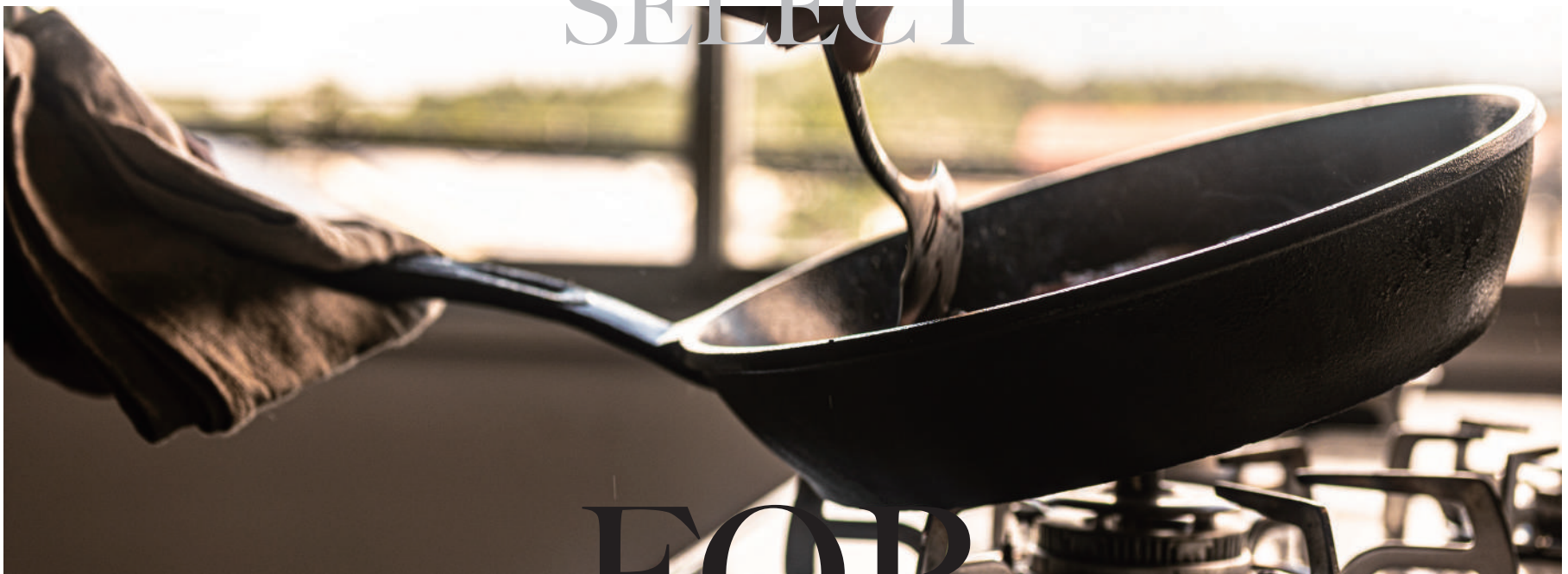
OIGEN SELECT



FOR CHEFS

圧倒的な焼きを、プロのみなさまへ

FOR CHEFS

Index

p.03 Introduction

naked finish pan
一糸まとわぬはだかの凄み
熱を操る料理人にこの実力

p.07 ● 仕上げ技法 naked finishとは
p.09 ● MALUTTO & SOLITTO
p.17 ● フライパン - Frying Pan

Serving
温度を宿して立ち現れる存在感
動き出すテーブル上の物語

p.19 ● 小さい鍋 - Small Pot
p.25 ● 焼き焼きグリル - YAKI YAKI Grill
p.29 ● ピアット - Piatto
p.31 ● ごはん釜 - Rice Cooker
p.33 ● 鉄プレート / 鉄の器 - Iron Vessel & Iron Plate

