

マルット & ソリット

MALUTTO | SOLITTO



思わず笑顔になる、おいしいをつくりたい。
はじまりはいつだって、単純で直感的。

シンプルなのに奥深い、奥深いのにシンプル。
おいしい料理を「つくる」の基本が、
むずかしい理屈抜きでしっかりつまった鉄鍋です。
嘉永5年からずっと鉄の鋳物を作ってきた及源鋳造が
「つくる」ということの原点に立ち返って生まれました。

熱がおいしさを引き出す瞬間が見える！
鉄鍋のゆるぎない実力を「マルット & ソリット」で。



鉄瓶型のまるっとまるい空間で、
ていねいにおいしさを引き出します。

美しく空間を包み込むような丸いカタチは、この土地の 300 年を超える鉄瓶の伝統技術と及源鋳造に受け継がれてきた鉄鍋の手作りの知恵があってこそできました。



マルット

20cm JNP-003-04 W384 D211 H105 3.7kg 1.6ℓ ¥33,000

対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



コーティングなし「ネイキッドフィニッシュ」

繊細にコントロールされた熱を遮断する層が無いからこそ実現できる味があります。OIGEN 独自の仕上げ技法「ネイキッドフィニッシュ」は、化学塗料などのコーティングなしで、錆を防ぐだけでなく、使用感を向上させた画期的な技法です。コーティングの欠損やケミカル臭の発生などの心配はありません。

MALUTTO 対流する熱と蒸気をデザインシカタチ



安定した温度帯を育てる鋳鉄素材と熱を逃しにくい空間構造により、じっくり時間をかける低温調理は大得意。心配な食材の表面の乾燥は、対流蒸気によるスチームオープン効果で防ぎます。フタを使った蒸し焼きもおすすです。



絶妙な角度にそった深い側面
ただものじゃない一生もののベーシック。

側面の深さとハンドルの角度は、一般的なカタチだからこそこだわり抜いたディテールです。ハンドルのレザーのような質感は手に馴染み、くぼみに親指を添えれば重みも軽減します。



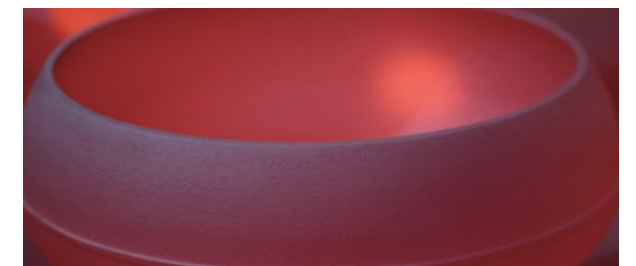
ソリット

20cm JNP-004-04 W388 D218 H129 2.0kg 1.3ℓ ¥16,500
24cm JNP-004-03 W448 D257 H138 2.9kg 1.8ℓ ¥19,800

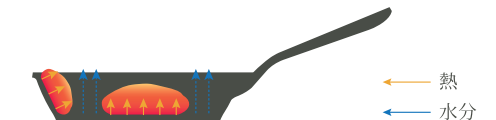
対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ

厚くて重い、鉄鍋フライパン

鉄鍋フライパンによる火入れの特徴は、厚みがあるからこそ「蓄えられた熱」と「輻射熱*」。高い保温性が熱ムラを作らず、食材の表面に均一で効果的な熱を伝えます。同時に、芯からも熱が入ることで、食材が持つ味の可能性を引き出していきます。
* 輻射熱 … 電磁波が空間を伝わり、物体にぶつかる際に放出される熱。



SOLITTO 熱をしっかり使いこなす頼れるカタチ



表面温度を高く上げて余計な水分をとばし、食材の表面をパリッと仕上げながら、火を止めた後の安定した緩やかな温度降下でうまみを閉じ込めるのはお手のもの。深めの設計で、側面も活用できるよう考えた構造です。

