

報道関係各位

2026年7月21日 | 株式会社宮崎製作所

注ぎ口のない、注ぎやすい鍋。 汁物を心地よく仕上げる『おつゆ鍋』新発売

～どこからでも注げる、行平鍋の新しいかたち～

NEW PRODUCT: "OTSUYU-NABE" — A SAUCEPAN DESIGNED TO POUR FROM ANYWHERE ALONG ITS RIM

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、みそ汁やスープなどの汁物づくりをより快適にする新製品『おつゆ鍋』を発売します。

『おつゆ鍋』は、あえて特定の注ぎ口を設けず、鍋の縁全体から注ぎやすい形状に仕上げた、汁物のための片手鍋です。つくる、注ぐ、洗うという日々の動作を見直し、家庭料理の道具としての使いやすさと、永く使いたくなる佇まいを両立しました。オールステンレスの上品なサテン仕上げにより、日々の調理時間の気分まで整えてくれるような、静かな美しさを目指しました。



商品概要 | PRODUCT OVERVIEW

商品名	おつゆ鍋	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、オーブン
サイズ	16cm/18cm	食器洗い乾燥機	対応
価格	16cm 税込12,100円/18cm 税込13,200円	販売場所	宮崎製作所公式オンラインショップ/ 店舗：ワイ・ヨットストア

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

『おつゆ鍋』の特徴

1

どこからでも注ぎやすい縁の形状

左右前後、斜めなど、場所を問わずどこからでも注ぎやすいよう、鍋の縁全体を注ぎやすい形状に仕上げました。外側の落ち着いたサテン仕上げに合わせて内側もラセン状の艶消し仕上げとしながら、縁の部分だけは水切れが良くなるようミラー仕上げに調整。手仕事で磨き上げるからこそ実現できる仕上がりです。



2

美味しさと扱いやすさを両立する三層構造

熱をムラなく伝える全面ステンレス・アルミ芯三層鋼を採用。長年の鍋づくりの経験から、美味しく仕上げることに気持ちよく注げることの両方を考え、汁物に適した板厚に調整しました。



3

混ぜやすく、盛りつけやすい本体形状

本体には丸みと深さを持たせ、食材を混ぜたり器に盛りつけたりしやすい形状に。ハンドルは手にフィットするようにカーブを付け、ネジやビスを使わず水がたまりやすい部分を減らすことで、洗いやすく清潔に保ちやすい設計にしました。



4

さまざまな熱源に対応

ガスはもちろん、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、オーブンに対応。調理環境を選ばず、日常のさまざまな場で活躍します。



5

食器洗い乾燥機にも対応

小回りが利き、何かと出番の多い片手鍋は洗う回数も自然と増えます。食器洗い乾燥機にも対応できる加工を施し、調理以外の手間を省いてくれます。



6

魅せる収納

ハンドルに穴がついているので、吊るして収納することもできます。ムダのないシンプルなデザインはそのままキッチンに置いたままでも馴染みます。



7

汁物以外も美味しく仕上げる

「おつゆ鍋」ですが、全面ステンレス・アルミ芯三層鋼の素材は、全体にムラなく熱が通るので、汁物以外にも、煮物や下ごしらえなど幅広くご使用いただけます。



8

使い勝手のよい2サイズ展開

片手鍋の定番16cmと18cmの使いやすい2サイズ展開。2～3人分なら16cmを、4人分くらいなら18cmがおすすめです。



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」に続き、『おつゆ鍋』は第4弾製品となります。

おつゆ鍋で試してほしい調理法

おつゆ鍋の蓋には蒸気穴を設けず、本体と蓋が密閉する作りになっています。食材の持ち味を生かした「重ね煮汁」をお試しください。“重ね煮”とは食材を陰陽順に重ねて、無水もしくは少量の水で煮る調理法です。陰の食材とは、土の上にできる食材で小松菜やキャベツなど葉野菜が含まれます。陽の食材とは土の中にできる、じゃがいもやサツマイモなどの根菜が含まれます。“重ね煮”は手間暇かけず簡単に栄養のある料理ができ、おつゆ鍋で汁物を作る際にぴったりの調理法です。



