

<https://www.bestpot.jp/>

株式会社MOLATURA
〒512-8061 三重県四日市市広永町1245
tel. 059-336-5321



様々なメディアで大反響！
短時間で本格トロトロ煮込み料理「萬古焼ベストポット」に
待望のIH薄型「best pot. shallow」が新登場
3月18日(火)～ Makuakeにて応援購入スタート

創業100年「削り出し」技術を応用した萬古焼調理器を製造・展開する株式会社MOLATURA(所在地:三重県四日市、代表取締役:山添 卓也)は、萬古焼土鍋の技術を活かした蓄熱調理ができる土鍋『best pot.』にIH対応の薄型「best pot. shallow」が2サイズで新登場。応援購入サービス「Makuake(マクアケ)」にて3月18日より先行販売いたします。

本格&簡単を極めた蓄熱調理の先駆け
「best pot. (ベストポット)」シリーズ最新作
「best pot. shallow」

「best pot.」をご愛用いただいている料理人の方をはじめ、さまざまなお客さまからの寄せられた「もっといろいろな料理に使いたい!」、「浅いタイプのベストポットを作ってほしい!」というご要望にお応えして、研究・開発しました。

シチューや肉じゃが、おでん、アクアパッツアといったメインディッシュはもちろん、パエリアやお粥、さらにはアヒージョやバーニャカウダといった「もう一品」の料理まで、さまざまな本格煮炊き料理を、誰でも簡単に時短で作ることが可能です。

直火にもIHにも対応しているので、普段の食卓からキャンプなどのアウトドアまで、様々なシーンでご活用いただけます。



Makuake 応援購入先 (3月18日より) ▶ https://www.makuake.com/project/best_pot03/

本リリースに関するお問い合わせ ▶

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当: 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所: 〒162-0807 東京都新宿区東横町4-2 神楽坂グリーンランドビル6F / HP: www.a-ms2.com

E-mail: igarashi@a-ms2.com / TEL: 03-3528-9716 / 携帯: 090-1761-1417 / FAX: 03-3528-9719

<https://www.bestpot.jp/>

株式会社MOLATURA
〒512-8061 三重県四日市市広永町1245
tel. 059-336-5321

放射率80%以上「遠赤外線」で失敗しない本格煮炊きを実現！

加熱しているときの温度上昇がゆるやかなうえに、遠赤外線放射率が高い萬古焼の土鍋は、食材を芯からじっくりあたためてくれるすぐれもの。おまけに熱を蓄えることもできるので、余熱調理もお任せあれ。味もしっかり染みこみます。

そんな萬古焼の土鍋のポテンシャルをさらに引き出したのが、耐熱黒釉薬です。内釜にそれを使用することで、遠赤外線を高いレベルで安定的に放射しつづけられるようになったのです。



底部分



特徴的な羽笥形状

内釜部分



耐熱黒釉薬

鍋の中で熱が対流するように、鍋を二層構造にアレンジ。じんわり、コトコト、ふっくら、ジューシー。恵まれた環境で芯からあたためられた食材は、本来のおいしさを遺憾なく発揮してくれることでしょう。

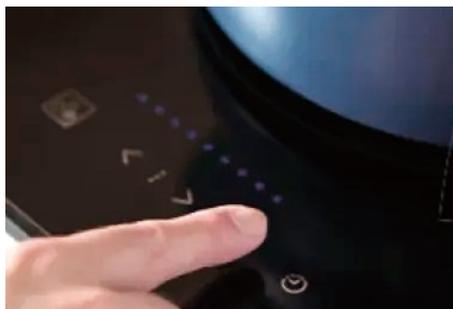
お肉やお魚なら、外はしっかり、中はしっとり柔らかに。お野菜なら、大切な水分を逃さずふんわりジューシーに。



