

ネットショップ  
阿賀の宝  
ものがたり



MINI MUSHIKAMADO

# 蒸しかまど

有限会社  
小田製陶所

一般社団法人  
あがのがわ環境学舎



# 蒸しかまどとは？ ～ 魔法の炊飯器～



- 昭和20年代まで裕福な家庭で使われていた、素焼き粘土製の炊飯器。
- 現代の高級炊飯器に勝るとも劣らない絶品ご飯が炊ける。
- ガス釜・電気釜の普及と共に衰退。
- 今でも一部の寿司屋・鰻屋で使用。



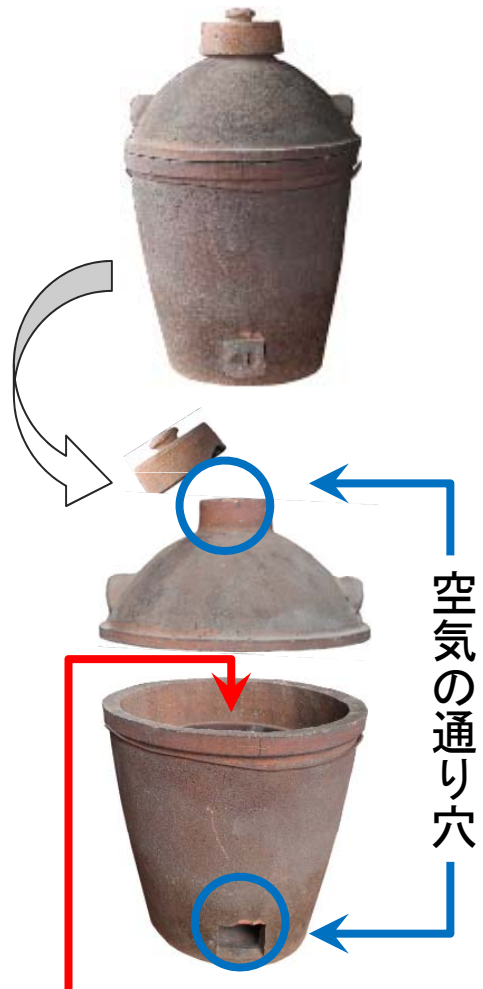
# 阿賀野川流域の(有)小田製陶所が復刻



- 良質な粘土が豊富に採れる中流域。
- 明治期から窯業を生業としてきた(有)小田製陶所も 70 年前まで製造・出荷。
- 5代目・小田正雄さんが活用を模索。
- 90 代の祖母が炊き方を覚えていた！
- 環境学舎と出会い、復刻を決意。



# 蒸しかまどの使い方



ここから、燃料の炭や羽釜を入れる。



15〜20分蒸らすと...

ネットショップ  
阿賀の宝  
ものがたり

# 昔の方が美味しいご飯を食べていた♪



一升炊き

三升炊き



復刻

ネットショップ  
阿賀の宝  
ものがたり

# そして今回、ミニ蒸しかまど誕生!

H25夏、新たに開発された

MINI MUSHIKAMADO  
蒸しかまど

室内で使える!

