

H4

H1

 best pot

 best pot

by  MOLATURA



株式会社 モラトゥーラ
本社所在地 〒512-8061 三重県四日市市広永町 1245
Copyright(c)2018 NAKAMURA SEISAKUSHO Corporation. All rights reserved.
Copyright(c)2018 MOLATURA. All rights reserved.


【プロジェクトパートナー】
株式会社 石乃蔵商店
〒107-0061 東京都港区北青山 3-5-6 3F
<https://www.ishinokura-shoten.jp/>

by  MOLATURA

H2

蓄熱調理ができる
土鍋ができました。



A close-up photograph of a rustic, light-colored ceramic bowl filled with a hearty soup. The soup contains chunks of meat, sliced carrots, and potatoes. The bowl sits on a matching saucer, and a silver spoon is placed to the right. The background is a warm, wooden surface. The entire image is framed by a white border with small black corner marks.

手間をかけず、
素材の旨味を生かす
蓄熱調理。

ベストポットの 蓄熱調理

強火で15分 あとは火を止めて

ベストポットの蓄熱調理はとても簡単。
例えば、最初に強火で15分。
そして火をとめても大丈夫。
あとは鍋が調理してくれます。

デザイン × 伝統工芸 × 工業技術

蓄熱調理を可能にする形状と三重県四日市の伝統工芸である萬古焼の土鍋、それを繋ぎ合わせる高度な精密加工技術。
メイドインジャパンの全てを集約し、『見て楽しい、使って嬉しい、食べて満足』というデザインと機能性をとことん追求した土鍋です。



隙間が無いから 『熱』も『旨味』も逃さない

高度な技術で隙間が無く、
熱を逃さないことで、
素材の旨味も逃しません。

熱をうまく使う形の 蓄熱調理

この形状が閉じ込めた熱をうまく使うから、
素材の形をくずさず、美味しく調理できます。

蓄熱調理を可能にする

3つの特徴

1. 鉄鑄物の鍋蓋

鉄鑄物の鍋蓋の重みにより、
気密性を高めることで、
素材の旨味を含んだ蒸気を循環させて、
熱を逃さず、蓄熱調理ができます。



0.001ミリの精度でフタと本体をしっかりあわせてあります

高い遠赤外線放射率

阿蘇山の火山灰を釉薬として鍋内部に使用しています。火山灰を釉薬に使用する事で鉄分を多く含み、遠赤外線放射率が安定して高くなります。*



*安定して遠赤外線放射率が80%を計上。(三重県工業研究所での試験結果より)



1 2. 1000mmの高度な切削技術

航空宇宙産業の部品加工にも携わる、
1000分の1mmの誤差を保證する高精度技術で、
鍋と蓋の接合部分を削り、共に隙間を無くすことで
素材の味わいを逃しません。



モラトウラ製品を製造する中村製作所は、『リアル下町ロケット』として、航空宇宙産業の部品加工にも携わっています。

3. ハガマヒーター

特殊な羽釜形状と二重構造により鍋の中で熱がまんべんなく対流し、じんわり、ふっくらと恵まれた環境で素材本来の旨味を引き出します。



3時間後に
いただきます。



火からおろしてお出かけ、
帰ってきてすぐに「いただきます。」

高い蓄熱性能を持ったベストポットなら、お鍋を火からおろしてお買い物へ、帰宅してすぐに出来立てを食べられる程に、お料理の温度を保ちます。外出で疲れていたとしても、調理の手間を省き、出来立てを食べられるのです。

