



OIGEN Cast-Iron for Astounding Responsiveness and Inspiration for Cooking

oigen.jp



及源鑄造株式会社

〇三ー〇三ー
岩手県奥州市水沢羽田町字堀ノ内四十五
〇九七ー二四ー二四二一

東京営業所

TOKYO GALLERY
東京都渋谷区幡ヶ谷一ー三三ー二
YUKONAI 1 階
〇三ー五七三六ー七五二三

iwate mizusawaesashi

tokyo hatagaya



及源鑄造のものづくり



及源鑄造は嘉永5（1852）年、及川源十郎鑄造所として創業しました。以来、産地の歴史に沿うように、人々の生活を支える道具をつくり続けています。

大家族のご飯を炊く「つば釜」、牛馬にえさを与えるための「かいば桶」、お風呂を沸かすための「風呂てっぽう」……郷土の先人から受け継いできたものづくりの技術と、鉄器のある暮らしの愉しさを、次代に引き継いでいきます。

はじめに

対応する熱源標示について

熱源標示マークの種類



IH 調理器 (200V/100V) 対応
※底の厚さが約 5mm の製品



卓上 IH 調理器 (100V) 対応
※底の厚さ約 3.5～4mm の製品



オープン 対応



直火 / ガス火 対応



電気コンロ 対応

※全製品、電子レンジでのご使用はできません。

IH 調理器の標示マークについて

● IH 調理器 / 卓上 IH 調理器対応マークは、以下の基準を満たしている製品に対して標示しております。

・ トッププレート(天板)に接する、底面の直径 (底径) が 12cm 以上 26cm 以下の製品。

・ 反りや脚によってできるトッププレート(天板)と底面との隙間が 3mm 以下の製品。

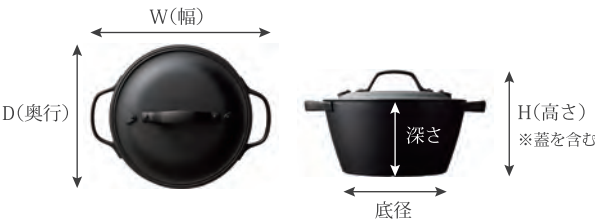
・ 通電容量が国内の検査機関の基準値を超える製品。

● 製品が IH 調理器に反応するための接地面のサイズは、ご使用の機種によって異なります。お手数ですが、各家電メーカーにお問い合わせください。

サイズの測定と表記について

● 商品の寸法単位は mm です。● 重量は、ハンドルや木台、木蓋を除いた本体(鉄蓋含む)の重さを示しています。● 鑄物の性質上、個体差があるため、寸法・重量・容量は多少の誤差がございます。● 底径は、IH 調理器のトッププレート等に接する、底面の直径を示しています。● 焼き焼きグリル等、本体裏面に突起がある製品の底径は、裏面自体の径を記載します。● 高さは、本体裏面の突起や脚を含めた全高を示しています。● 深さは、本体裏面の突起や底面部の厚さを除いた、本体内部の深さを示しています。

● 蓋付き鍋 ※木蓋は除く



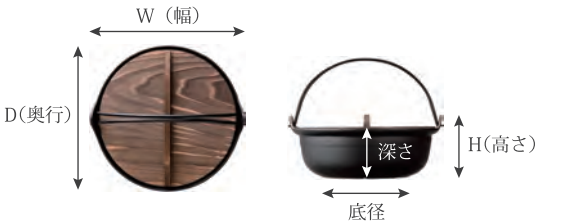
● 鉄瓶・急須



● フライパンなど



● ツル付き鍋



表記寸法の誤差について

● 天然素材である鉄鑄物の特性上、個体によって寸法に数ミリの誤差が出てしまいます。(※特にフライパンの柄など曲線で構成されている形状は、高さや角度に誤差が生じる場合がございます。) また、手作業で計測をしているため表記寸法の誤差は、あらかじめご了承下さい。

COOKTOP SERIES

クックトップシリーズ

...