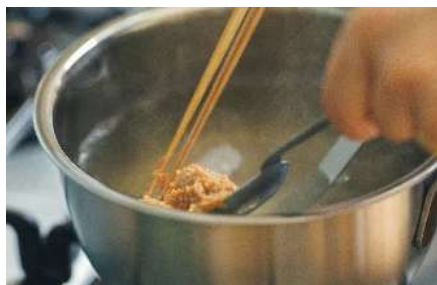
材料 | 2人分

味噌	60g
油揚げ	1枚
にんじん	30g (1/5個くらい)
じゃがいも	80g (1/2個くらい)
キャベツ	80g
しめじ	50g (約1/2)
水	3カップ
万能ねぎ	適量

【重ね煮みそ汁】

作り方

- 1 油揚げは短冊切り、人参はいちょう切り、じゃがいもは半月切り、キャベツはざく切り、しめじは石づきを取ってほぐす。
- 2 鍋にしめじ→キャベツ→じゃがいも→人参→油揚げ→味噌の順に重ねて入れ、材料が隠れるくらい水を入れて蓋をして中火にかける。
- 3 沸騰したら弱火にして野菜が柔らかくなるまで10分ほど煮る。
- 4 残りの水を入れて味をととのえ、ネギを散らしたら完成。



販売場所

宮崎製作所公式オンラインショップ／店舗：ワイ・ヨットストア
miyazaki-ss.co.jp/product/souppan



宮崎製作所について

「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」

宮崎製作所は、金属加工の町・新潟県燕市で1960年に創業。創業65年を機にリブランディングを行い、このビジョンを掲げました。リブランディング後、第1弾「ごはん鍋」、第2弾「おかず鍋」、第3弾「かこい鍋」を発表し、今回の『おつゆ鍋』は第4弾製品となります。



ものづくりへのこだわり

1 素材

耐久性、耐食性に強く、物理的に長く使える、保管やメンテナンスも簡単な素材を厳選しています。

3 品質管理

金型生産からプレス・研磨・ハンドルの取り付けまで、自社工場で一貫生産・管理することで、安定した高品質を実現しています。

2 加工・製造

「長く愛用しつづけられる製品をつくりたい。」先代の想いを受け継ぎ、創業当時から手間暇を惜しまず加工・製造しています。

4 デザイン

使い手の毎日を想い、機能とかがたが心地よく日常と調和するような、そんなデザインを追求しています。

生涯サポートの約束

保証期間を過ぎてもできる限りメンテナンスや修理に対応する「メンテナンス・修理サポート」、ネジ式のつまみやハンドルを取替交換できる「部品交換サポート」により、愛着のある道具を末永く使い続けていただけます。

宮崎製作所シリーズ ラインナップ

創業65年のリブランディングを機に始動した、家庭料理のためのフラッグシップシリーズ。ごはん、おかず、そしておつゆへ。台所に立つ毎日の動作を見つめ直しながら、ひとつずつ丁寧にカタチにしています。



第1弾 ごはん鍋 ステンレス／チタニウム



第2弾 おかず鍋



第3弾 かこい鍋



第4弾・NEW おつゆ鍋

このほか、食育をコンセプトに開発された「GEO PRODUCT」、1982年から愛され続ける「Objet」など、長年愛され続けている定番シリーズがあります。

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（蓋開き）



本体・縁



ハンドル・ディテール



調理シーン



キッチンシーン



コンロシーン

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

ENGLISH SUMMARY

Miyazaki Manufacturing Co., Ltd. (est. 1960, Tsubame, Niigata) announces "Otsuyu-nabe," a tri-ply stainless saucepan for soups. Instead of a single spout, its entire rim is shaped and mirror-polished by hand to pour cleanly from any direction. Available in 16cm (¥12,100) and 18cm (¥13,200), compatible with gas, IH, ovens and dishwashers. Sold via the official online shop.

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