H24年、復刻され話題を呼んだ

蒸しかまど



一合炊き



一升炊き



三升炊き

ネットショップ  
阿賀の宝  
ものがたり

# 木炭ではなく、固形燃料で炊ける♪



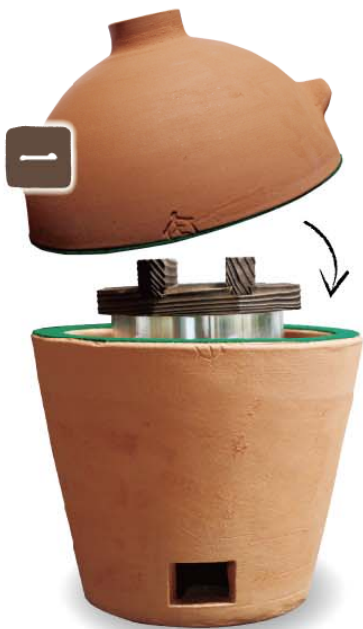
## 通常の蒸しかまど

MINI MUSHIKAMADO  
蒸しかまど

# ほぼ失敗なし！カンタン使い方♪

20分炊いて ▶ 空気孔閉じて ▶ 10分蒸らす

炊く 20分



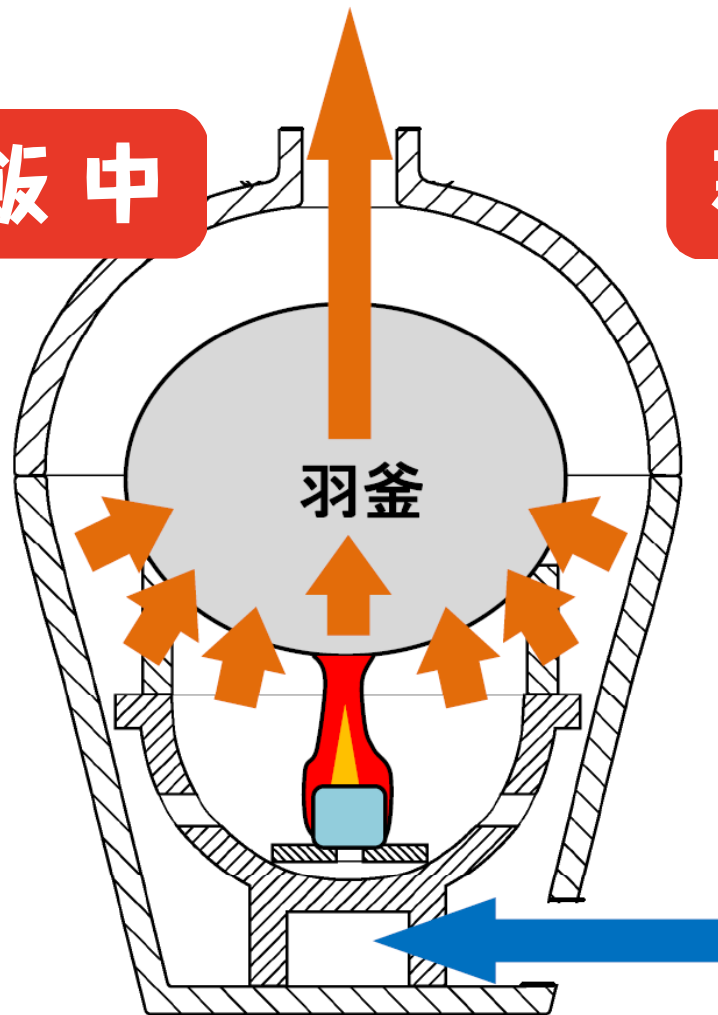
蒸らす 10分





# 蒸しかまどの秘密 ～ 最高の熱効率

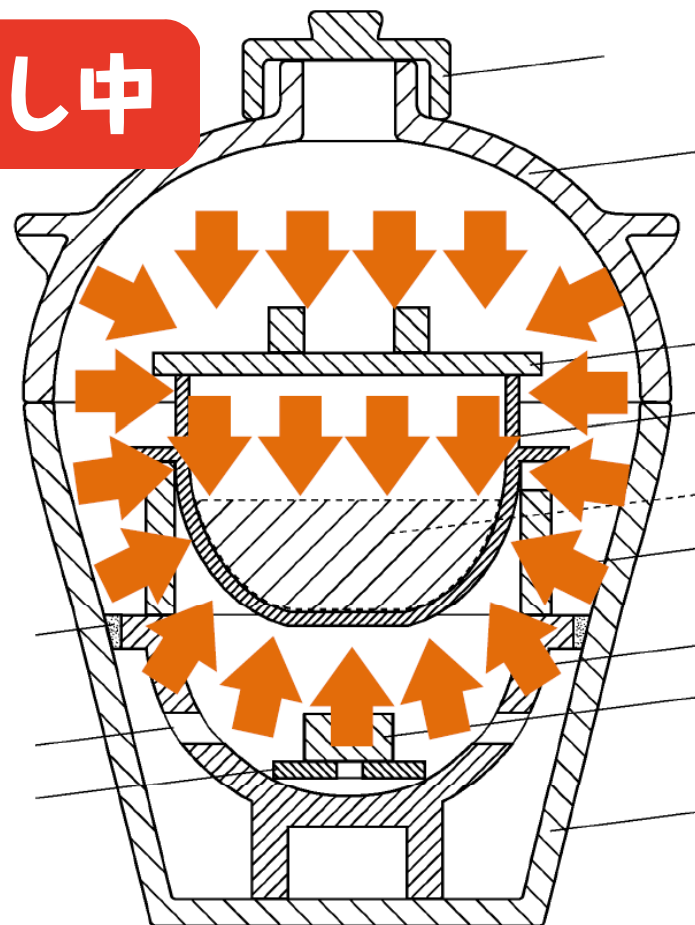
炊飯中



**煙突効果**

少ない火力で最大限の熱を引き出す

蒸らし中



**密閉効果**

素焼き粘土製で余熱を外へ漏らさない

ネットショップ  
阿賀の宝  
ものがたり

# 美味しいお米を最高に美味しい炊き方で!



今ならすべて込みで...

**28,000円**



三蒸しかまど



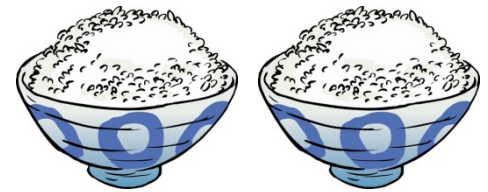
羽釜(一合用)



固形燃料



配送料



ご清聴、  
ありがとうございました!  
ございました!