ベストポットの蓄熱性能



コンロの火を切り、ベストポットを3時間そのまま放置。ご飯とスープの温度をしっかりキープし、出来立てを維持します。

3時間後の温度 『ご飯』—— 47℃

『スープ』—— 60℃



best potでアイスを作り、常温に置いて1時間40分。その時点でもまだ中心に近い部分は凍っており、アイスとしてしっかり冷たさをキープしました。

『アイス』

0分	20分	40分	60分	80分
-19.6℃	-12.2℃	-10.3℃	-10.7℃	-7.4℃

1時間40分後 -5.9℃

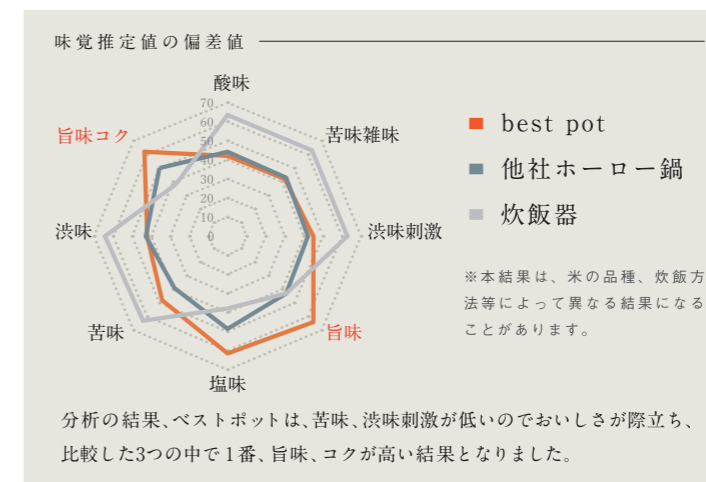
材料は素材だけ。
以上。

素材だけでもこんなにおいしい。
是非、試してみてください。

ベストポットが作り出す、素材の旨味を閉じ込め熱がまんべんなく対流する恵まれた環境によって、素材だけでもおいしい料理に変わります。しかも、誰でも簡単に出来るのです。是非、いろいろな食材を試してみてください。

分析・調査結果

ご飯のおいしさについての味覚センサー分析結果報告（暫定）



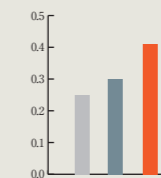
「ごはん」食べ比べ調査

モニター84名の方に「ごはん」食べ比べ調査を実施
(社内、協力会社、大学生を対象) [米、水は同じものを使用]

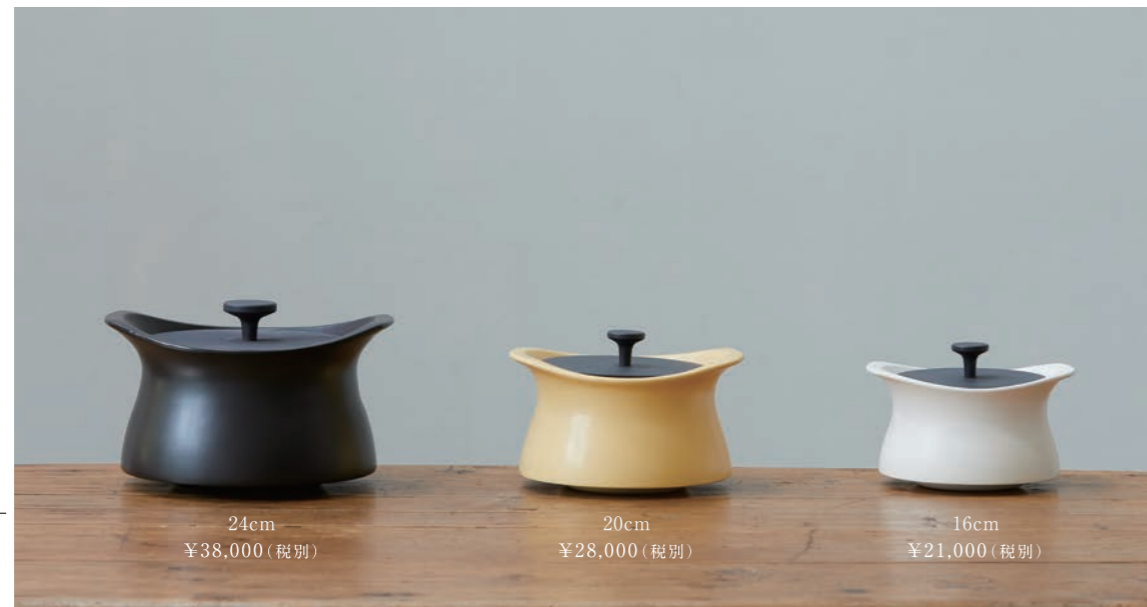
ごはんの香りと旨味が
1番出ていたと評価した人数

ベストポット…35名

無水鍋（他社製品）…28名 炊飯器（他社製品）…21名



ベストポット 製品仕様

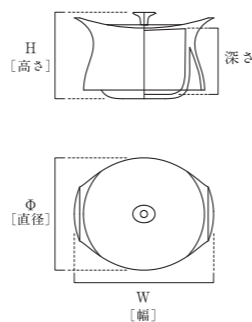


24cm ¥38,000(税別) 20cm ¥28,000(税別) 16cm ¥21,000(税別)

