小田式ミニ蒸しかまど

ODASHIKI MINI MUSHIKAMADO

日本の美味しい
お米を
最高に美味しい
炊き方で

有限会社 小田製陶所　蒸しかまど
新潟県阿賀野市六野瀬 2312　TEL 0250-68-3432
FAX 0250-25-7527　E-mail : otoiawase@odakame.com
小田製陶所ホームページ : http://www.odakame.com/

produced by 有限会社 小田製陶所
新潟県阿賀野市六野瀬 2312 TEL 0250-68-3432

ODASHIKI MINI MUSHIKAMADO
小田式 ミニ蒸しかまど

写真は1.5合用の羽釜が入る「ミニ蒸しかまど小」。ほかに3合用及び5合用羽釜が入る「ミニ蒸しかまど大」もある。詳しくはP.6〜7をご覧ください。

幻の逸品・魔法の炊飯器を室内用として、復刻。

「蒸しかまど」とは、江戸期には北前船の船上で、大正期には大きな料理屋や旦那様のお屋敷などで使われていた、木炭などで炊く陶器製の大型炊飯器のこと。

その最大の魅力は、現代の高級炊飯器に勝るとも劣らない、最高に美味しくツヤ立った、絶品の銀シャリが炊ける点です。

シャリにこだわる高級寿司屋やウナギ屋さんでは今でも使われ、料理漫画「将太の寿司」にも極上のシャリを炊く手法として登場するなど、その美味しさは現在でも折り紙付きです。

しかし、ガス・電気釜が普及する昭和20〜30年代になると、土間などの室外で木炭を燃料に扱う不便さもあって、生活の場からは急速に姿を消してしまいました。

70年前に活躍した蒸しかまど

（©寺沢大介・講談社）

美味しさはそのままに、固形燃料・室内で炊けるミニ蒸しかまどを開発しました。

蒸しかまどの製造元・㈲小田製陶所では炊飯性能はそのままに、どなたでも卓上で簡単に炊飯できる室内用として、「ミニ蒸しかまど」（1.5合・3合・5合）を新たに開発しました。主に1.5合はご家庭用として、3合・5合は旅館の客室用として注目され始めています。

✓ 固形燃料で炊飯できる

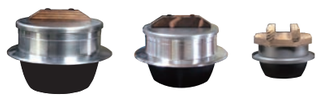
伝統的な蒸しかまどは木炭が燃料ですが、ミニ蒸しかまどは「固形燃料」（25g）だけで炊飯に十分な火力がまかなえます。これがミニ蒸しかまどを室内で使える最大の理由です。

✓ 誰でも簡単に炊飯できる

さらに、伝統的な蒸しかまどは土鍋と同様に、火加減の調整が難しいもの。しかし、ミニ蒸しかまどは固形燃料に着火するだけなので、どなたでもほぼ失敗知らずで炊飯できます。

㈲小田製陶所・代表取締役の小田正雄

誰でも絶品ご飯が



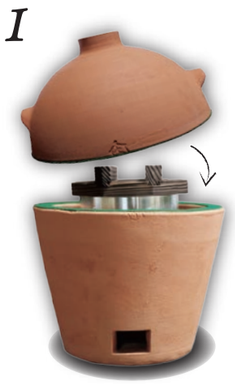
カンタンに炊ける

✓カンタン炊飯　4ステップ

ミニ蒸しかまどの炊飯は、大きく「炊く」と「蒸す」に分かれます。それぞれ時間も決まっていますので、下記4ステップどおりに炊飯すれば、どなたでも極上の銀シャリを炊き上げることができます。