*表示価格は税込みです。

革新的な技法 naked finish



ネイキッドフィニッシュ

naked finish

「鉄と砂」に160年以上向き合ってきた日本の伝統工芸の老舗 OIGENならではの革新的な仕上げ技法ネイキッドフィニッシュは生まれたままの「裸の仕上げ」という意味です。今とこれからは見据えた鉄と砂だけでつくる、サステナブルな技法です。

2006年に日本国内で製造特許を取得しました。生まれたての赤ちゃんの肌のように、触ると手の油がなじんでしまうほどのきめの細かな鑄肌が特徴です。はがれるものは何もない、ネイキッドフィニッシュのフライパンや鍋は、やさしいグレー色をしています。

砂から取り出した鉄器はねずみ色で、湿気によってすぐに錆びて

しまうデリケートなものです。従来それに塗装をして錆びにくい鉄器に仕上げるのが、南部鉄器の一般の作り方でした。

しかし、OIGENは新たに鉄器を900℃という高温で焼くことで、鉄自体の組成を変化させ、錆びにくくする製法の開発に成功しました。

使い込むことで、油が馴染み、グレーから南部鉄器らしい黒色へと変化していきます。デザインもシンプルなネイキッドパンは使う場所を選ばず、調理した料理をそのままテーブルへ運べば、存在感を放つ豪華なうつわへと大変身します。



naked pan ロースティングパン
JNP-002-04 W386 D221 H52mm 2.6kg
¥19,800

対応熱源 IH 調理器 オープン 直火・ガス火 電気コンロ



naked pan 片手24cm 深さ4cm
JNP-001-04 W445 D249 H88mm 2.5 kg
¥17,600

対応熱源 IH 調理器 オープン 直火・ガス火 電気コンロ



naked pan oval pan 34.5×28cm
JNP-002-01 W344 D275 H43mm 2.6 kg
¥14,300

対応熱源 オープン 直火・ガス火 電気コンロ



naked pan oval pan 54×43cm
JNP-002-02 W540 D435 H73mm 8.8kg
¥49,500

対応熱源 IH 調理器 オープン 直火・ガス火 電気コンロ



上等フライパンプロ 27cm
JTO-001-01 W487 D281 H76mm 2.7 kg
¥24,200

対応熱源 オープン 直火・ガス火 電気コンロ



上等フライパンプロ 30cm
JTO-001-02 W538 D310 H76mm 3.3 kg
¥28,600

対応熱源 オープン 直火・ガス火 電気コンロ

*対応熱源についてのご不明点はお問い合わせください。*表示価格は税込みです。

Palma

OIGEN ×
JASPER MORRISON

ジャパンクリエイティブによる及源鋳造とジャスパー・モリソンの
コラボレーション企画で誕生した南部鉄器コレクション「Palma」



テーブルウェアとして輝く
“本物の道具”としての魅力。

及源鋳造を訪れたモリソン氏は、「南部鉄器は、本物の道具だ」と言い、使い込むほどに、使う人の個性が映し出されるような、一生の道具としての在り方や、長い伝統の中で培ってきた機能美を、さらに高い次元へと引き上げられないかを模索しました。モリソン氏は数多くのデザインプロジェクトに参加していますが、実は鉄鋳物を扱うのは初めてだそうです。製造プロセスを丁寧にリサーチして打合せを重ね、デザインの過程ではディテールを何度も調整し現代の洗練された暮らしの空間に見事に調和する普遍性の高いシリーズ「Palma」(パルマ)が完成しました。



Jasper Morrison / ジャスパー・モリソン

1959年、イギリス・ロンドン生まれ。

一貫した謙虚な姿勢で、新しいデモクラティック・デザインを探索している。素材や製造過程にこだわった実用的かつ独創的なデザインは、インテリアの著名ブランドからの信頼が厚く、ヴィトラ、アリアス、アレッシィ、フロス等から製品を発表している。近年は、時計のラダーや、靴のキャンペールからも展開し、幅広い分野に於いて活躍。