※表示価格は全て税別価格です。

ライフスタイルに合わせて、
お好みのサイズを。

24cm サイズ	寸法 - 直径約24cm W約30cm*1 × H約19.5cm*2 × 深さ:約14cm 重量 - 鍋3.5kg・蓋2.2kg 計5.7kg ※ 4~6人分のシチューやカレーを作れます。
20cm サイズ	寸法 - 直径約20cm W約24cm*1 × H約14.5cm*2 × 深さ:約10cm 重量 - 鍋2kg・蓋1.3kg 計3.3kg ※ 2~4人分のシチューやカレーを作れます。
16cm サイズ	寸法 - 直径約16cm W約21cm*1 × H約13.5cm*2 × 深さ:約9cm 重量 - 鍋1.1kg・蓋1kg 計2.1kg ※ 1~2人分のシチューやカレーを作れます。



*1: 持ち手を含む *2: 蓋を含む

| color



ブラック ホワイト ピンク ビスタチオグリーン マスタードイエロー

明るい色からシンプルなものまで、
好みに合わせて選べるカラーバリエーション。

IH 非対応

ベストポットはIHに対応していません。誤購入による返品には
ご対応いたしかねますので、予めご了承ください。

ご注文は右記まで
お問合せください

TEL 059-336-5321
FAX 059-336-5322
WEB <https://www.bestpot.jp>





毎日の食事が楽しくなる
ベストポットのレシピ

ベストポットのレシピ

POINT:1

蓄熱調理

熱を保持する
力が強い

15分強火で煮込めば火を止めた後も熱が入り続けます。



POINT:2

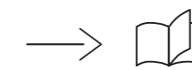
時短調理

とにかく食材への
火の入りが早い

しっかり煮込まないといけないお料理も、短い時間で煮込めます。



これらを簡単にできるレシピを
次のページからご紹介します。





蓄熱

より美味しくするための
コツ!

トウモロコシの芯と一緒にに入れて炊き込むと
だしがでて美味しくなります。

沸騰後15分 トウモロコシの食感が良く合う

トウモロコシごはん

材料

約3~4人分
鍋のサイズ:20cm

米 … 2合
トウモロコシ … 1本
白だし … 大さじ3
バター … 10g
水 … 400ml

作り方

- ①米を洗いざるに上げ水を切る
- ②ベストポットに、米と水を入れ30分以上吸水させる
- ③トウモロコシは、皮を剥き包丁で身をけずる*
- ④②にトウモロコシの身と芯、白だしを入れて*2 蓋をして中火にかける*3
- ⑤沸騰したら火を止め*4 15分以上蒸らす
- ⑥バターを入れて混ぜたら出来上がり

[時間の目安]



蓄熱 時短

より美味しくするための
コツ!

ブラウンルーは弱火でじっくり炒めるのがコツです。香ばしい香りがでてきてキャラメル色になれば完成。牛肉の中でも旨味のたっぷりなスネ肉は最初に表面を焼く事で美味しさを中に閉じ込めます。一般的なお鍋だとお肉の煮込みに3時間はかかりますが、ベストポットだと1時間でホロホロです。一日寝かせたらなお味に深みができます。

通常3時間を1時間程度でホロホロに

ビーフシチュー

材料

約4人分
鍋のサイズ:20cm

牛スネ肉 … 500g
☆塩 … 小さじ1(お肉の2%)
☆胡椒 … 適量
赤ワイン … 200ml
★人参 … 1本乱切り
★玉ねぎ … 1個(くし切りにする)
★トマト … 3個(くし切りにする)
マッシュルーム … 5~8個
ローリエ … 2枚
ジャガイモ … 2個角切り
サラダ油 … 適量