Grill
鉄で描かれるライン
触れると触れないがつくる風味

p.37 ● グリルパン - Grill Pan

Inspirational
ぶれない眼差しと自由な発想
表現者が挑み生まれるカタチ

p.43 ● シャラクモノ - SHA RA KU MONO
p.47 ● パルマ - Palma
p.51 ● むぐ - MUGU
p.57 ● キワ - k.i.w.a

Others
朽ちるかもしれぬ儚さと深み
時を重ねる強さという美しさ

p.61 ● 茶器 - Tea Items
p.63 ● カトラリー - Cutlery
p.65 キャバレット - Cabaret

Charcoal grill stove
温故知新－鉄と炭
厨房の熱量が上がる炭火焼

p.67 ● 炭火コンロ - Charcoal Grill Stove

p.71 サービス - Service
p.77 FOR CHEFS

● 「naked finish＝無塗装はだか仕上げ」のアイテム
● 一般的な南部鉄器仕上げのアイテム

FOR CHEFS

圧倒的な　手応え

圧倒的な　焼き

OIGEN 独自の仕上げ加工 - naked finish - が施された鉄鋳物フライパン。

一糸まとわぬはだかの凄み
熱を操る料理人にこの実力

分厚い鋳鉄でできた鉄器はTHE「焼き」の道具です。安定的で均一なぶれない表面温度と食材の芯から熱を入れる輻射熱の圧倒的な実力がその理由です。鋳鉄に蓄えられる熱の力は、低温でも高温でも発揮されます。香ばしい香り、美しい焼き色、食材の断面で分かるOIGENの“焼き力”は体感あるのみ。

「焼き」の道具だからこそこだわっているのは、鋳鉄素材が誇る熱の力を余すことなく発揮すること。表面に琺瑯や塗料のコーティングを施さないと決めました。「naked finish = 無塗装はだか仕上げ」は料理人のみなさんへのOIGENからの提案です。食材が見せる繊細な表情の変化を見逃さず、「焼く」を深化させるOIGENの鉄鋳物フライパン。

料理という表現を追求する人にとっての生涯の相棒に、確信と共にお届けします。

Bare Naked Brilliance

An Iron Wand, Crafted to Give You Control of the Heat

FOR CHEFS

なめらかなグレーが印象的な

OIGEN独自のnaked finish ＝ 無塗装はだか仕上げ

naked finish

鉄は錆びる。その赤くなって朽ちるというデメリットを、サビ自体が持つ他の性質を利用して克服しました。表層を黒サビと呼ばれる安定したサビに変化させ、酸化皮膜という天然の保護層を生成するというもの。南部鉄瓶の高温で焼き上げる伝統の防錆技法「釜焼き」を応用しています。

1

コーティング層に遮断されず直に伝わる熱

安定した温度を維持する「蓄えられた熱」と空間を伝い芯から届ける「輻射熱」という、鋳鉄素材が誇る2つの強みを最大限に活かす画期的な仕上げ加工。naked finishで輻射熱が一般的な組成の鋳鉄素材の約2.5倍になるというデータがあります。

2

最も自然な錆止めで安心安全

塗装の膜がはがれ落ちる心配がなく、丈夫なnaked finishの鉄器は長く安心して使えます。通常の南部鉄器に比べて油馴染がよく、使えば使うほど錆び難くなります。濃い黒へと育っていく鉄器を見ていると、自然を観察し、あがなわず、寄り添いながらものづくりをした先人の知恵の凄みを感じます。

3

焼きの仕上がりを決める濡れ性

「濡れ性」が高いとは、水分が物体に触れた際の濡れ広がりやすさを指す専門用語。naked finishが施された鋳鉄表面は濡れ性が高く、さっと広がった水分は瞬時に蒸発。ほぼ肉眼では確認できないようなディテールが生む焼き目の違いに着目です。

料理人にとってのフライパンとは？

What is a frying pan for a chef?