家庭の味を伝え続けて 40 年 ……

クックトップは、鉄製物ならではの厚みと、蓋の重みによって熱をしっかりと蓄えることにより、食材全体にまんべんなく火を通すことができます。料理の取り分けやシェアも行いやすく、キッチンでの調理からテーブル上の演出まで幅広く活躍します。家庭の味を伝え続けて 40 年…… OIGEN を代表する鉄の両手鍋です。豊富なサイズバリエーションも嬉しいポイントです。キッチンやお料理に合った、お好みの鍋を見つけてください。

廣瀬 慎氏と及源 鑄造のカタチ

クックトップのデザインを手掛けた金属造型家の廣瀬 慎氏と及源 鑄造との出会いは 50 年程前のこと。1960 - 80 年代の急速に変化する日本のライフスタイルは新たなカタチを生むきっかけになりました。伝統的なものづくりに、新しいアイデアを加えた及源鑄造の技術と廣瀬氏のユニークであそびごろ溢れるデザインは、流行り廃りの存在ではなく今でも世界の人々に根強く支持されています。



SPECIFICATION

仕様

...



角 深形 CT-001 W348 D195 H170 底径224×144 深さ100 / 4.9kg 3.3 ℓ ￥29,700
角 浅形 CT-002 W346 D195 H134 底径240×158 深さ 65 / 4.5kg 2.4 ℓ ￥27,500



24cm CT-003 W320 D250 H180 底径174 深さ118 / 5.1kg 4.0 ℓ ￥24,200
丸 深形 20cm CT-004 W248 D200 H133 底径137 深さ 88 / 2.9kg 1.9 ℓ ￥15,400
15cm CT-005 W202 D159 H122 底径100 深さ 78 / 1.8kg 1.0 ℓ ￥13,200



※15cmはIH非対応です。



24cm CT-006 W318 D250 H116 底径224 深さ53 / 4.6kg 2.1 ℓ ￥22,000
丸 浅形 20cm CT-007 W250 D200 H 88 底径174 深さ44 / 2.6kg 1.0 ℓ ￥14,300
15cm CT-010 W204 D160 H 90 底径124 深さ45 / 1.5kg 600ml ￥11,000



※15cmは卓上IHのみ対応です。



オーバル L CT-030 W295 D176 H102 底径205×134 深さ47 / 3.1kg 1.2 ℓ ￥19,800
オーバル S CT-011 W220 D150 H 92 底径140×113 深さ45 / 1.6kg 660ml ￥12,100



※オーバルSはIH非対応です。

表示価格はすべて税込価格です。

ON THE TABLE

オン・ザ・テーブル

...



多様な演出で、食卓を美しく飾る

ガスコンロでの調理はもちろん、オープン料理や、夏の暑い日には冷やして、器としてデザートや盛り付けなどにも使用できます。愛着が湧くデザインは、日々の食事に温かみと和みを与えてくれ、食卓を華やかに演出してくれます。万能鍋の蓋は裏返してフライパンとしても使用でき「焼き料理」「蒸し料理」二役をこなしてくれます。自分らしい使い方で、日々の「食」を楽しみましょう！

オーブントースターでも活躍

キャセロールやちょこっと鍋は、小回りの利く小さな鉄鍋を探している方におすすめです。オーブントースターでの調理など幅広い用途で活躍します。焼き上がったら、そのままテーブルの上へ。フタを開けて、ふわっとおいしい香りを愉しみながら、熱々の料理をお召し上がりください。ちょこっと鍋は、着脱式の専用ハンドルが付いているので、持ち運びに便利です。



SPECIFICATION

仕様

...