(ブラウンルー)
バター … 20g
小麦粉 … 大さじ3

作り方

- ①ベストポットを強火にかけ、サラダ油を入れ4~6当分にし、☆をなじませた牛スネ肉の表面に焼き色をつける*1
- ②赤ワインを入れ沸騰5分(アルコール分を飛ばす)のち、一旦鍋からとりだす
- ③ベストポットに油をひき★を入れなじませ②をもどしマッシュルーム、ローリエを入れ*2 蓋をして弱火で60分煮込む*3(途中吹きこぼれに注意する)
- ④(ブラウンルーを作る)フライパンにバターと小麦粉を入れ中火で木べらを使い焦がさないようじっくり炒めて、キャラメル色になるまでなじませる(約10分~15分)
- ⑤お肉が柔らかくなったらジャガイモを入れ蓋をして10分
- ⑥ブラウンルーを入れた器に煮汁を少し加えときほぐして鍋に入れよくなじませ蓋をして粗熱が取れるまで蓄熱調理をする*4

[時間の目安]





蓄熱 時短

より美味しくするための
コツ!

沸騰後10分放置 蕪の甘さが美味しく身体に優しい

蕪のポタージュスープ

蕪はすじばった物も多いので煮込み料理の場合は皮は厚めにむくといいです。大根と比べてすぐに火が入るので短時間で調理ができる優れた野菜です

材料

約4人分
鍋のサイズ:20cm
蕪 … 1個(350~400g)
玉ねぎ … 1個
塩 … 小さじ2
水 … 150ml
牛乳 … 300ml
バター … 10g
パセリ … 適量

作り方

- ①蕪は皮をむき角切り、玉ねぎはくし切りにする*1
- ②ベストポットに①と水を入れて蓋をして強火にかける*2
- ③沸騰して10分経ったら火を止め*3粗熱が取れるまで蓄熱調理をする
- ④ハンドブレンダーでなめらかにして*4牛乳を加え加熱して塩で味を調え完成

[時間の目安]



蓄熱 時短

より美味しくするための
コツ!

材料を入れて沸騰10分 ほっこりじゃがいもの

肉じゃが

煮物は冷めていく時に味が染み込むので出来たてよりも少し時間を置く方がより美味しいです。

材料

約4人分
鍋のサイズ:20cm
ジャガイモ … 2個
玉ねぎ … 1個
人参 … 1本
鶏肉 … 150g(手羽中使用)
出し汁 … 150ml
醤油・みりん・酒 … 各大さじ3
砂糖 … 大さじ2
絹さや … 適量

作り方

- ①ジャガイモ、人参は角切り、玉ねぎはくし切りにし、出し汁を準備する*1
- ②ベストポットに①と鶏肉、調味料全て入れ*2蓋をして強火にかける
- ③沸騰して10分経ったら*3火を止め粗熱が取れるまで蓄熱調理をする*4

[時間の目安]





長く、綺麗に
お使いいただくために。

吹きこぼれたり、汚れてしまった場合には、
取り扱いに注意が必要となります。
ここではお手入れの際の注意点をまとめました。

◎ 汚れを落とす方法



スポンジで磨く

汚れた部分をスポンジ
で磨いてください。



研磨剤で磨く

研磨剤で磨いてください。
金属製のたわしやクレンザー
は使用しないでください。

汚れが気になる方には 2つの安心サポート。

↓ 汚れを綺麗にしたい

◎ リペア(焼き直し)サービス



汚れがどうしても気にな
る方には焼き直し
いたします。

価格 ¥1,000円

↓ 割れたので交換したい

◎ リプレースメント(お取り替え)サービス



割れてしまった場合にもお取
り替えいたします。

価格 16 cm 8,000円 / 20 cm 10,000円 / 24 cm 12,000円

※ 配送にかかる料金は全てお客様負担となります。
※ 表示価格は全て税別価格です。

📝 お鍋の表面を汚さないためのポイント

☑️ 吹きこぼれにご注意ください。

汚れがお鍋本体の表面に焼き付いてしまいますので、
ご注意ください。



☑️ 吹きこぼれてもすぐに拭かないでください。

吹きこぼれた後すぐ、お鍋が熱い状態で吹きこぼれを拭くと、かえって
広範囲に汚れが焼き付いてしまうので、吹きこぼれた汚れは、
お鍋が冷えてから上記の〈◎汚れを落とす方法〉の要領でお手
入れをしてください。





