



SPICE
MADE IN JAPAN

冬のごはんを おいしくたべよう

日々の生活で重要な毎日の食事。
寒い冬には、心も体もあたたまる、おいしいごはんを食べたい。
陶器の道具で気持ちもほっこり、
味も見た目もごはんがよりおいしくなるシリーズです。

MADE IN JAPAN <萬古焼>



2重蓋の圧力で 究極のふっくらごはん

遠赤外線効果で、お米の芯まで熱が通りふっくら、
おいしいごはんが吹きあがる「ごはん」を追求した土鍋です。
二重蓋は圧力釜の機能を果たし吹きこぼれも防ぎ、
土鍋の特性で熱をしっかりと蓄えて、保温性にも優れています。
炊き時間は10分程で、炊飯器よりもだんぜん早く炊けるので、
電気代と時間の節約になると注目されています。



MADE IN JAPAN <萬古焼>



SPICE
MADE IN JAPAN

KATATE NABE

料理してそのままテーブルへ

片手が付いて持ちやすく、直火で使えるとても便利な耐熱陶器の片手なべ。
ピビンパやラーメン、スープなどの料理を作って、そのまま器としてテーブルへ
出せるので、洗い物も少なく済んで楽チン♪便利な500mlのライン付き。
普通の麺鉢、丼もの、ポウルとして、マルチに使えます。
ささっと食べたいお昼ご飯、夜食や一人暮らしにちょうど良いサイズ。



MADE IN JAPAN <萬古焼>



SPICE
MADE IN JAPAN

OHITU

ふっくらごはんをおいしく保存

炊きたてごはんをおひつに入れると、陶器の気孔が水分を吸収し、
電子レンジで温めることにより水分がごはんに戻るため、
乾燥を防ぎながらほどよくふっくら、炊きたてのようなごはんに戻ります。
水分調整を行い、べたつきや黄ばみを防ぎ、もちもちのおいしい
ごはんを保存できます。炊飯ジャーで保温し続けるよりも経済的！
蓋が平らなのでスタッキングもでき、冷蔵庫内での収納も便利です。



MADE IN JAPAN <萬古焼>