ラウンド



オーバル

※フタに下記の刻印が入っております。
「since 1852 OIGEN made in JAPAN」

キャセロール

ラウンド F-417 W135 D105 H78 底径92 深さ49 / 960g 320ml ¥8,800

オーバル F-418 W155 D 96 H78 底径112×82 深さ49 / 1.0kg 330ml ¥9,350



※フタはフライパンとしてもご使用いただけます。

ニューラウンド
万能鍋

27cm F-157-B W355 D270 H93 底径140 深さ66 / 4.5kg 2.6ℓ ¥25,300

22cm F-158-B W300 D230 H85 底径120 深さ59 / 3.1kg 1.6ℓ ¥19,800

18cm F-159-B W254 D193 H70 底径110 深さ48 / 2.1kg 1.0ℓ ¥13,200



※18cmはIH非対応です。



2P

深形

※セット内容... 2P / 本体2枚 / 着脱式ハンドル1本
深形 / 本体1枚 / 着脱式ハンドル1本

ちょこっと鍋

2個セット F-348 W170 D122 H30 底径105×80 深さ27 / 610g 350ml ¥10,450

深形 F-466 W177 D120 H58 底径116×96 深さ55 / 990g 750ml ¥9,350



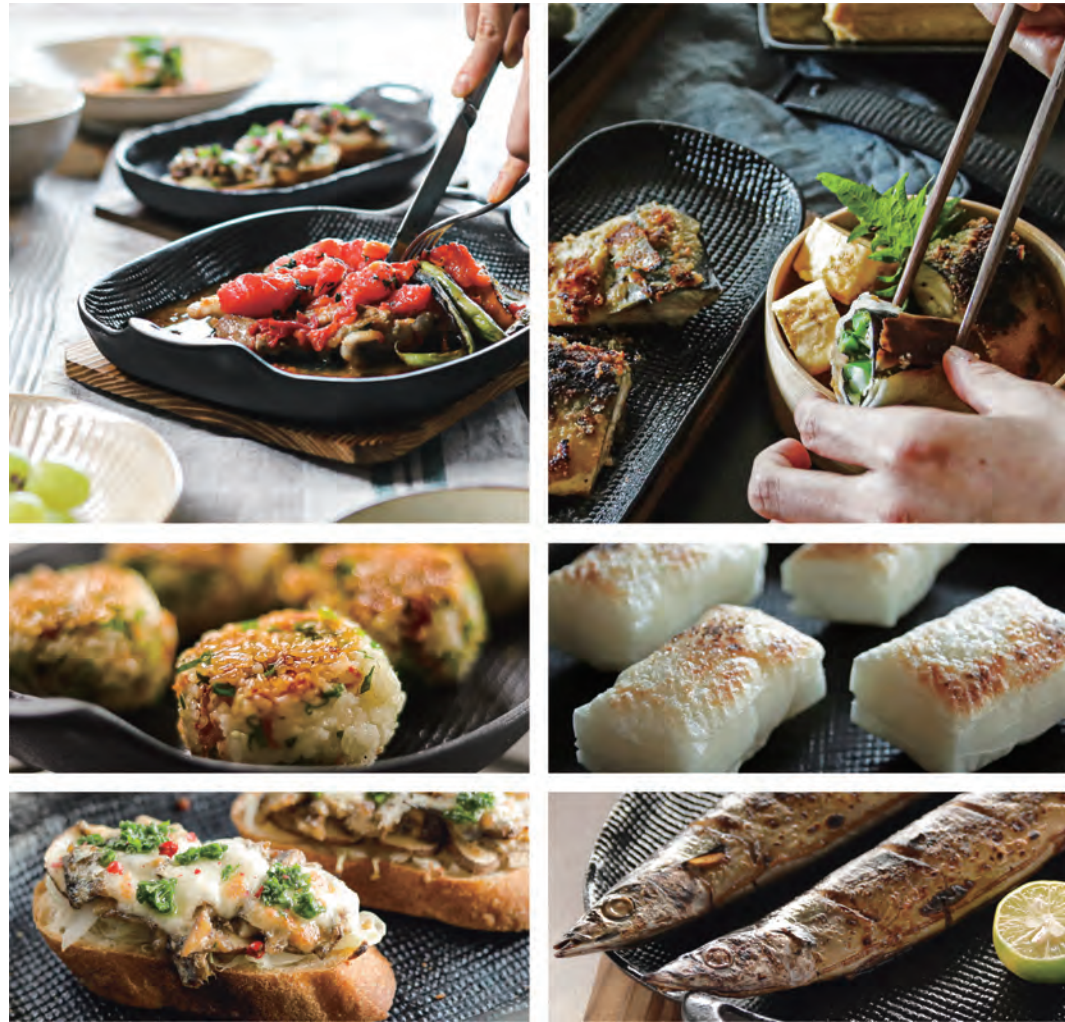
表示価格はすべて税込価格です。

YAKIYAKI-GRILL SERIES

焼き焼きグリルシリーズ

...

