。

自然食の普及とともに改良を重ね、2008年9月、「おまかせ炊飯」ができる「マジックブラウン」を発売。「点火すれば、あとは待つだけで炊き上がるのが画期的」などうれしい声がたくさん届きましたが、鋳物屋は更なる進化を目指しました。

玄米炊飯の常識を変える

きっかけは、「オモリを傾けて排圧するのが怖い」「内鍋にご飯がくっつくので洗うのが大変」「IHコンロで使える鍋がほしい」「片手鍋では取扱いが不便」という愛好者の声です。

パッキンの大幅な改善、圧力排出機構の開発、専用オモリの開発、IHコンロ対応、フッ素樹脂加工内鍋の製作、レシピ本の刷新…開



発中の炊飯回数759回、炊いた米は340升。長年培ったノウハウを結集して、炊飯の理想を追求した圧力鍋「GRAND CRU(グラン・クリュ)」が完成しました。

従来の製品から設計を一新

グラン・クリュは安全性をより高め、新しい発想から生まれた圧力鍋です。マジックブラウンと比較して進化した点を列挙します。

自動排圧機能…専用オモリをつけたままでも脱圧できるので安心。

加圧方法の改善…調理時間が短縮。加圧・脱圧の蒸気音も抑えました。

新設計のパッキンでフタの開閉がさらにスムーズに…内部にわずかな圧力が残っていればフタが開かない安全設計。

フッ素樹脂加工の内鍋…ストレスなくご飯がよそえます(食品衛生法・食品、添加物等の規格基準に適合したフッ素樹脂加工ですので安心してご使用いただけます)。

IHコンロ対応…電化が進んだ住環境にも対応(GR-50Hのみ)。

両手鍋…腕力が弱い女性や高齢の方でも取り扱いが容易です。

鍋本体(外鍋)に水位目盛り…外鍋に入れる水を計る必要なし。



さらに簡単に、さらにおいしく

ガスコンロ対応のグラン・クリュGR-50Gは、マジックブラウンと同じ“おまかせ炊飯”が可能(※)。オモリの動きを見て火力を調節する必要がないので、調理時間を有効に活用したい方にぴったりです。IHコンロ対応のグラン・クリュGR-50Hは、電化リフォーム後の買い替え以外にも、卓上IHコンロでも炊飯できるので、ガスの火口がもうひとつ使えて、お料理がはかどります。

煮込み料理などにも使えますが、「まずは炊飯から。玄米はもちもち甘く、白米も冷めてもおいしく炊き上がります」と、鋳物屋の堀井さん。従来の鍋による玄米食に挫折した方、興味はあるけど難しそう…と尻込みしている方にもおすすめです。

※おまかせ炊飯はガスコンロのSIセンサーを活かした仕組みですので、IHコンロ対応のグラン・クリュGR-50Hにはこの機能はありません。

鋳物屋の圧力鍋グラン・クリュを次のページで紹介します →

炊飯の理想を追求した圧力炊飯鍋

GRAND CRU®

グラン・クリュ



- ◎もちもちで甘くおいしい玄米ご飯が炊き上がる
- ◎炊飯は点火のみの手間いらず
- ◎フタのスムーズな開閉など使い勝手を重視
- ◎扱いやすい両手鍋、フッ素樹脂加工の内鍋
- ◎ガスコンロ対応とIHコンロ対応の2種類



鋳物屋ホームページで、
炊飯方法・火加減の見つけ方・
パッキン交換などの動画を
随時公開予定です。
<http://imonoya.co.jp>



炊飯以外にも、毎日の圧力調理に大活躍

2月24日発売



IHコンロ対応

64526 〈平和〉

**圧力鍋
グラン・クリュ
GR-50H**

〈4.8L〉

48,000円 (本体価格)

52,800円 (税込価格)

○JAN : 4580352230189

○入数 (発注単位) : 1 (1)

- 満水容量:4.8L ●内径:20cm ●外径:24.7cm ●深さ:12.8cm
- 内鍋使用の炊飯量:0.7kg(約5合)
- 付属品:内鍋、重いオモリ、軽いオモリ、掃除棒、料理本(2冊)、製品保証

2月24日発売



ガスコンロ対応

64527 〈平和〉

**圧力鍋
グラン・クリュ
GR-50G**

〈4.8L〉

45,000円 (本体価格)

49,500円 (税込価格)

○JAN : 4580352230196

○入数 (発注単位) : 1 (1)



〈付属品〉

- 炊飯のレシピ本
- 料理のレシピ本
- 取扱説明書

安心の天然石素材 旨陶内鍋

グラン・クリュの鍋本体はアルミニウム合金、付属品の内鍋はフッ素樹脂加工です。

直炊飯の場合は玄米とアルミ鍋が接触しますが、現在の知見を総合すると、健康な人であれば、アルミ鍋を使って調理したものを日常的に口にしている、通常の生活で摂取するアルミニウムの量についてはそれほど心配しなくてもよさそ

うです(正食協会「むすび」2012年8月号参照)。内鍋使用の場合も、食品衛生法・食品、添加物等の規格基準に適合したフッ素樹脂加工ですので、安心してご使用いただけます。

「どうしても心配」という方には、玄米と金属素材が直接接触しないよう、陶器製の内鍋を使って炊く方法をおすすめします。

旨陶福鍋(大・3合炊用)は圧力鍋グラン・クリュ鍋4.8Lに、内鍋として使用できます。

- ◎天然石素材で金属臭が気になりません。
- ◎豊富な遠赤外線効果で玄米の甘味がましてふっくら炊きあがります。
- ◎汚れ落ちがよいため、お手入れが簡単です。

66293 (森修焼)

旨陶福鍋 大・3合炊用

〈直径180×高さ130(mm)〉

6,000円

(本体価格)

6,600円

(税込価格)

