

日々の味わいを、
深くする。



たべるは、暮らしの基本。だからこそ、どうぞ気負わずに。

味わい鍋

AJIWAI NABE

365日あれば、いろんな日があります。いつも手が込んでいなくてもいいのです。さっと茹でただけの野菜が、おいしい。それだけで、もう、すばらしいもの。もちろん、腕によりをかけるのも素敵です。肝心なのは、人の手で作って、たべて、こころも、おなかも満たされること。あたらしいお気に入りの味を発見したり、いつのまにか旬の素材に敏感になっていたり。食が生み出す豊かさを自分らしく楽しむ、そんな日々が、ずっと続いていくことです。ぐつぐつ、コトコト、じゅうじゅう、ぱちぱち。料理という、さきやかで、かけがえのない営みをずっと支え続けていたい、味わい鍋です。

GOOD DESIGN
LONG LIFE DESIGN



片手 18cm

品番：AJ-101
JAN：4545229165704



片手 20cm

品番：AJ-102
JAN：4545229165711

GOOD DESIGN
LONG LIFE DESIGN



両手 22cm

品番：AJ-103
JAN：4545229165728

GOOD DESIGN
LONG LIFE DESIGN



両手特深 22cm

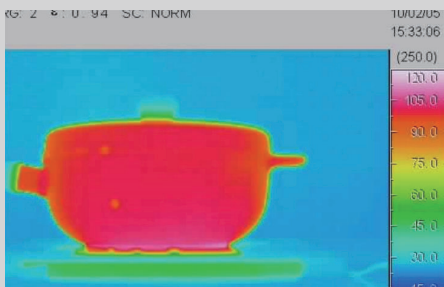
品番：AJ-104
JAN：4545229165735

商品名	販売価格	サイズ		材質
味わい鍋 片手 18cm	22,000 円税抜 24,200 円税込	外径：19.2 cm / 内径：18 cm 長さ：36 cm (取っ手含む) 高さ：12.5 cm (フタ含む) 鍋の厚さ：底面 5mm 側面 3.5mm	重量：1.4 kg 満水容量：1.4 ℓ 炊飯目安：2 合	本体：アルミ鋳物 内側：フッ素樹脂加工 (PFOA フリー) 取っ手・つまみ：天然木 (ビーチ)
味わい鍋 片手 20cm	24,000 円税抜 26,400 円税込	外径：21.1 cm / 内径：20 cm 長さ：41 cm (取っ手含む) 高さ：14.0 cm (フタ含む) 鍋の厚さ：底面 5mm 側面 3.5mm	重量：1.6 kg 満水容量：2.1 ℓ 炊飯目安：3 合	本体：アルミ鋳物 内側：フッ素樹脂加工 (PFOA フリー) 取っ手・つまみ：天然木 (ビーチ)
味わい鍋 両手 22cm	26,000 円税抜 28,600 円税込	外径：23.2 cm / 内径：22 cm 幅：30 cm (持ち手含む) 高さ：12.7 cm (フタ含む) 鍋の厚さ：底面 5mm 側面 3.5mm	重量：1.9 kg 満水容量：3.2 ℓ 炊飯目安：4 合	本体：アルミ鋳物 内側：フッ素樹脂加工 (PFOA フリー)
味わい鍋 両手特深 22cm	28,000 円税抜 30,800 円税込	外径：23.2 cm / 内径：22 cm 幅：30 cm (持ち手含む) 高さ：16.7 cm (フタ含む) 鍋の厚さ：底面 5mm 側面 3.5mm	重量：2.2 kg 満水容量：4.6 ℓ 炊飯目安：6 合	本体：アルミ鋳物 内側：フッ素樹脂加工 (PFOA フリー)

対応熱源 ... ガス火、オープン (両手鍋のみ) ※オールメタルタイプの IH ヒーターではお使いいただけません。

長く愛されてきた理由は、
おいしきの基本を大切にしているから。

「味わい鍋」の誕生は、1985年。まだ「うすもの」と呼ばれる薄いアルミ鍋が定番だった時代に「もっとおいしく作れる鍋」を追求する中で誕生しました。昔ながらの羽釜のような、どこか日本的な風貌で、煮物や揚げ物はもちろん、ふっくら、つやつやのご飯もあつという間に炊きあげます。さらに食材がこびりつきにくく調理後も手がかからないので、特別な日も、そうでない日も大活躍。「毎日つかう鍋」として、長く愛されてきました。



羽釜のような丸みと厚み。
熱がすばやく均一に伝わります。
ムラのないまるやかな熱が素材をやさしく包み、
かくれた旨みを引き出します。



熱伝導のいい肉厚のアルミ鑄造。
お米がムラなくふっくら炊けます。
鉄やステンレスに比べて熱が伝わりやすいうえ、
肉厚なので蓄熱性が高く、おかわりまでほかほか。



自然なおいしさをぎゅっと閉じ込める、
フタの重み。

よけいな水分や調味料を加えず、ぴったり封をして
熱すると、素材本来の味が姿をあらわします。



揚げ物も、煮物も、炒め物も。
さらにおいしく、ヘルシーに。

少ない油でもカラッと。煮物は短時間でも味わい
しっかり。焼き物はパサつかずジューシーに。油・
水・火加減、すべていつもより控えめでOKです。



両手鍋のフタは、そのまま火にかけて
フライパンとしても活躍します。

ほどよく深さもあるので、お鍋をかけている間にフ
ライパン代わりに使えて、料理効率もアップ！



お手入れのしやすさも、
毎日つかいたくなる理由のひとつ。

内面にフッ素樹脂加工を施しているので、食材が
こびりつきにくく、調理後のお手入れもカンタン。



積み重ねて収納でき、
軽いのでサッと取り出せます。

両手鍋のフタはつまみがなくフラット。積み重ねて
収納することで、収納スペースを節約できます。



一生ものでおわらない“二生もの”の鍋
に育てる「再加工・修理サービス」

10年後、20年後、その先も使い続けられるよう
熟練の職人が一つひとつ丁寧にお直します。



味わい鍋

公式サイト <https://ajiwai-nabe.jp>

<お問い合わせ> 株式会社 藤栄 ブランド事業カンパニー

〒152-0032 東京都目黒区平町 1-2-2

Tel.03-3723-6521 / info@ajiwai-nabe.jp (担当：井上・大野)

2023.8.31