

土釜がしずか〜なブームです

昔ながらのおこげが美味い
かまどのご飯が食べたい
と思っっている皆さんへ

Vol.3に登場
します!

初めまして保安堂営業を
している東江です。実は私の
おススメのお手軽スロート
があるんです。それは

「炊飯専用土釜」知っていますか？

ほんのりおこげが香ばしく
最高のご飯が台所のかまどで

手軽に楽しめるんですよ。
わずか15分で炊けるから共働
きの私も大助かり。我が家の食卓
では、この懐かしい味でもりあがっています。

炊合

美味しさの秘密



「はじめちよろちよろ中ばっば・・・」という昔のかまどのご飯たきの秘訣を、土釜がその通り実践してくれるのです。土釜は厚みがありじっくり熱が伝わります。沸騰後も蓄熱作用で火を消してもゆっくりと自然にご飯をむらすので、火加減がいりません。重いふたが中の圧力を上げ、下からのガスコンロの強火力で、ほんのり色付くおこげがご飯をいっそう美味しく仕立てるのです。

かまど
Kama-Do さん

☆インターネットショッピングの楽天市場でも

注目度・大!

はいさ〜い
かまど〜さん

商品(炊飯専用土釜)のことをもっと知りたい方は
楽天市場のホームページで「土釜」か「土鍋」で
検索すると すぐに探せます。

すぐに土釜へ→

<http://www.rakuten.co.jp/good-choice/506971/549562>
楽天市場へ→<http://www.rakuten.co.jp>



リョウセキ
エネプロ
858-0611

エネプロでも取り扱っています。
問合せは東江秀多まで!