炊く23分 → **蒸す10分**

1



固形燃料に火をつけて、羽釜をセットして、上蓋をします。
（※固形燃料は白米1.5合で1個、3合で2個、5合で3個）

2

上下の空気穴を開放したままの状態で23分間炊飯します。
（※どちらかでも閉じていると、酸欠で火が消えてしまいます）

3

23分が経過したら、上下の空気穴を素早く閉じます。

4

10分間蒸らせばできあがり。絶品ご飯を召し上がれ！

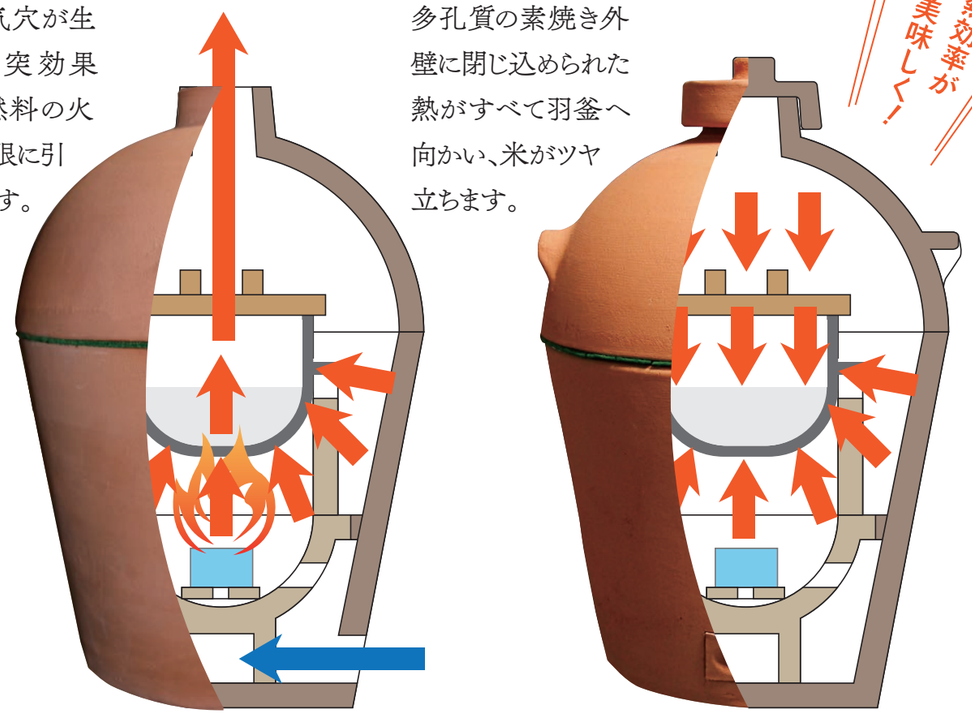
✓炊飯中の内部

上下の空気穴が生み出す煙突効果で、固形燃料の火力が最大限に引き出されます。

✓蒸し中の内部

多孔質の素焼き外壁に閉じ込められた熱がすべて羽釜へ向かい、米がツヤ立ちます。

最高の熱効率がお米を美味しく！



美味しさの秘密

蒸しかまどの二重構造と素焼き陶器の特性によって、最高の熱効率が発揮され、お米の旨味を最大限に引き出します！

固形燃料の数

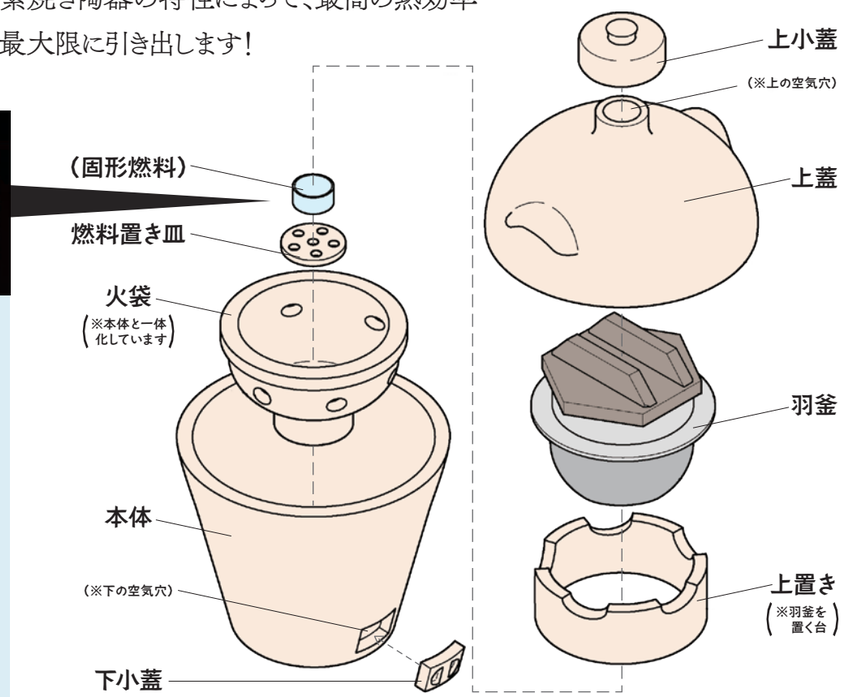
（※固形燃料は25gを使用）

白米5合　3個

白米3合　2個

白米1.5合　1個

✓ミニ蒸しかまどの基本的な構造



特別なひとときを

味わってほしい。

✓ミニ蒸しかまど 大

3合炊きまたは5合炊きの専用羽釜を使って炊飯します。また、土の温かみを感じる小田製陶所伝統の「赤焼き」と、還元焼成により落ち着いたと風合いを出した「いぶし焼き」の2タイプをご用意しました。

幅　:30cm
高さ:43cm
重さ:11kg

3合炊き
ミニ蒸しかまど大＆3合用羽釜
赤焼き 48,000 円（税込 52,800 円）
いぶし 50,000 円（税込 55,000 円）

5合炊き
ミニ蒸しかまど大＆5合用羽釜
赤焼き 50,000 円（税込 55,000 円）
