



RECIPE

DONABE レシピ



DONABE のレシピ

- P4 ベーコンと白インゲン豆の煮込み
- P6 鮮魚とトマトのアクアパッツァ
- P8 ハンガリー風牛肉のシチュー〔グラーシュ〕
- P10 西京味噌と3種のチーズフォンデュ風
- P12 浅利と海老のクラムチャウダー風

目止めの仕方

初めてお使いになる際は、ヒビ割れや水漏れによる割れを防ぎ、食材の匂い移りを防ぐため、土の細かな穴を片栗粉や小麦粉など食品のでんぷん質で塞ぐ作業（目止め）をしてからご使用ください。

DONABE の8分目まで水を入れ片栗粉を大さじ2杯入れ弱火にかけます。20分程度沸騰させたら火を止め、そのまま完全に冷まして水洗いし、鍋底を上にして完全に乾かしてください。

焦げの落とし方

焦げ付いた場合は、鍋が温かいうちに中性洗剤を混ぜたぬるま湯につけてふやかし、やわらかいスポンジでこすって落としてください。頑固な焦げ付きには、水に重曹を混ぜて煮沸しても製品の品質には影響ありません。（吸水性があるため、長時間浸水させるとシミやカビの原因になります。洗浄後はよく乾燥させてください。）

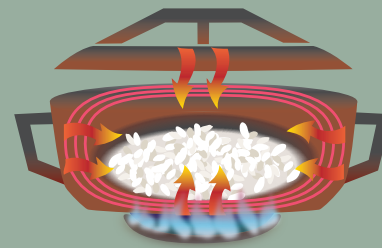
様々な熱源に対応



直火 オープン 電子レンジ ハロゲン ※IH クッキングヒーターはご使用になれません。

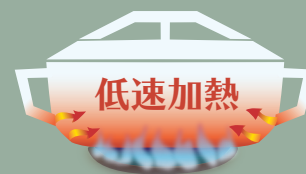
DONABE ならではの美味しくなる効果とは

DONABE は、多種多様な料理をおいしく作るための現代的な万能土鍋として耐熱性の高い土から研究して開発されました。非常に優れた遠赤外線効果と土鍋としては高い密閉性により、炊飯・煮炊きもの・蒸しもの、オープン料理をより美味しく、さらに無水調理にも活躍します。



優れた遠赤外線効果

DONABE 内の食材はあらゆる方向から熱が伝わり、芯からまんべんなく加熱できます。炊飯はご飯の甘味が引き出されふっくらと炊き上がり、ブロック肉は芯からやわらかくなり、大きな魚まるごと1尾でもムラなく、やわらかく仕上がります。



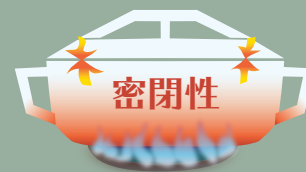
低温から、ゆっくり加熱

DONABE は金属鍋に比べてゆっくりと熱を伝える特性から、食材の旨味や甘味が引き出される低温度帯での加熱状態が自然と長く続き、最終的に沸騰する温度まで上がります。魚介はやさしく火が入り身の収縮が抑えられやわらかく仕上がります。



高い蓄熱性で省エネ

水が沸騰する程度に温まれば、あとは弱火調理や余熱調理ができるので省エネに。じっくり火を通すことで根菜類はホクホク感が出て煮崩れしにくくなり、味が染み込みやすくなります。火から降りても冷めにくいので食卓で食べる間も温かさをキープします。



高い密閉性

蓋と鍋の間の密閉性が高いので無水調理ができ食材の旨味を逃さず調理ができます。また遠赤外線効果を助けて食材がふっくらやわらかく仕上がります。



ハンドルの持ちやすさと安全性

DONABE は、持ち運びやすさと安全性を追求したハンドルが特徴で、蓋は4点留め・鍋は3点留めという土鍋としては他に類をみない構造を実現しました。ミトンを着けても持ちやすい立体的なデザインは、鍋から離れた部分から先に冷めるので扱いやすくなっています。*火傷を防ぐためミトンをご使用ください



