

萬古焼窯元と学ぶ 土鍋いろいろ活用講座



プログラム

1. ご挨拶・窯元紹介
2. 料理家 柵山咲子氏による
土鍋料理の実演・試食
3. 目止めの仕方・ご飯の炊き方等
動画の視聴・ご説明
4. 土鍋窯元との懇談
5. 展示商品のご観覧

実演内容

- ・白ごはん
- ・玄米ごはん
- ・きのこ香る 鮭の炊き込みごはん
- ・こっくり旨み 秋の肉じゃが
- ・土鍋でかぶせ茶デザート



料理家・管理栄養士
柵山 咲子
sakiko sakuyama

季節ごはん教室 niwacoya 主宰
料理講師以外に、企業のレシピ開発・
料理スタイリングなどフードコー
ディネーターとしても活躍。



ホームページ

協力

四日市市農水振興課

特産品であるかぶせ茶の魅力発信
に励んでいます。かぶせ茶のうまみ
と甘みをご賞味ください。



PR動画
かぶせ茶パラダイス



四日市市
ホームページ

渡辺手延製麺所

江戸時代から続く伝統の味
厳選された良質な原材料を使用し、
手間暇かけて作られた手延麺



ホームページ



出店企業

銀峯陶器 株式会社

<https://ginpo.co.jp/>



1932年創業。
土づくりから釉薬の調合、焼成までの一貫生産が特徴の耐熱食器専
門メーカー。品質にとことんこだわった銀峯製品は抜群の耐久性で
プロの料理人から信頼を得ています。「よいものを作りたい」とい
う想いを共有し、銀峯らしいものづくりをしています。



株式会社 スタジオノア

<https://studio-noa.jp/>



時代の流れに併せて、食器から花器まで様々なスタイルの器を作っ
ています。その中でも変わらないのは、手仕事にこだわったものづ
くり。"スタッフ全員が一流の職人"という自信と誇りを持って仕事
をしています。職人の高い技術とまっすぐな想いを器から感じても
らえたら嬉しいです。



竹政製陶 有限会社

<http://www.takemasa.jp/>



明治時代創業。

先代の「妥協を許さない職人技術」を常に心がけ、よりよい商品作りに励んでいます。作っているのは、毎日の料理や生活がほんの少し豊かになる「道具」。日常に自然に溶け込み、使えば使うほど愛着が湧く「道具」であって欲しいと思っています。

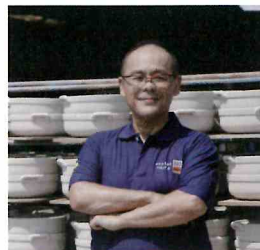


有限会社 平尾製陶

<https://banko.or.jp/tableware/hirao/>



創業以来、土鍋を中心に食器作りをしています。平尾製陶の土鍋は、手描きで模様を書いているのが特徴。職人4名がそれぞれのセンスを活かしてオリジナルデザインを施しています。土鍋を食卓に囲んだときに、テーブルがパッと明るくなったら嬉しいですね。



三鈴陶器 株式会社

<https://misuzu-c.com/>



創業昭和40年。約60年間、土鍋・耐熱陶器をつくり続けてきました。三鈴陶器の土鍋は、土の管理から焼成・検品まで、長年積み上げてきた職人の熟練した技術とノウハウにより支えられています。耐熱素材・色・粒度の違う4種類の陶土を使用し、20種類以上の釉薬を組み合わせ、様々な風合いの土鍋を表現しています。今後も窯元としてさらにレベルアップを続け、お客さまのニーズに合わせて、土鍋を提案していきたいと思っています。



合資会社 水谷商店

<https://banko.or.jp/tableware/mizutani/>



萬古らしい「和」を追求したい。
昭和20年創業、祖父の代から80年。現在は主に耐熱陶器を作っています。自作の釉薬にこだわって「和」を表現しています。祖父から陶芸を学んで作家としても活動しています。「和」の世界は奥が深いのでやりがいがあります。やきものは作るのも使うのも楽しい・・・そんな想いを多くのの人に伝えたいですね。

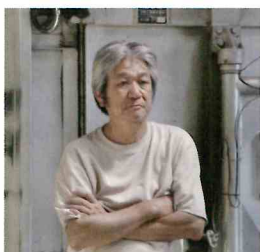


有限会社 弥生陶園

<https://yayoitouen.jp/>



手間がかかる、時間がかかる、場所をとる、重い・・・そんな土鍋を使ってもらえるのは何故でしょうか。それは土鍋で料理したものは、シンプルに美味しいからだと思います。弥生陶園の鍋は細かい部分にこだわり、全て職人の手によって作っています。器も料理も暮らしのあれこれも「手」を使うことが基本だと考えています。



株式会社 利行

<https://banko.or.jp/earthenpot/riko/>



りぎょうのこだわり。りぎょうの土鍋はただの調理道具ではありません。焼き物ならではのあたたかみと、高い品質を兼ね備えた器です。火にかければ、はやく煮えて、冷めにくい。手づくりならではの優しさが食卓にぬくもりを届けます。ひと筆、ひと刺し、心を込めて描かれた模様は世界に一つだけの表情を持つ逸品です。暮らしに寄り添い、心をいやす土鍋を――それが、りぎょうの想いです。



◀ アンケートはこちら

主催：萬古陶磁器工業協同組合