愉 しく て お も し ろ い 鉄 の グ リ ル プ レ ー ト



家庭用コンロの魚焼きグリルで楽しむ

魚焼きグリルで手軽に調理ができ、上火のみの魚焼きグリルでも鉄器が熱くなるので、魚の下面もひっくり返さずに焼き上げます。グリルの出し入れは、専用の着脱式ハンドルをご使用ください。持ちやすいサイズで、鍋の重みが軽減されます。一般的な魚焼きグリルに入る大きさで、スリムサイズは2枚入ります。裏面には出し入れの際、網の上で滑りを防止する凸が付いています。



一度使うと手放せない焼き焼きグリル

みんなが集まる時は、どっしりサイズがおすすめです。焼き焼きグリルを囲めば、団らんの主役に！お餅や焼きおにぎりも、くっつきにくく、おいしく焼けます。慌ただしい朝も焼き焼きグリルに食材をのせて魚焼きグリルに入れるだけ。香ばしく焼き上がったら木台にのせて、そのまま食卓へ。ガスコンロにのせて、直火でもお使いいただけます。



SPECIFICATION

仕様

...



※セット内容… 本体2枚 / 着脱式ハンドル1本 / 焼杉木台2枚

スリム 2個セット U-031 W248 D102 H21 底径157×52 深さ14 / 530g ¥13,200



※セット内容… 本体1枚 / 着脱式ハンドル1本 / 焼杉木台1枚

ぽっちゃり U-029 W245 D149 H19 底径130×77 深さ13 / 720g ¥9,350



※セット内容… 本体1枚 / 着脱式ハンドル1本 / 焼杉木台1枚

どっしり U-033 W274 D205 H34 底径136×118 深さ13 / 1.2kg ¥12,100



※セット内容… 本体1枚 / 着脱式ハンドル1本 / 焼杉木台1枚

どっしり深形 U-037 W277 D211 H47 底径135×120 深さ26 / 1.6kg 900ml ¥13,200



表示価格はすべて税込価格です。

SKILLET & GRILLPAN

スキレット & グリルパン

...



鉄の力で香ばしく焼き上げる

南部鉄器自慢の蓄熱力と均一な熱によって、食材をムラなくしっかりと焼き上げます。はじめの一步は目玉焼きから。シンプルな調理だけに鉄器の実力が発揮されます。業務用厨房でも耐えられる耐久性と機能は、家庭でも活躍します。野菜のみずみずしさはそのままに、こんがり焼き目が付きます。

料理する愉しみと表現は無限大

食材本来の味、香り、食感、美しさを引き出す力と、キッチンからテーブルまで使用シーンに合わせられるデザインは、料理をする愉しみと、表現の幅を無限大に広げてくれます。使い込むほど油がなじみ、卵焼きも焦げつかず、しっとり焼けます。身の厚い魚もふっくらと、旨味が詰まった仕上がりになります。



SPECIFICATION

仕様

...



24cm
20cm
15cm



24cm CA-009 W432 D263 H79 底径181 深さ56 / 2.5kg 2.2ℓ ￥13,200
フライパン 20cm CA-008 W377 D220 H73 底径147 深さ45 / 1.8kg 1.1ℓ ￥11,000
15cm CA-010 W312 D177 H63 底径126 深さ41 / 1.1kg 630ml ￥9,350



ミニフライパン



角玉子焼

ミニフライパン F-320 W252 D173 H36 底径119 深さ31 / 760g 450ml ￥7,150
角玉子焼 F-141 W297 D135 H49 底径136×106 深さ24 / 960g 380ml ￥7,150



蓋付ミニパン



フィッシュパン

小笠原陸兆 蓋付ミニパン14cm OR-002 W232 D147 H73 底径105 深さ25/1.0kg 350ml ￥12,100
フィッシュパン OR-003 W335 D298 H114 底径215×112 深さ44/3.2kg 1.3ℓ ￥27,500



グリル



ノーマル

鉄板 グリル 27cm CA-031-S W348 D280 H27 底径238 深さ20 / 3.7kg ￥15,400
ノーマル 27cm CA-031 W348 D280 H27 底径238 深さ20 / 3.4kg ￥14,300



表示価格はすべて税込価格です。

DUTCH-OVEN TENKA SERIES

ダッチオープン天火シリーズ

...