3STEPで蓄熱調理「best pot. Shadow」の使い方

※火にかける時間はレシピによって変わります。

①スイッチ ON



必要な具材など鍋に入れたら、適切なレベルに温度を設定。

②沸騰したら、スイッチOFF※



蓋の周りからブクブク音がし始めたら、ヒーターOFF。後は鍋が調理してくれます。

③出来上がるまで待つ



出来上がるまでの時間は自由です。鍋の前にいる必要はありません。

お手入れ方法

- 熱い状態で水につけると割れる恐れがあるので、常温に冷ましてから洗ってください。
- カビないようにしっかりと乾燥させてから、風通しのよい場所での保管がおすすめです。
- 外側が濡れた状態で火にかけるとヒビ割れる原因になりますので、ご注意ください。

※土鍋の特性上、吹きこぼれた場合、汚れなどが表面に残ります。また、釉薬の色ムラや、ピンホールと呼ばれる小さな穴がある場合がございます。

本リリースに関するお問い合わせ ▷

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒162-0807 東京都新宿区東横町4-2 神楽坂グリーンランドビル6F / HP：www.a-ms2.com

E-mail：igarashi@a-ms2.com / TEL：03-3528-9716 / 携帯：090-1761-1417 / FAX：03-3528-9719

<https://www.bestpot.jp/>

株式会社MOLATURA

〒512-8061 三重県四日市市広永町1245

tel. 059-336-5321

『分とく山』総料理長 野崎 洋光氏によるレシピ



「和風ポトフ」

材料			
①	・白身魚	30～40g位の1切れ	(a)
	・帆立	1個	
	・蛤(小)	2個	
	・海老	1本	
②	・セロリ	15g	
	・葱	20g	
	・竹輪麩	15g位の2切れ	
	・蕪	1/2個 蕪の皮を剥いて1/4にカットして下茹でする	
	・水	250cc	
	・薄口醤油	15cc	
	・酒	10cc	

- 1) 塩をして20分置いた魚と帆立・海老を熱湯で霜ふりをする
- 2) セロリは斜め1cmの幅に切る、葱も同様に切る
- 3) ベストポット鍋に1の魚・帆立・蛤・海老と2と(a)は冷たい状態で入れIHにかける
(※温めた状態だと味が出ない)
- 4) 煮たら弱火で1分
- 5) お好みで黒胡椒をふる



「春おでん」

材料			
材料	・大根	角に切る	(a)
	・人参	丸に抜く	
	・牛蒡	管牛蒡<茹でて芯を抜く>	
	・蒟蒻	ひと口大に切る	
	・椎茸	桜型に抜く	
	・ジャガ芋	蝶々の形に抜く	
	・玉子	7分茹でておく	
	・ほうれん草	1/3束	
	・落	茹でて皮を剥き4cmにカット	
		・水	
	・豆乳	100cc	
	・塩	少々	
	・薄口醤油	小匙1	
	・酒	小匙1	

- 1) ほうれん草は葉をむしりフードプロセッサーに粗目にかけてサッと茹でる
- 2) 野菜は食べられる固さに茹で置き串に刺す
- 3) (a)をベストポット鍋に入れて IH にかける煮立ったら1)のほうれん草を入れ串刺し野菜をその中に入れ温め汁をつけながら食べる



「春の海老ご飯」

材料			
材料	・米	3合	(a)
	・海老	150g	
	・グリーンピース	100g	
	・油揚げ	2枚	
	・生姜	30g	
	・水	450cc	
	・薄口醤油	45cc	
	・酒	45cc	

- 1) 米を洗い15分浸してザルに上げ15分置く
- 2) 油揚げは細かく刻む、生姜もみじん切りにする
- 3) グリーンピースは色よく茹でておく
- 4) 海老の殻をむき背ワタを取り1cm位に切っておく
- 5) ベストポット鍋に1)の米と2)の油揚げと(a)を入れてIHに強火にかける
沸騰して中火弱で10分、蓋を開けず弱火で5分、極弱火で5分、蒸らし5分
- 6) 九分通り炊けたら4)の海老を入れ、炊き上がりに3)のグリーンピースを入れ蒸す
- 7) 最後に生姜を入れて混ぜ合わせる

