

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)

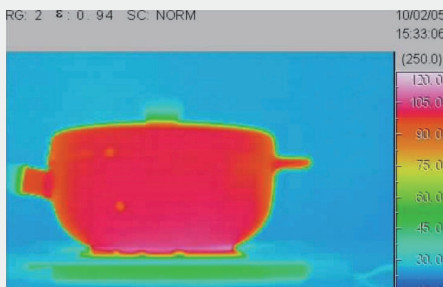
対応熱源 ... ガス火、オープン (両手鍋のみ) ※オールメタルタイプの IH ヒーターではお使いいただけません。

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。



熱伝導のいい肉厚のアルミ casting。
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。



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。



自然なおいしさをぎゅっと閉じ込める、
無水調理ができます。

フタの重みでぴったり封をして熱する無水調理。
よけいな水分や調味料を加えない「無水カレー」
や「無水肉じゃが」が出来ます。



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)

2023.9.01