伝統的な製法にはない新しいフォルムの追求

南部鉄器の代表格で、楕円球が定番のかたちである鉄瓶を見たモリソン氏は、お湯を沸かす道具としてケトルの製作を提案してくれました。この提案は、伝統的な製法にはない新しいフォルムの追求となり、これまでにはない割り型の開発を行うなど、試行錯誤を繰り返しながら、既存の枠にとらわれない製法を編み出すことに成功しました。ラインナップには「スパイスコンテナー」も加わり、キッチンだけでなくテーブルウェアとしての南部鉄器の可能性が広がるきっかけとなりました。



①	②	④	⑥	③	⑤
① キャセロール	② ケトル	③ 木製トリベット※①⑥用	④ スパイスコンテナー	⑤ グリルパン	⑥ フライパン
JM-004/W318 D268 H135mm 4.5 kg 3.25 ℓ	JM-001/W222 D179 H188mm 2.2 kg 1.85 ℓ	JM-005/W391 D257 H25mm 870g	JM-006/W127 D127 H121mm 270g	JM-003/W347 D272 H46mm 3.6 kg	JM-002/W453 D256 H78mm 2.5 kg
¥27,500	¥40,700	¥13,200	¥11,000	¥18,700	¥18,700

対応熱源 ① ② ⑤ ⑥ のみ IH 調理器 オープン 直火・ガス火 電気コンロ

テーブルウェアのさらなる可能性を広げる新しいコレクション

2017年には、Palmaの新シリーズ、ティーポットとウォーマー(スタンド)、ラウンドとオーバルのプレート2種が誕生しました。鉄鋳物らしい無骨でどっしりとした質感を持ちながらも、やわらかくやさしいフォルムは、シーンを選ばず様々な空間にマッチします。プレートには茶菓子を添えたり、ソーサーとしても使え、多様なアレンジを愉しむことができます。



①	③	
②	④	
① ティーポット 1ℓ	JM-007/W175 D144 H172mm 1.6kg	¥19,800
② ティーポットスタンド	JM-008/W144 D144 H61mm 790g	¥5,500
③ プレート(オーバル)	JM-010/W134 D90 H12mm 320g	¥3,300
④ プレート(ラウンド)	JM-009/W151 D151 H12mm 540g	¥4,400

Japan Creative / ジャパンクリエイティブ

日本のものづくりの新しい価値を国内外に発信する活動体。日本の美意識を支えるものづくりの現場と、グローバルで活躍するデザイナーを結びつけ、伝統工芸、伝統産業、先端技術を多角的な視点から捉えなおすことで、現代の生活に沿った新たな価値を生み出し、それらを展覧会、出版、製品化、トークイベントなどを通して発信・提案しています。

*表示価格は税込みです。

SHA RA KU MONO



プロダクトデザイナー・山田耕民氏デザインのSHA RA KU MONO (シャラクモノ) シリーズ。シャープでスタイリッシュなフォルムでありながら素材の温かみを感じる美しい鉄鋳物鍋です。ステンレスの鍋蓋と鉄の重厚な質感とのコントラストが調理道具としての魅力を引きたてます。



シャラクモノ ソースパン 21cm
OG-001 W360 D225 H112 2.5kg 1.8ℓ ¥13,200
対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



シャラクモノ キャセロールS 21cm
OG-002 W260 D224 H93 2.2kg 1.4ℓ ¥12,100
対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



