

釜浅のタガのないおひつ



18cm



21cm



おひつはごはんをおいしくする最後の仕上げです。炊き立ての状態をおひつに移すことで粗熱がとれ、一層おいしいごはんになります。また余分な水分を木肌が吸収し、時間を置いてもおいしさを保つことができます。

樹齢 100 年以上の厳選された木曽のさわらの柾目材のみを使用しています。木曽さわらは耐水性、耐湿性に優れ、特におひつに適しています。また、耐酸性にも優れ、酢飯との相性も良いです。

独自の技術によりステンレス製の籠（※おひつの留め具）が埋め込まれています。そのためズレたり、外れたりすることがありません。また籠（たが）の変色も起こることがないので見た目もきれいに保つことができます。

- 商品名：釜浅のタガのないおひつ
- サイズ：18cm（目安 3 合） 直径 約 19cm / 高さ 約 16cm（蓋含む）
21cm（目安 5 合） 直径 約 22cm / 高さ 約 17cm（蓋含む）
- 材 質：木曽さわら、ステンレス籠（たが）
- 産 地：長野県木曽市
- 価 格：18cm 18,000 円（税抜き） 19,800 円（税込み）
21cm 21,000 円（税抜き） 23,100 円（税込み）
- 発売日：2020 年 7 月 20 日
- 製造元：株式会社山一 長野県木曽郡南木曽町 読書 3671-2
- 取扱店：釜浅商店 合羽橋本店、パリ店、釜浅商店公式オンラインショップ