いぶし 52,000 円（税込 57,200 円）

✓ミニ蒸しかまど 小

1.5合炊きの専用羽釜のみ使用できます。
また、色は素焼きの1タイプのみです。

幅　:23cm
高さ:35cm
重さ:7.5kg

1.5合炊き
ミニ蒸しかまど小＆1.5合用羽釜
27,000 円（税込 29,700 円）

昔の人の知恵を現代に甦らせる、蒸しかまど復刻ものがたり。

小田製陶所がある阿賀野川の中流域・安田は、大河がもたらす豊富な粘土を生かした焼き物産業が盛んです。この素焼き陶器製の蒸しかまども、ガス釜・電気釜が普及し始める昭和30年代まで、流域では小田製陶所が生産し阿賀野川の帆掛け舟に積んで販売していました。

小田製陶所近くの阿賀野川の岸辺。このような川岸から蒸しかまどを帆掛け舟に積んで運搬した（絵葉書写真/田辺修一郎氏所蔵）。

“阿賀の宝もん”とも言える、この幻の逸品が生み出す極上の美味しさを、今の時代の人々にも味わっていただこうと、小田製陶所は2012年に伝統的な蒸しかまど（三升・一升炊き）を復刻させます。

その後、ご家庭の食卓でも気軽に炊飯できるようにと、コンパクトサイズの「ミニ蒸しかまど」を新たに開発しました。

ミニ蒸しかまどの部材を手づくりで製造する様子。

㈲小田製陶所代表・小田正雄

土と共に生きる ㈲小田製陶所の思い

阿賀野川の中流域で明治6年に創業した㈲小田製陶所は、土と炎を巧みに扱う技術をもとに、水がめに始まり、本焼き陶管や蒸しかまど、園芸用鉢など、時流に合った様々な製品をこれまで手がけて参りました。

現在、弊社では田畑の地下排水用の素焼き土管を主力製品として、新潟や日本の米づくりを陰ながら支えております。この誇れる美味しいお米を、できれば最高に美味しい炊き方で味わっていただきたいとの思いから、先人の知恵と技の結晶である蒸しかまどを復刻させ、新たにミニ蒸しかまどを開発いたしました。