



報道関係各位

2026年10月吉日 | 株式会社宮崎製作所

料理の幅を広げる深型フライパン 「いため鍋」

～炒める、煮る、焼く、揚げる、無水調理までひとつの鍋で用途広がる～

NEW PRODUCT: "ITAMENABE" — A DEEP TRI-PLY STAINLESS FRYING PAN

金属加工の町・新潟県燕市で1960年に創業し、台所道具の自社一貫生産を行っている株式会社宮崎製作所（本社：新潟県燕市小池4852-8、代表取締役：宮崎 豊）は、2026年10月より「いため鍋」を発売します。

「いため鍋」は、炒める・焼くといったフライパンの役割に加え、煮る、茹でる、揚げる、オープン調理までこなす深さのあるお鍋です。表面加工に頼らないステンレス製だからこそ、予熱を覚えれば永く使え、お手入れも簡単。全面ステンレス アルミ芯三層鋼が熱をムラなく伝えるので、無水調理や蒸し煮にも対応しています。



商品詳細 | PRODUCT OVERVIEW

商品名	いため鍋	サイズ	20cm／25cm
価格	20cm 税込13,200円 25cm 税込16,500円	対応熱源	ガス、IH、ハロゲンヒーター、クッキングヒーター、シーズヒーター、オープン
食器洗い乾燥機	対応	販売場所	宮崎製作所公式オンラインショップ

本件に関するお問い合わせ先

株式会社宮崎製作所 担当：宮崎 絢子

TEL：0256-64-2773 E-MAIL：miyazaki@miyazaki-ss.co.jp

「いため鍋」の特徴

1 料理の幅が広がる形状

丸みと深さを備えた形状で、具材をたっぷり入れても混ぜやすく、扱いやすい設計です。焼く、炒める、茹でる、煮る、揚げる、オープン調理まで、ひと鍋で幅広く活躍します。



2 炒めものにも、煮込みにも

フライパンの軽快さを持ちながら、煮込みにも使いやすいのが「いため鍋」の特徴です。炒めてから煮る料理にも自然に対応し、日本の家庭料理を美味しく支えます。



3 ムラなく火が入る三層構造

本体には、ステンレスでアルミニウムを挟んだ全面ステンレス アルミ芯三層鋼を採用しました。熱を鍋全体へムラなく伝え、食材に均一に火を通すことで、料理を安定して美味しく仕上げます。



4 長く使えるよう、断面まで丁寧に

三層鋼でありながら、断面にアルミニウムが露出しないよう加工を施しました。耐食性を高め、劣化を抑えることで、10年、20年と使い続けられるお鍋に仕上げています。



5 食器洗い乾燥機にも対応

断面処理まで丁寧に仕上げることで、食器洗い乾燥機にも対応しました。表面加工に頼らないため、剥がれを気にせず使え、お手入れも気負わず行えます。



6 無水調理が可能

蓋に蒸気穴を設けず、水の膜で本体と蓋を密閉することで、無水調理に対応しました。野菜や卵の旨み、風味、色合いを活かしながら、素材本来の味わいを引き出します。



7 炒め煮や蒸し煮が得意です

炒めてから煮込む「炒め煮」や、素材の水分を活かす「蒸し煮」など、調理法をつなげる料理に適しています。ひとつの鍋で工程を移しやすく、毎日の料理をスムーズにします。



8 予熱を覚えれば、永く頼れる

コーティング等を施していないため予熱は必要ですが、慣れれば食材がくっつきにくく、快適に使えます。買い替えを前提にせず、永く付き合えるフライパンを求める方にふさわしい道具です。



「いため鍋」で蒸し焼き調理。

「いため鍋」は“蒸す×焼き”や“炒め×煮る”など、調理法を組み合わせる料理が得意です。「いため鍋」で試してほしいレシピをご紹介します。



「いため鍋」でつくる“鮭のちゃんちゃん焼き”

材料 2人分

生鮭	2切
キャベツ	1/6個
玉ねぎ	1/2個
にんじん	1/4本
ピーマン	1個
しめじ	1/2株
塩こしょう	少々
バター	10g

●みそ	大さじ1と1/2
●酒	大さじ1
●みりん	大さじ1
●砂糖	大さじ1/2
●おろしにんにく	小さじ1/2

作り方

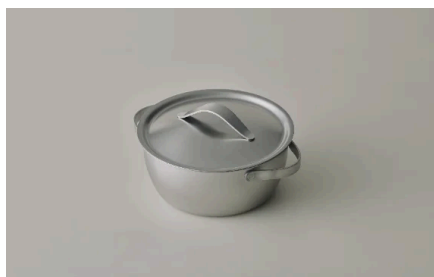
1. 鮭は塩こしょうをふる。キャベツはざく切り、玉ねぎは1cm幅のくし切り、にんじんは長さ5cmの短冊切り、ピーマンは1cm幅に切る。しめじは石づきを切りほぐす。
2. 鍋にバターを入れて熱し、鮭の皮目を下にして中火で焼く。焼き色がついたら裏返して両面に焼き色をつけ、一度取り出す。
3. 2.の鍋に1.の野菜を加えて軽く炒める。
4. ●の調味料を合わせて加え軽く混ぜる。鮭を戻し、蓋をして弱火で10分程加熱したら完成。

シリーズについて

宮崎製作所は創業65年を機にリブランディングを行い、「日本の家庭料理をおいしくする、永くたくさん使いたくなる台所道具をつくる」というビジョンを掲げました。第1弾「ごはん鍋」、第2弾「おかず鍋」、第3弾「かこい鍋」、第4弾「おつゆ鍋」、第5弾「離乳食鍋」、第6弾「たまご焼」、『いため鍋』は第7弾商品となります。特定の機能に特化しつつ、実は万能に使える“宮崎製作所シリーズ”の製品は単品でのご使用も、シリーズで揃えても絵になるような仕上がりになっています。



第1弾 ごはん鍋



第2弾 おかず鍋



第3弾 かこい鍋



第4弾 おつゆ鍋



第5弾 離乳食鍋



第6弾 たまご焼



第7弾・NEW いため鍋

広報用画像素材

掲載用の高解像度画像データをご用意しています。下記のお問い合わせ先までご連絡ください。



製品単体



内面・三層鋼



断面処理



調理シーン



無水調理



炒め煮・蒸し煮

会社概要

会社名	株式会社宮崎製作所	創業	1960年
代表者	代表取締役 宮崎 豊	事業内容	ステンレス製の台所道具の開発・製造・販売
所在地	新潟県燕市小池4852-8	URL	brand.miyazaki-ss.co.jp



ブランドサイト

ENGLISH SUMMARY

Miyazaki Manufacturing Co., Ltd. (est. 1960, Tsubame, Niigata) announces "Itamenabe," a deep frying pan available in 20 cm and 25 cm, on sale from October 2026. Built from tri-ply stainless steel with an aluminum core, it sautés, simmers, fries, and handles oven and waterless cooking in a single pan. The edges are finished so no aluminum is exposed, making it dishwasher-safe and durable for decades. The seventh product in the Miyazaki Manufacturing Series, available at the official online shop for ¥13,200 (20 cm) and ¥16,500 (25 cm), tax included.

本件に関するお問い合わせ先

株式会社宮崎製作所 担当：宮崎絢子 TEL：0256-64-2773 E-MAIL：miyazaki@miyazaki-ss.co.jp