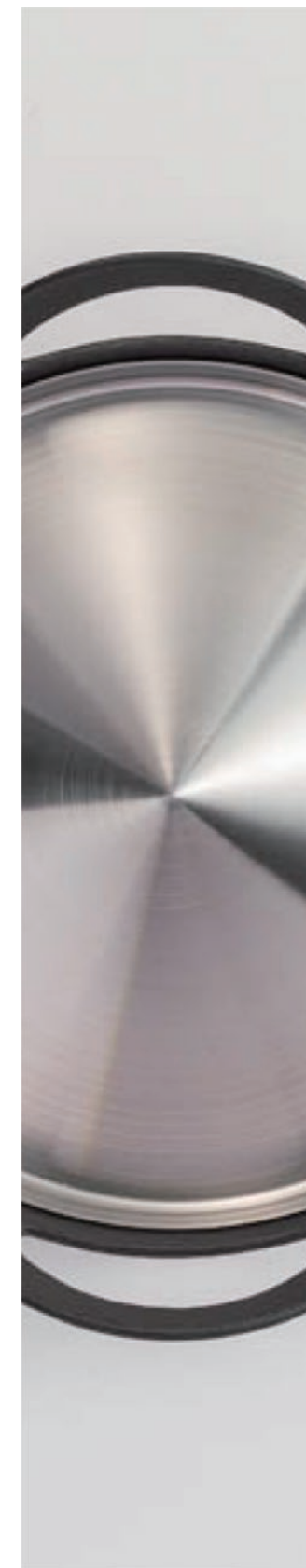
シャラクモノ キャセロールL 21cm
OG-003 W265 D225 H131 2.8kg 2.2ℓ ¥13,200
対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



シャラクモノ グリルパン 26cm (※蓋なし)
OG-004 W310 D275 H68 2.8kg ¥14,850
対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



シャラクモノ キャセロール 26cm
OG-005 W310 D273 H130 3.6kg 4.1ℓ ¥19,800
対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



*表示価格は税込みです。*寸法単位はmmです。

炊飯道具

IH対応！旨味を逃がさない鉄のごはん釜



POINT 1 IH調理器でも使用可能な厚底設計で、強度と耐久性に優れ、未永くごはんをふっくらおいしく炊くことができます。

POINT 2 鍋のフチを高くして密閉性を高めることで、ごはんのうまみを逃しません。沸騰時に吹きこぼれにくいのも特徴です。



POINT 3 ふっくら丸いフォルムは和洋問わずキッチンに馴染み、毎日の炊飯が愉しくなります。1合～3合まで炊けます。



めしっこ (3合までの炊飯が可能)



めしっこ (ほうろう仕上げ)

F-470-H W260 D218 H174 3.8kg 2.1ℓ
(満水容量：2.5ℓ) ¥19,800

対応熱源 IH調理器 直火・ガス火 電気コンロ

岩手県奥州市は県内有数の米の産地であり、南部鉄器の産地でもあります。古来より人々の生活に寄り添った鍋や釜を作り続けてきた及源鑄造のものづくりの原点は、郷土の食を支えてきた、この鍋や釜にあります。郷土に培われた、生活に寄り添う飯釜として「めしっこ」は誕生しました。

南部ごはん釜 (2合までの炊飯が可能)



驚くほど短時間でお米の立ちが違う、ふっくら美味しいごはんを愉しめる鉄のごはん釜。ころんとした形が愛らしくも、力強く熱を伝えます。

ふっくらごはんから香ばしいおこげまで、色々な“ごはん”の愉しみ方を鉄のごはん釜と一緒にお試しください。



ほうろう無し



ほうろう有り

南部ごはん釜2合炊

F-450 W224 D190 H135 2.8kg 1.2ℓ ¥9,350

対応熱源 IH調理器 オープン 直火・ガス火 電気コンロ

南部ごはん釜2合炊 (ほうろう仕上げ)

F-450-H W224 D190 H135 2.8kg 1.2ℓ ¥13,200

対応熱源 IH調理器 直火・ガス火 電気コンロ

*表示価格は税込みです。*寸法単位はmmです。



OIGEN では、テーブルウェアとしても活躍する、様々なシーンや料理に合わせて使いやすい小さな鉄鍋や、鉄プレートも各種揃えております。勿論、調理器具としてご使用いただいても、申し分のない能力を発揮します。また、洗いや形状や収納のしやすさ、インテリアにもなるデザインにも拘りました。