岩手発の本格ダッチオープン

アウトドアを本気で愉しむためには、おいしい料理は必須です。デイキャンプやオートキャンプで使う、本格的な調理道具にふさわしいダッチオープンを目指して作りました。ソロキャンプやご家庭でのアウトドア料理には、24cm 片手スキレットがおすすめ。野外でもキッチンでもワイルドに料理を愉しみましょう！

野外調理に活躍する安定した熱

温度変化の激しい野外での不安定な炭火や薪火でも、熱ムラが少なく食材へ効率的に熱を送り込むことができます。気密性が高いため、食材の旨味を逃さずに、短時間で芯まで火を通します。また、鉄が熱を蓄えることで料理が冷めにくく、寒い季節でもあつあつの料理が味わえます。



SPECIFICATION

仕様

...



両手 26cm F-358 W400 D280 H220 底径200 深さ128 / 10.9kg 6.2ℓ ￥49,500

※両手26cmは脚が3本付いているため直火のみ対応です。



※ツルを倒せます。

両手 22cm F-408 W342 D230 H184 底径182 深さ116 / 6.2kg 3.6ℓ ￥36,300
片手 20cm F-357 W385 D211 H125 底径148 深さ 83 / 4.4kg 2.3ℓ ￥24,200

※両手22cmはオープン非対応です。

ノーマルスキレット
※フタ裏にグリルなしグリルスキレット
※フタ裏にグリルあり片手 ノーマルスキレット 24cm F-410 W450 D248 H93 底径215 深さ59/5.1kg 2.3ℓ ￥29,700
片手 グリルスキレット 24cm F-411 W450 D248 H93 底径215 深さ59/5.7kg 2.3ℓ ￥31,900

※両手22cmはオープン非対応です。



※ツルを倒せます。

煙突から熱を鍋全体にいきわたらせず。鍋底の凸により、芋の下も熱が通り抜けるので、ホクホクの焼き芋に仕上がります。

みよちゃんちの焼芋鍋 CA-036 W332 D254 H137 底径175 深さ73 / 5.0kg 1.1ℓ ￥22,000

※両手22cmはオープン非対応です。

表示価格はすべて税込価格です。

CAST IRON KETTLE

鉄瓶
...

PRODUCT やさしくまろやかな白湯をつくる鉄瓶



熟練した職人の技術と丁寧な手しごと

主にOIGENの鉄瓶は生型鑄造で作られています。生型鑄造は鑄肌面が粗くなることがデメリットとされておりますが、及源鑄造の熟練した職人の技術と丁寧な手しごとにより、緻密で美しい鑄肌を実現しています。また、伝統的な釜焼き（高温で焼いて錆びにくくする技法）を施しています。現代のライフスタイルに合わせた小さめのサイズやIH調理器に対応する設計など魅力的な鉄瓶を各種揃えております。丁寧に作られた鉄瓶で、丁寧な暮らしをお楽しみください。

鉄瓶でつくる特別な一杯

鉄瓶でつくる白湯は、まろやかで甘く、特別な一杯です。お気に入りの鉄瓶を使い、そっとゆっくり白湯を味わう時間は自分自身に優しく向き合える贅沢な時間です。体温より少し高めの50℃程度が白湯のベスト温度。ヤケドしないくらいの温かさで、冷ましながら少しずつ飲めるくらいが目安です。鉄瓶で沸かしたら湯呑やマグカップに注ぎ、少し冷ましてから頂くようにしましょう。日々の暮らしに、ほんの少し丁寧を加えることで生活が愉しくなります。鉄瓶で白湯習慣を始めてみませんか？



SPECIFICATION

仕様
...