本リリースに関するお問い合わせ ▷

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒162-0807 東京都新宿区東横町4-2 神楽坂グリーンランドビル6F / HP：www.a-ms2.com

E-mail：igarashi@a-ms2.com / TEL：03-3528-9716 / 携帯：090-1761-1417 / FAX：03-3528-9719

<https://www.bestpot.jp/>

株式会社MOLATURA
〒512-8061 三重県四日市市広永町1245
tel. 059-336-5321

選べる2サイズ



best pot mini shallow IH

「mini」

おひとり様にピッタリな「mini」は、ブラック、ホワイト、インディゴブルー、ティールーフグリーン、マロンレッドの5色と豊富なカラーをご用意。調理後にそのままテーブルに並べれば食卓が映え、洗い物も減らせます。

商品仕様

- 商品名 best pot. mini shallow IH
- 価格 27,500円(税込)
- サイズ 直径 約13.3cm、幅 約14.8cm(持ち手含む)、深さ 約4.5cm、高さ 約8cm(蓋含む)
- 重量 約1.3kg
- 容量 300ml
- カラー ブラック / ホワイト / インディゴブルー / ティールーフグリーン / マロンレッド



best pot 25cm shallow IH

「25cm」

ご家族やおもてなしにちょうどいい「25cm」はブラック、ホワイト、インディゴブルーの3色をご用意。パエリアやシチューなどのメイン料理に幅広く対応します。

商品仕様

- 商品名 best pot. 25cm shallow IH
- 価格 55,000円(税込)
- サイズ 直径 約25cm、幅 約28.5cm(持ち手含む)、深さ 約9cm、高さ 約14.5cm(蓋含む)
- 重量 約5.5kg
- カラー ブラック / ホワイト / インディゴブルー

MOLATURA (モラトゥーラ) について

私たちは、モノに触れる全ての方が「想い」を持てるようなモノづくりを大切にしています。

使い捨てではなく、長年側に置いて頂けるようなものを創ること。

手にした時、大切な人の表情を思い浮かべるようなものとの出会いを創ること。

そして創る人、贈る人、使う人。

三者が同じ想いを持つことができる製品を創ること。

モラトゥーラの製品を、そして"削り"を通じて、そんな想いを届けられる存在でありたいと考えています。

株式会社MOLATURAの原点は、1/1000mmの高精度加工で航空宇宙部品加工も行う、切削加工の中村製作所です。削りを通じて社会を支えたい。そのために「空気以外はなんでも削る」という想いで、切削技術加工にとらわれずさまざまな事業に挑戦してきました。

MOLATURA事業もその一つ。地元四日市の伝統工芸「萬古焼」を後世に残すため、社内で製作ができるよう技術を取り込み、「萬古焼」を後世に残すためにごはん用土鍋「ベストポット」やレンジ用調理器「レンジスター」を開発してきました。

より多くのご家庭で、より多くの方の笑顔をつくる。そんな商品をこれからも作り出していきます。ぜひ、ご支援ください。



<input type="checkbox"/> 会社名	株式会社MOLATURA
<input type="checkbox"/> 所在地	〒512-8061 三重県四日市市広永町1245
<input type="checkbox"/> 電話	059-336-5321
<input type="checkbox"/> FAX	059-336-5322
<input type="checkbox"/> Mail	info@molatura.com
<input type="checkbox"/> 企業HP	https://www.molatura.jp/
<input type="checkbox"/> 公式ブランドサイト	https://www.bestpot.jp/
<input type="checkbox"/> Makuakeページ	https://www.makuake.com/project/best_pot03/

本リリースに関するお問い合わせ ▶

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒162-0807 東京都新宿区東横町4-2 神楽坂グリーンランドビル6F / HP：www.a-ms2.com

E-mail：igarashi@a-ms2.com / TEL：03-3528-9716 / 携帯：090-1761-1417 / FAX：03-3528-9719