アヒージョ鍋

12cm / F-811	W164 D128 H38	650g	240ml	¥3,740
14cm / F-812	W181 D145 H38	800g	340ml	¥4,180
16cm / F-813	W196 D160 H38	960g	430ml	¥4,620
ハンドル	F-810	W140 D20 H8	80g	¥1,320

対応熱源 オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



鉄プレート

12.5cm / D-213	φ128	210g	¥2,200
14cm / D-214	φ142	260g	¥2,750
16cm / D-316	φ160	510g	¥3,300
18cm / D-215	φ183	570g	¥3,850
21cm / D-321	φ214	1.1kg	¥4,400
24cm / D-324	φ244	1.4kg	¥5,500



クックトップココット

S / CT-017	W137 D106 H67	840g	220 ml	¥5,720
M / CT-016	W137 D106 H80	950g	310 ml	¥6,050
L / CT-015	W137 D106 H95	1.0kg	420 ml	¥6,380
木製トリベット	C-500	W170 H23	480g	¥2,750

対応熱源 オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



ナイフフォークレスト15cm

C-801	W148 D14 H18	70g	¥1,650
-------	--------------	-----	--------



鉄の器

11cm / F-821	φ109 H44	410g	270ml	¥3,850
13cm / F-822	φ128 H50	540g	440ml	¥4,290
15cm / F-823	φ148 H57	760g	650ml	¥4,730
17cm / F-824	φ170 H64	1.0kg	980ml	¥5,170
19cm / F-825	φ190 H73	1.4kg	1.4 l	¥5,610
21cm / F-826	φ212 H81	1.7kg	2.0 l	¥6,050

対応熱源 オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



栓抜きスキレット

C-181	W102 D49 H12	60g	¥1,650
-------	--------------	-----	--------



ピアット

20cm / F-465	W228 D202 H24	1.0kg	ハンドル150g	¥6,600
24cm / F-461	W282 D245 H32	1.3kg	ハンドル260g	¥8,800
27cm / F-468	W305 D273 H28	1.9kg	ハンドル260g	¥11,000

対応熱源 IH調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ



角トレイ (バタートレイ*名刺サイズ)

C-800	W103 D69 H12	190g	¥1,650
-------	--------------	------	--------

*対応熱源についてのご不明点はお問い合わせください。*表示価格は税込みです。*寸法単位はmmです。

Professional products



Bagna cauda (パーニャ・カウダ)

ウォーマー千草&専用カップ



専用カップ (ほうろう仕上げ)

ウォーマー千草

ウォーマー千草

D-805 Ø119 H78 1.1kg ¥5,500

ウォーマー千草&専用カップセット

D-806 Ø119 H128 1.4kg ¥8,250

※写真はイメージです。 ※燃料、木台や皿などは付属していません。 ※市販のウォーマー専用キャンドルと固形燃料以外は使用しないでください。

炭火コンロセット 30cm



組み合わせイメージ

炭火コンロ網

使用イメージ

炭 ※付属していません

三段階の高さ調節ができます。

セット内容 (各パーツ)



パーツ①

パーツ②



パーツ③ ※蓋(火消し用)・本体

鉄板27cm グリル ディープ



厨房で活躍するプロ仕様のグリルパンです。溝が深いので余分な脂を落としながら火入れができ、肉や魚、野菜など食材の表面に美しい焼き目を付けることができます。トーストなどにもおすすめです。鉄物ならではの厚みで、歪みにくく耐久性にも優れていますので、末長くご使用することができます。



裏面は 200V の IH 調理器のパワーにも対応する厚さの設計です。



鉄板27cm グリル ディープ

F-803 W350 D281 H30 5.5kg ¥16,500

対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ

炭火コンロセット 30cm

F-805 W378 D300 H240 7.9kg ¥55,000

パーツ② 炭火コンロ網 27cm×27cm

PT-801 W270 D270 1.0kg ¥5,500

パーツ① 炭火コンロ固定金具2個セット

PT-802 W181 D82 H28 330g ¥22,000

パーツ③ 炭火台 (クックトップ丸深形 30cm)