東雲亀甲1ℓ



東雲小菊1ℓ

東雲亀甲1ℓ	H-200 W212 D173 H181 底径122 / 2.1kg	¥22,000		※ツルを倒せます。
東雲小菊1ℓ	H-310 W212 D172 H180 底径123 / 2.0kg	¥25,300		



観月アラレ 1.2ℓ



まろみアラレ



新亀甲アラレ

観月アラレ1.2ℓ	H-159-S W193 D161 H202 底径85 / 1.9kg	¥27,500		※ツルを倒せます。
まろみアラレ1ℓ	H-171 W191 D156 H196 底径94 / 1.9kg	¥22,000		
新亀甲アラレ1.25ℓ	H-156 W196 D166 H194 底径90 / 1.9kg	¥27,500		



観月アラレ 1.85ℓ



お茶々もみじ



水仙丸ツル

観月アラレ1.85ℓ	H-159 W227 D184 H231 底径124 / 2.7kg	¥33,000		※水仙丸ツルはツルを倒せます。
お茶々もみじ 1.2ℓ	H-187 W212 D180 H182 底径126 / 2.2kg	¥22,000		
水仙丸ツル 1.6ℓ	H-229 W239 D183 H203 底径135 / 2.6kg	¥29,700		

表示価格はすべて税込価格です。

CAST IRON TEAPOT 02

鉄急須 02
...

— PRODUCT — お茶の時間を愉しむティーポット —



鉄急須の魅力とメリット 03「耐久性」

鉄急須は耐久性に優れています。持ち運ぶ際や後片付けの際も「うっかりぶつけて割れてしまう……」なんて心配することなく、何十年と使い続けることができますので、一度迎え入れたらずっと使える一生モノです。ただし、高所からの落下など強い衝撃により、ほうろうにヒビが入ったり、蓋のつまみが欠ける場合があります。急激な衝撃は与えないようにご注意ください。

鉄急須の魅力とメリット 04「ギフト」

一生モノであり、伝統的なデザインからモダンなデザインまで種類が豊富で、インテリアとしても美しい鉄急須はギフトにぴったりなアイテムです。お茶が好きな方はもちろん、海外の方へのギフトとしても喜ばれております。鉄器を贈りたいけど鉄鍋や鉄瓶だと正しく使って貰えるか心配という方は、鉄急須をプレゼントしてみてもはいかがでしょうか。



SPECIFICATION

※急須は湯沸かしにご使用できません。

仕様
...

		
まろみアアレ 0.65ℓ E-110-L W163 D132 H164 1.3kg ￥16,500		
瓶敷アアレ D-183 Ø140 H21 350g ￥3,850	急須・瓶敷セット E-174 ￥20,350	
まろみアアレ 0.35ℓ E-110-S W138 D112 H131 780g ￥14,300		

		
まろみうずまき白サビ 0.65ℓ E-114-L W163 D132 H164 1.3kg ￥17,600		
瓶敷うずまき白サビ D-205 Ø122 H20 300g ￥3,850	急須・瓶敷セット E-214 ￥21,450	
まろみ松葉 0.35ℓ E-115-S W132 D111 H130 760g ￥15,400		

		
まろみさくら 0.65ℓ E-210-L W163 D132 H164 1.2kg ￥17,600		
0.35ℓ E-210-S W138 D112 H131 750g ￥15,400		

			
たまご形 0.55ℓ E-139 W153 D124 H164 1.2kg ￥14,300			
壺形筋目 0.5ℓ E-218 W138 D109 H162 1.0kg ￥15,400			

表示価格はすべて税込価格です。

№
10

TABLE ACCESSORIES

テーブルアクセサリー

...



茶托おび

茶托アラレ

茶托おび	D-195-1	W112 D 83 H10	140g	¥1,375
茶托アラレ	D-198-1	W112 D 83 H10	140g	¥1,375
丸形キャンドル	T-029	W131 D 83 H32	240g	¥4,400



香炉 亀	A-103	W104 D76 H54	450g	¥7,150
------	-------	--------------	------	--------



手まり蚊やり

蚊やり桜

インテリアとしても愉しめます。
電気式蚊取りの配線も通せます。

手まり蚊やり	A-141	Ø158 H141	1.6kg	¥9,900
蚊やり桜	A-144	Ø158 H141	1.6kg	¥9,900



表示価格はすべて税込価格です。

№
11

TRIVET

瓶 敷

...



