

作る&食べるをもっと楽しむ!

Hangout

キッチンとアウトドアの境目を無くし
もっと自由に料理を作ること食べることを楽しみたい!
そんな願いから生まれました。



信楽焼元卸
ヤマ庄陶器株式会社

〒529-1851 滋賀県甲賀市信楽町長野560-1
TEL.0748-82-0045(代) FAX.0748-82-2145
info@yamasho-touki.co.jp www.yamasho-touki.co.jp

Hangout



作る&食べるをもっと楽しむ!

Hangout Grillpan

直火 レンジ オープン

グリルパンとしてはちょっとユニークなカタチが楽しい

直火、レンジ、オープンもOK!のグリルパン。焼く、煮る、温めるなどの調理はもちろん、深さもあるのでケーキやパンを焼くのも得意です。しかも、どこを持っても持てるシンプルなカタチは使い易くて、鍋としての普段使いやサラダやフルーツカクテル、そうめん等の器としてもおすすめ。

Delicious
RECIPES

ハンガアウトグリルパン (小/直径22cm) でつくる ナッツとドライフルーツのケーキ

材料

- ホットケーキミックス~150g
- 卵4個
- 砂糖90g
- 牛乳大さじ1
- バター(有塩)15g
- ミックスナッツ90g
- ドライフルーツ60g
- バニラエッセンス少々
- ジャム適量

作り方

- ① 材料は常温に戻しておく。
- ② ハンガアウトグリルパン(小)に油(分量外)を塗り、クッキングシートを敷いておく。
- ③ オープンを170℃で予熱する。
- ④ バターを温めておく。
- ⑤ ボールに卵を割り入れ、泡立て器で混ぜながら砂糖を3回に分けて混ぜる。
- ⑥ ホットケーキミックスを入れ、さらにさっくりと混ぜる。
- ⑦ ④に温めたバターと牛乳、ミックスナッツ、ドライフルーツ、バニラエッセンスをいれて手早く混ぜる。
- ⑧ グリルパンに流し入れて、170℃に予熱したオープンで40分焼く。焼きあがったら、型から出して、冷める前に表面にジャムを塗る。



サイズは
3種



white

Hangout Grillpan (大)
13,200円(本体価格 12,000円)
約φ31×9cm 約3,500ml
約1,900g (6入)

[Hg-8Bw] [Hg-8Bb]
white black



black

Hangout Grillpan (中)
5,500円(本体価格 5,000円)
約φ26×8cm 約2,000ml
約1,200g (8入)

[Hg-8Mw] [Hg-8Mb]
white black



詳しくは
WEBへ!



Hangout Grillpan (小)
3,850円(本体価格 3,500円)
約φ22×7cm 約1,200ml
約900g (12入)

[Hg-8Sw] [Hg-8Sb]
white black

Cook it now! *Hangout* /

作る & 食べるをもっと楽しむ!

Hangout
Grill

直火 レンジ オープン



シンプルで雰囲気のあるHangoutのプレートと鍋

陶器の味わいそのままに直火OKのタフさが魅力。コンロからテーブルへ直行のラクさと、食材の旨みを閉じ込めたジューシーな仕上がりが…。アウトドアはもちろん、レストランのようなおもてなし料理の器としてもお勧めです。



[Hg-10w]
white



[Hg-10br]
brown



[Hg-10]
basic

Hangout Grillplate

3,300円(本体価格 3,000円) 約φ25×2cm 約750g (12入)



[Hg-4]

Hangout 12cm グリル鍋

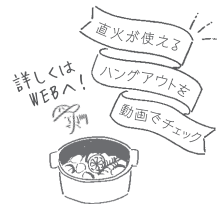
1,650円(本体価格 1,500円)
約15×12×4.5cm 約300ml
約400g (24入)



[Hg-3]

Hangout 21cm グリル鍋

2,750円(本体価格 2,500円)
約24×20×5cm 約1,000ml
約900g (16入)



作る & 食べるをもっと楽しむ!