使用アイテム [DONABE 205]



ベーコンと白インゲン豆の煮込み

1. 白インゲン豆を多めの水に浸し、一晩冷蔵庫に置く。
2. ニンニクはみじん切りにする。
3. ベーコンは一口サイズにカットする。
4. ソーセージはフライパンで焼き色をつけておく。
5. DONABE に油を大さじ 1 杯入れ中火にかけ、ニンニクを入れて香りをだす。
6. ベーコンを入れ、焼き色をつける。
7. 白インゲン豆は水切りをし、DONABE に入れ炒める。
8. トマトソースを入れ、タイムとローズマリーを加え、弱火で約 20 分煮る。
9. ソーセージを入れて、トマトソースの水分がなくなるくらいまでじっくりと煮込むことで、味が濃厚に浸み込む。

材料（2 ～ 3 人分）

ニンニク	0.5 株
ブロックベーコン	200g
白インゲン豆	200g
ソーセージ	3 本
トマトソース	800cc
タイム	適量
ローズマリー	



密閉性が高いから、豆にベーコンの旨味が染み込み
やわらかく仕上がります。



使用アイテム | DONABE270 |

鮮魚とトマトのアクアパッツァ

1. ニンニクはみじん切りにしておく。
2. ブラックオリーブをスライスする。
3. DONABE に油を大さじ 1 杯入れ中火にかけ、ニンニクを加えて香りが出てきたら、残りの食材と水を入れ蓋をする。
4. 強火にかけ、沸騰したら弱火にし、8 分加熱する。
5. 仕上げにタイムを入れ、蓋をして 3 分ほど蒸らしてタイムの香りをうつす。

材料（2～3 人分）

鯛 [0.8 キロ位の物]	1 尾
ムール貝	5 個
蛤	5 個
水	150cc
ブラックオリーブ	8 粒
ケッパー	12 粒
ニンニク	0.5 株
プチトマト赤	8 個
菜の花	10 本
蛸足	300g
タイム	3 本



DONABE 特有の低速加熱で、
魚介が縮まずふっくら仕上がります。



使用アイテム [DONABE 205]



高い密閉性と遠赤外線効果で、牛肉の芯から
やわらかくなり味が染み込みます。

ハンガリー風牛肉のシチュー〔グラージュ〕

1. 牛肩肉を2センチ角ぐらいに切る。
2. 玉ねぎ、パプリカをくし切りにする。
3. ニンニクをみじん切りにする。
4. 肉に塩、胡椒 パプリカパウダーをふりかける。
5. DONABE に油を大さじ1杯入れ中火にかけ、ニンニクを加えて香りを出す。
6. 牛肩肉を入れて、表面の色が変わるまで転がしながら炒める。
7. 玉ねぎ、パプリカを加え、玉ねぎが透き通るまで混ぜながら炒める。
8. トマトソースとフォンドヴォーを入れ、しばらく煮込む。
9. 塩、胡椒で味を整える。

材料 (2～3人分)

ニンニク	0.5 株
牛肩ブロック肉	400g
玉ねぎ	2 個
パプリカ赤	1 個
ニンニク	0.5 株
トマトソース	800cc
パプリカパウダー	少々
フォンドヴォー	100cc





使用アイテム [DONABE 205]



西京味噌と3種のチーズフォンデュ風

1. 具材は食べやすい大きさにカットして、野菜、海老、ウィンナーは茹でておく。
2. 白ワインを鍋に入れ、強火で沸騰させアルコールを飛ばす。
3. 火を弱火にし、西京味噌と3種類のチーズを入れ、木ベラでゆっくりと混ぜながら溶かし、フツフツとしてきたら火をとめる。
4. 準備した具材をチーズフォンデュにつけながらいただく。

材料(2〜3人分)

クリームチーズ	200g
チェダーチーズ	110g
ゴーダチーズ	250g
白ワイン	80cc
ブロッコリー	0.5 株
カリフラワー	0.5 株
海老	9 本
ウィンナー	9 本
その他	
バケット	適量
グリーンアスパラ	
エリンギなど	