雪格子

唐花

雪格子	D-234	W158 D138 H20	390g	¥5,500
唐花	D-235	W146 D146 H25	450g	¥5,500



波紋

角プレート

波紋	D-055	W176 D176 H23	580g	¥6,930
角プレート	D-800	W120 D120 H20	510g	¥5,500



※鉄瓶や急須の大きさに合わせて両面使用できます。

星	OJ-011	W180 D180 H48	550g	¥6,050
星 ミニ	OJ-011-S	W135 D135 H35	270g	¥3,300



大	E-073	Ø240 H140	2.2kg	¥15,400
中	E-074	Ø220 H120	1.6kg	¥13,200
小	E-075	Ø180 H110	1.1kg	¥11,000

表示価格はすべて税込価格です。

鉄鍋や鉄瓶とそろえて使うトリベット

暮らしの中のアクセントに鉄の小物

WIND CHIME -Standard-

風鈴（スタンダード）

...



① 波紋オレンジ	G-123-OR	W52 H48	120g	¥ 3,300	⑥ 柳つばめ	G-048	W52 H47	110g	¥ 2,970
② 波紋ピンク	G-123-PK	W52 H48	120g	¥ 3,300	⑦ りんどう	G-049-BK	W53 H41	90g	¥ 2,970
③ 波紋若草	G-123-GR	W52 H48	120g	¥ 3,300	⑧ 梅花	G-024	W54 H38	110g	¥ 2,970
④ 波紋空色	G-123-BU	W52 H48	120g	¥ 3,300	⑨ 亀	G-025	W64 H33	90g	¥ 2,970
⑤ 波紋黒	G-123-BK	W52 H48	120g	¥ 3,300	⑩ 吊鐘大	G-018	W52 H55	120g	¥ 3,300
⑥ 松笠	G-020	W44 H42	90g	¥ 2,530	⑪ 梵鐘	G-099-BK	W60 H70	190g	¥ 3,630



風が紡ぐ、日本の情景

そよ風に揺れて響く「チリン」という鉄の澄んだ響きは、五感へ心地よい涼をもたらします。日々の喧騒から離れ、心に余白をくれる、古き良き日本の情景です。

表示価格はすべて税込価格です。

WIND CHIME -Ornament- / STRIP OF PAPER

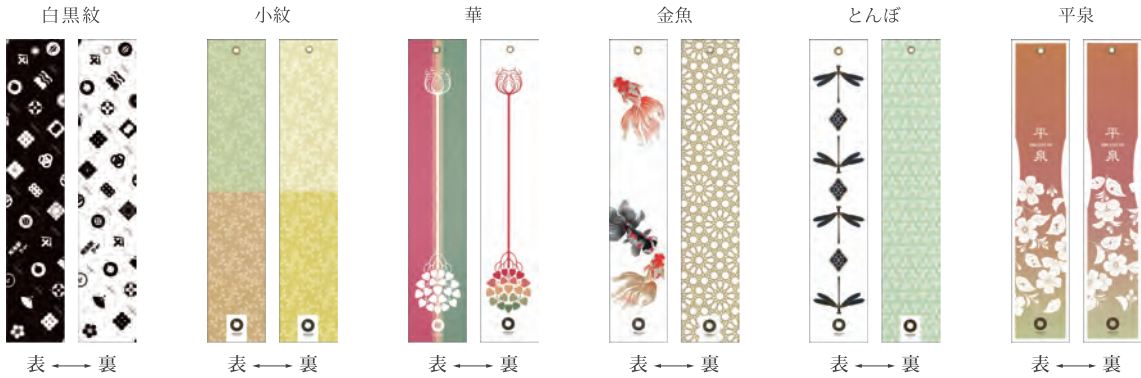
風鈴（オーナメント）・短冊

...



⑫ 草原	G-071	W167 H183	460g	¥ 7,700	⑮ みみずく	G-122	W110 H127	360g	¥ 5,500
⑬ 溪流	G-070	W266 H70	260g	¥ 6,600	⑯ すず虫	G-103	W86 H99	200g	¥ 3,960
⑭ とんぼ	G-072	W265 H31	300g	¥ 8,800	⑰ 金色堂丸形	G-113	W71 H82	160g	¥ 4,180

⑫～⑰の風鈴は、紐の長さによって全体の高さが変動するため、スペック表記はオーナメント（上部の装飾品）のサイズを表記しております。



短冊各種 G-999 W46 H241 ¥ 275

表示価格はすべて税込価格です。