Hangout

土鍋

直火 レンジ オープン



煮込み料理は、火を止めてもいつまでも温かい土鍋がいいかも

例えば一人暮らしなら、いろいろ使えるこの土鍋さえあれば、朝も昼も晩もこれひとつでOK! みんなでワイワイ囲む鍋料理はもちろん、カレーやポトフ、おでんなどの煮込み料理は、じっくり火が通るから味がしみ込み、冷めにくいから最後まで熱々の美味しさが楽しめます。

\\ Cook it now! Hangout /



[Hg-9]

Hangout 1人用鍋

5,500円(本体価格 5,000円)
約20×17×12.5cm 約800ml
約800g (12入)



[Hg-2]

Hangout 2人用鍋

7,040円(本体価格 6,400円)
約25×21.5×10.5cm 約1,200ml
約1,700g (8入)



[Hg-1]

Hangout 4人用鍋

11,000円(本体価格 10,000円)
約33×29×15cm 約2,500ml
約2,700g (4入)

BUONO

BUONO

詳しくは
WEBへ!



作る&食べるをもっと楽しむ!

Hangout
ごはん鍋

直火 レンジ オープン



[Hg-6]

1合用

Hangout ごはん鍋 1合

7,150円(本体価格 6,500円)
約23×19.5×13.5cm 約900ml
約1,500g (8入)



[Hg-5]

3合用

Hangout ごはん鍋 3合

16,500円(本体価格 15,000円)
約29.5×24.5×16.5cm 約2,000ml
約2,500g (4入)

土鍋で炊いたごはんを
食べたことがありますか…

土鍋は加熱すると鍋全体に熱がじわじわ伝わり、遠赤外線効果で一粒一粒がふっくら炊きあがります。しかも、思っているより簡単で手間も時間もかかりません。ごはんを土鍋で炊く…そんな豊かな暮らしを始めませんか。



作る&食べるをもっと楽しむ!

Hangout

Rice container

冷蔵 冷凍 レンジ



[Hg-7w]
white

Hangout Rice container

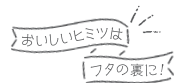
2,750円(本体価格 2,500円) 約φ13×9.5cm 約600ml 約700g (18入)



[Hg-7b]
black



[Hg-7br]
brown



信楽焼の「ごはん用保存容器」

保存している冷蔵庫・冷凍庫からそのまま電子レンジでチンするだけで、炊きたての美味しさがよみがえります。美味しさの秘密は蓋の裏に。蓋の裏の素焼きの部分が水分を上手に調整してくれるから、余分な水分がこもりにくく、おいしい状態で保存します。そして食べたい時にレンジで温めれば水分がご飯に戻りふっくら炊きたての味に。



作る&食べるをもっと楽しむ!

Hangout

浅漬け鉢

マイナスイオン効果



[Hg-12]

Hangout 浅漬け鉢

6,490円(本体価格 5,900円)

本体:約φ13×9.5cm 重り:約φ10×5.5cm

本体:約650g 重り:約600g (12入)

マイナスイオン効果で「浅漬け」がもっとおいしく

季節の野菜をサラダ感覚で食べられる浅漬けが、簡単に作れて、しかも、マイナスイオン効果で食品の酸化を防ぎ、おいさと色が長続き。漬け物づくりに欠かせない重石と保存ができる蓋がついています。作り易い量で作れる程よい大きさも魅力。

作る&食べるをもっと楽しむ!

Hangout

Bottle

マイナスイオン効果



[Hg-11w]
white

Hangout Bottle

3,300円(本体価格 3,000円)

約φ8×27cm 約720ml 約500g (25入)



[Hg-11br]
brown

ハンガアウトシリーズに「ボトル」が登場

酒類や水がまろやかに感じるハンガアウトシリーズのボトル。フォルムやカラーもスマートでありながらアウトドアの雰囲気もある自信作。

マイナスイオンで飲む物まろやか

Ion bottle

Candy

マイナスイオン効果



[Ion-s4]
ミルク

Ion bottle Candy

3,850円(本体価格 3,500円) 約φ9×26.5cm 約1,000ml 約550g (16入)

スタイリッシュなイオンボトル「キャンディ」シリーズ

発売以来、そのお洒落なカタチと美味しそうなカラーが人気のイオンボトルキャンディ。酒類や水がまろやかになって、食卓をお洒落に演出してくれるイオンボトルは、贈り物としても喜ばれそう。



[Ion-s1]
ミント



[Ion-s2]
イチゴミルク



[Ion-s3]
レモン



[Ion-s5]
エスプレッソ



マイナスイオン効果

イオンボトルや浅漬け鉢に使われる「釉薬」には、信楽の粘土から採取された「ラジウム鉱石」を含む原土を使用しています。この「ラジウム鉱石」は、半永久的にマイナスイオンを発生させ、酒類や水をはじめ食材の味をまろやかに感じる効果などがあります。