CT-800 W378 D300 H186 6.3kg 6.3ℓ ¥27,500

対応熱源 IH 調理器 | オープン | 直火・ガス火 | 電気コンロ

*熱源は、鍋としてご使用する場合の対応表記です。

炭火コンロセット 30cm について

- ※ 商品は受注生産です。納期に関してはお問い合わせください。
- ※ セットでの販売となります。パーツのご購入や在庫の有無に関してはお問い合わせください。
- ※ シェフや料理研究家の方など、専門家を対象とした業務用製品です。業務用ガスコンロの上で、厨房設備の整った安全な場所でのみ使用する前提で設計しております。厨房以外の屋内や一般家庭での使用は絶対にしないでください。
- ※ その他、お取り扱い方法など商品に関してご不明な点がございましたら、お問い合わせください。

*表示価格は税込みです。*寸法単位は mm です。



k.i.w.a

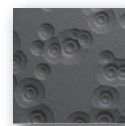
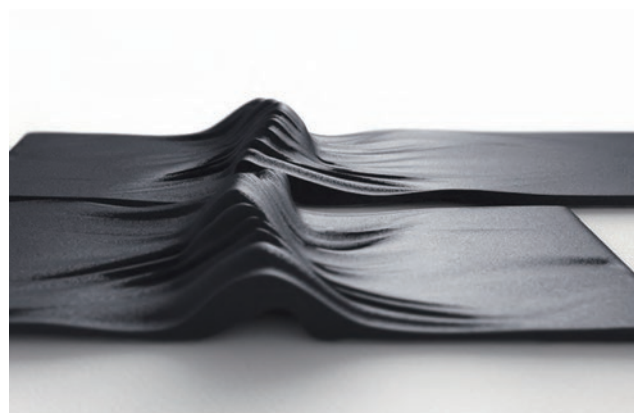
The product of your desires.
Let intuition speak for your heart.



あなたは何に見立てますか？

あなたはいま片手鍋を見ている。
本来それはお湯を沸かしたり、料理をする道具です。
でも、その片手鍋が真っ赤なかわいい鍋なら花を生けてもいい
かもしれません。
機能としての鍋を少し視点を変えればプランターにもなります。
そんな事を考えていたら、スプーンでさえ小さなプランターに
なってしまう。
それを見た時小さな微笑みがあれば、私たちも微笑むことが
できるでしょう。

用途も機能もあなた次第にアレンジしてみてください。
このフォルムとディテールで遊んでもらえれば、それがkiwaの
アートとしても魅力になります。
例えばお寿司や天ぷら、ステーキなどの料理を盛り付けたプレート
にしてもいいでしょう。
鉄器の蓄熱性を生かし冷凍庫で冷やしたkiwaにチョコやアイスなど
のスイーツを添えてもいいかもしれません。
また花を活けたり、キャンドルスタンドにも。
あなた自身で空間を感じて思うがままにデコレーションして
みてください。そこにアートなシチュエーションが咲くでしょう。



potsu

KW-004 W118 D118 H8 450g
¥3,300



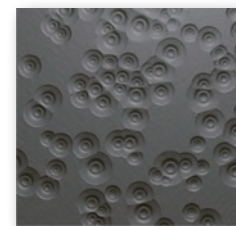
hirari

KW-002 W257 D242 H50 1.1kg
¥8,250



kyu

KW-006 W122 D97 H20 400g
¥3,300



potsu-potsu

KW-003 W253 D233 H8 1.7kg
¥13,200



hirari-hirari

KW-001 W355 D328 H65 2.5kg
¥22,000



kyu-kyu

KW-005 W346 D97 H34 1.3kg
¥11,000



goro-goro

KW-007 W454 D250 4.1kg
¥16,500



shu-shu

KW-008 W562 D195 4.3kg
¥22,000

*表示価格は税込みです。*寸法単位はmmです。



OIGEN
CAST IRON 1852