【 ベストポットのお取り扱いについて 】

- Q. 使い始めのお手入れはありますか？ A. 目止めをしてください。1番簡単な方法は、おかゆを作ることです。まず、土鍋をよく水洗いし、よく拭いて乾燥させます。(濡れたまま加熱すると割れる原因になります)その後おかゆを作り、炊き上がった後火を止めて1時間以上置きます。土鍋が充分冷めてからおかゆを取り出し、土鍋を水洗いしたら目止めは完了です。(おかゆは食べられます)
- Q. どんな料理に向いていますか？ A. 煮物、スープ、蒸し焼き、ローストビーフやプリンなども作れます。
- Q. 無水調理はできますか？ A. できます。水分の多い野菜を使うと上手にできます。
- Q. 揚げ物はできますか？ A. 揚げ物調理には適していません。
- Q. IHクッキングヒーターに対応していますか？ A. 対応していません。
- Q. 電子レンジやオーブンに対応していますか？ A. 電子レンジやオーブンを使用する際はフタを外してご使用ください。
- Q. 調理した料理をそのまま鍋に保存しても A. 鍋が食材の匂いを吸い込んでしまう恐れがありますので、長時間良いですか？ 入れたままにすることはお勧めいたしません。
- Q. 鍋の取っ手、つまみは熱くなりますか？ A. 熱くなります。必ず鍋つかみなどを使用し素手で触らないようにしてください。
- Q. 調理器具は何を使えばいいですか？ A. 特に指定はないです。しかし、金属製のものを使用した場合、鍋と接触した際に金属の色がつく可能性があります。

【 お手入れ方法について 】

土鍋は保湿度が高いため、熱い状態で水につけると割れる恐れがあるので、使用後はしっかりと常温に冷ました後で洗うようにしてください。また、土鍋には吸水性があるので長時間洗剤につけないようにしてください。湿気の多い場所や濡れたまま保管するとカビの原因となりますので、しっかりと乾かし、風通しの良い場所で保管することをお勧めします。外側が濡れた状態で火にかけるとヒビ割れる原因となります。

- 土鍋の特性で、吹きこぼれた場合、汚れなどが表面に残りますのでご注意ください。
 - 製品の特性上、釉薬の色ムラや、ピンホールと呼ばれる小さな穴がある場合がございます。
- Q. 鍋の内側の焦げが落ちないときはどう A. 鍋に水を入れて（お湯は不可）重曹を大さじ2～4杯程度入れて火にかけて煮たせ、1日放置すれば焦げが落ちやすくなります。
- Q. ホーローのフタについて注意することは A. フタが熱いまま冷たい水をかけますとホーローが剥がれる可能性があります。ホーローが剥がれた場合はご使用できません。
- その他 | ・ 鍋を使用の際は十分に換気をしてご使用ください。密閉された空間での使用は避けてください。
| ・ ガスの火はスカート部分を超えない大きさでご使用ください。

お客様サービスセンター  **0120 - 485 - 800**
(対応時間 平日 午前 9:00～12:00・午後 1:00～5:00 まで 土曜・日曜・祝日はお休みとさせていただきます。)

私たちについて

 **MOLATURA** とは?



想いを込めて創り
想いを込めて贈り
想いを込めて使う

私たちは、モノに触れる全ての方が「想い」を持てるようなモノづくりを大切にしています。使い捨てではなく、長年側に置きたいと思えるものを創ること。手にした時、大切な人の表情が思い浮かぶようなものとの出会いを創ること。そして創る人、贈る人、使う人。三者が同じ想いを持つことができる製品を生み出すこと。製品を、そして「削り」を通じて、そんな想いを届けられる存在でありたいと考えています。

“空気以外なんでも削る”

best potを実現した、
陶器の切削は、
原点に立ち返った結果でした。

モラトゥーラの原点は、三重県四日市にある中村製作所。
先代の想いは、削りを通じて社会を創る。
そのためには、“空気以外なんでも削る”ことでした。
四日市は土鍋の産地です。土鍋はとて素晴らしい道具ですが、
反面課題もありました。
その原点に立ち返った時に、陶器を削ることで、
その課題が解決されることに気がつきました。
私たちは、削りを通じて社会を支えたい。
そのためには、“空気以外なんでも削る”。
この想いを常に大切にしていきたいと考えています。

「削り」を通して想いを届ける