

## 【息をする土】直火超えの美味しさ 美味しさを追求し生まれた「至高のレンジ炊き土鍋」

8月19日「伊賀焼レンジ土鍋 伊賀ノ匠」クラウドファンディング Makuake で販売開始

株式会社IKホールディングス（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：長野庄吾）の100%子会社で、ダイレクトマーケティング事業を行う株式会社プライムダイレクトは、レンジで簡単に本格土鍋ごはんが炊ける「伊賀焼レンジ土鍋 伊賀ノ匠」を8月19日にクラウドファンディング Makuake で販売開始します。



Makuake URL: <https://www.makuake.com/project/iganotakumi/>

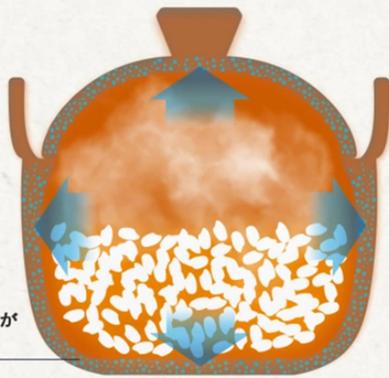
【※販売開始は8月19日（土）午前11時以降です】

### 美味しさの秘訣「息をする土」

伊賀の土には、400万年前に生息した生物や植物の名残があります。そこで採掘した陶土は高温で焼き締めるとその名残が燃え尽き、小さな穴が沢山あいたスポンジ状になります。その小さな穴が熱を保ち、水分を調整する役割を担うため、伊賀土は「息をする」と言われています。

●伊賀焼土鍋で炊くごはんが美味しい理由

# 調湿



小さな気孔が水分を吸収

## 水分量を上手にコントロール

炊飯時に発生する水分が土鍋に吸収され、その後徐々に放出されることで、ご飯の水分量を上手に調整します。

# 蓄熱



小さな気孔に空気が溜まる

## 調理後も熱を保ち旨みを引き出す

気孔部分に温かい空気が溜まり蓄熱されるため、レンジ調理が終わったあとの蒸らしの段階もじっくりと旨みを引き出します。

日本で採れた土の特長を存分に活かした伊賀焼土鍋は、優れた調理道具として、プロの料理人からも支持されています。

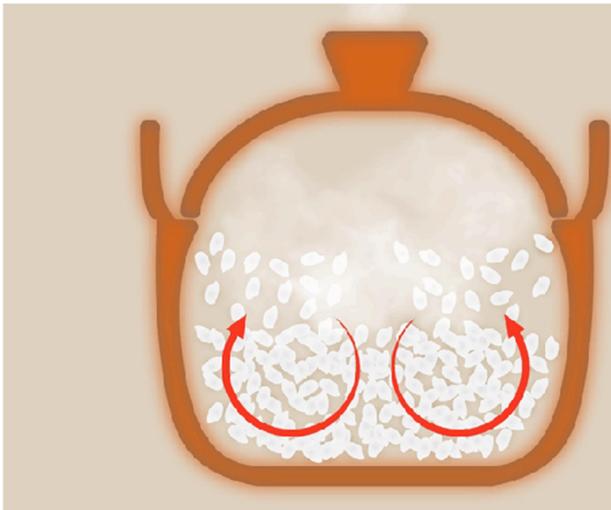
## お米の対流で決まるご飯の美味しさ

レンジ炊きで、さらに短時間で美味しく炊き上げるためには、お米の芯までムラなく熱が伝わるのが大切です。

底から上層へ対流が生まれると熱が均一に伝わり、一粒一粒がふっくらと膨らみ美味しく炊きあがります。

この対流をしっかりと作るために、土鍋の内側は丸みを帯びた形状に仕上げました。

また、ご飯炊きには土鍋の高さも非常に重要です。高さをつくることでお米がよく踊り熱が均一に通るため、甘さをより際立たせます。美味しいご飯をつくる条件と、一般的なレンジに入るサイズを考え、最適な高さにしました。



本商品内部の底から上層への対流イメージ



一粒一粒がふっくらと美味しい炊き上がりに

## 0.5～1 合のおひとりさまサイズ

「伊賀焼レンジ土鍋 伊賀ノ匠」は 0.5 合～1 合までのおひとりさまサイズです。自分だけの土鍋としてお使いいただけます。炊飯器で少量のご飯を炊くと、炊きムラができてしまいあまり美味しく仕上がらないこともありますが、本商品なら 0.5 合からでも美味しいご飯が炊けます。

少し食べたいときのちょっと炊きとしてご使用頂くことも可能です。温め直しても美味しく召し上がっていただけるので、多めに炊いて保存していただくのもおすすめです。お好みに応じて使い分け頂けます。



### 商品概要

商品名：伊賀焼レンジ土鍋 伊賀ノ匠

サイズ（約）：幅 14.5cmx 高さ 14cm

重さ（約）：850g

材質：陶器

伊賀の地で採取した土を使うため伊賀ノ匠は 100%日本製です。

通常販売予定価格：9,800 円（税込）

※クラウドファンディング Makuake での販売詳細は、  
下記 URL よりご確認ください。

Makuake URL: <https://www.makuake.com/project/iganotakumi/>

【※販売開始は 8 月 19 日（土）午前 11 時以降です】



### 【会社概要】

株式会社プライムダイレクトは、TV・ECを主軸とした通販ダイレクトマーケティング会社です。

「あなたがのぞむ、いっぽさき」を常に目指していきます。

社名 : 株式会社プライムダイレクト  
本社 : 〒453-0809 愛知県名古屋市中村区上米野町四丁目 20 番地  
東京支社 : 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階  
代表 : 代表取締役社長 長野庄吾  
設立 : 2014 年7月  
資本金 : 70 百万円  
従業員 : 33名（アルバイト含む）  
ホームページ : <https://primedirect.info/>



プレスリリース問い合わせ担当窓口：プライムダイレクト 河野（この）  
携帯：080-6980-9645 E-mail : t-kouno@primedirect.jp