保温性が高いから、火から降ろしてもチーズが固まりにくく
美味しい時間が長持ちします。



使用アイテム [DONABE270]

浅利と海老のクラムチャウダー風

1. ニンニクはみじん切りにする。
2. ブロッコリー、シメジはほぐしておく。
3. 人参、カブは乱切りにする。
4. プチトマトは 100 度のオーブンで 30 分乾かし、セミドライにしておく。
5. DONABE に油を大さじ 1 杯入れ中火にかけ、ニンニクを加えて香りが出たらベーコン炒める。
6. 人参、カブ、ブロッコリー、シメジを入れ色がつくまで炒め、浅利、海老を入れる。
7. 浅利の口が開き、海老の表面が赤くなってきたら、水を入れ沸騰させる。
8. 火を弱火にし、シチューの素を入れて煮込む。
9. 仕上げにプチトマト、イタリアンパセリを飾る。

材料 (4 ~ 5 人分)

シチューの素	150g
水	500cc
ニンニク	0.5 株
浅利	12 個
海老	12 本
ブロッコリー	1 株
人参	1 本
今市カブ	3 個
ブロックベーコン	300g
プチトマト	10 個
シメジ	2 パック
イタリアンパセリ	適量



低速加熱でごろごろ野菜がホクホクに、
魚介は縮まず、やわらかく仕上がります。

DONABE ならではの5つのレシピを考案して下さった田中シェフ。その使用感をインタビューしました。

「密閉性が高いですね。」

まるで「DONABE の中は、圧力鍋に近い状態になる感じ」。ハンガリー風牛肉のシチューでは、DONABE ひとつで炒め煮をするのですが、遠赤外線効果で肉の芯から柔らかくなり、旨味が全体に染み込んで美味しく仕上がります。

Q. DONABE で肉を炒められるんですね。

最初に目止めをしておけば、DONABE のサイズに適した量の肉を炒めるのは可能です。適量以上を入れてしまうと鍋の温度が下がり、温度がすぐに上がらない特性のため DONABE にこべりつく可能性があります。テフロン加工してあるフライパンと比べて油の量を少し多めにしたレシピになっていますよ。



『ザ・グロー・オリエンタル名古屋』
グランシェフ 田中浩さん



鮮魚とトマトのアクアパッツァ

Q. DONABE 特有の低速加熱の効果はいかがでしたか？

ゴロゴロにカットした野菜、特に根菜類が芯まで火が入りホクホクに仕上がる場所ですね。また、海老などの魚介類は火を入れすぎるとパサパサになるので弱火でゆっくり火を入れるのがポイントですが、DONABE は自然とそれができるので身の縮みが少なく、柔らかく仕上がります。

Q. 予熱調理をするならどのレシピでしょう？

ベーコンと白インゲン豆の煮込み、ハンガリー風牛肉のシチューなら、最後に煮込む時間を5分程度短縮して、余熱でじっくり火を通すと良いでしょう。



ハンガリー風牛肉のシチュー【グラージュ】



ベーコンと白インゲン豆の煮込み

(プロフィール)

田中 浩さん

1977年 愛知県名古屋市生まれ

高校卒業後、調理師学校に進学。卒業後、ホテル・レストランを周り、24歳より名古屋通信会館に勤務。ハウスウェディング、レストランのスーシェフを務め、36歳でエルハウス名古屋料理長に就任。38歳で名古屋駅インフィニート名古屋料理長を経て、43歳でグロー・オリエンタル名古屋総料理長に就任。



京陶窯業株式会社

〒 507-0071 岐阜県多治見市旭ヶ丘 9 丁目 4-8

TEL : 0572 - 20 - 2280

受付 : 月～金曜 (9:00 ～ 17:00)



<https://kyotoh.com>



<https://kyotoh.shop-pro.jp/>

- 製造上の特性により、サイズや形状が各々多少異なります。
- 釉薬の色ムラや艶など、各々風合いにばらつきがあります。