火と腕の間にあるもの

経営していた数店舗を閉め、厨房の設備が限られるイベントでのみ料理をしていた頃のこと。「今まで当たり前だった最新調理機材がなくたって、プロの料理人には火とこの腕がある」と彼はハッとした。

オーストラリア・シドニー

安心して調理を任せられる右腕のような存在

いつもの決まり文句は「若手のシェフにこそ使って欲しいよね、鉄器は」。食材の表情が手に取るように分かり、自由自在に熱を操ることがどういうことか体感できると語る。無限に広がる火入れの可能性に太鼓判を押す。

日本・岩手

究極は食材と熱が出会う場

ローカル・ガストロノミーを牽引する彼が突然訊いてきた。「どうやって料理がおいしくなるかって知っている？」生態系から考える食材とそれを変化させる熱。この2つが出会う舞台こそフライパン。

日本・山形

料理の概念を変えることがある

「食材に熱を加えてもっとおいしくする。それが料理人の仕事だと思います。」ビストロをパートナーと切り盛りする彼が教えてくれた。「これ（マルット）で人生観が変わりました。」

フランス・パリ

ソリット　24cm

ソリット　SOLITTO　——　絶妙な角度、深い側面、
熱をつかいこなすタフなカタチ

“そり”のディテールに、
ソリット - SOLITTO - の実力が宿ります。

深い側面とハンドルの角度。オーソドックスなカタチだからこそこだわり抜きました。底面はもちろん側面も合わせて、すべての“面”を活かした火入れこそSOLITTOを使う醍醐味。腕の延長のようなハンドルの絶妙な傾きが、油やソースを絡ませる際に自然な動きを生み出します。ハンドルのレザーのような質感は握るたびに手に馴染み、滑り止めの効果も。付け根のくぼみに親指を添えると、洗浄時や持ち運びの際に鉄の重みが軽減します。

マルット 24cm

マルット　MALUTTO　——　対流する熱と蒸気をデザイン
伝統をまとい包み込むカタチ

“まるっと”まるい空間で、
包み込むようにていねいに熱を入れるマルット - MALUTTO - 。

小さなスチームオーブンのような感覚で使える独特のカタチは、300年を超えて受け継がれてきた鉄瓶の伝統技法と知恵が詰まっています。本体と同一の素材でできた鋳鉄蓋を使うと、360℃全方面からの熱と蒸気の対流を生み出します。「蓋」を上手に活用して欲しい。密閉した空間でじっくり仕上げる低温調理、温度を上げて蓋をして瞬間的な蒸し焼きも、香草などで食材に香りをまとわせるなんてこともお手の物。

SOLITTO
20cm

品番	JNP-004-04
全長	388 mm
全高	129 mm
鍋外径	218 mm
鍋内径	207 mm
鍋底内径	165 mm
実用深さ	45 mm
商品重量	2.0 kg
満水容量	1.3 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

20cmと小ぶりでありながら、深さのある本格派。小さ目のフライパンを複数使い分けながら調理する料理人におすすめです。

SOLITTO
24cm

品番	JNP-004-03
全長	448 mm
全高	138 mm
鍋外径	257 mm
鍋内径	245 mm
鍋底内径	200 mm
実用深さ	49 mm
商品重量	2.9 kg
満水容量	1.8 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

ベーシックなサイズの24cmは、ワンテーブルのお客様ごとに塊肉などを調理するのにちょうどいいサイズ感。

SOLITTO
27cm

品番	JNP-004-02
全長	523 mm
全高	142 mm
鍋外径	290 mm
鍋内径	278 mm
鍋底内径	233 mm
実用深さ	52 mm
商品重量	4.1 kg
満水容量	2.7 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

半分にカットしたキャベツがすっぽり入り、しっかり火入れができる頼れるサイズ感。蓋をしなくても深さがあり、輻射熱と対流熱のダブル効果を実感できます。

SOLITTO
30cm

品番	JNP-004-01
全長	572 mm
全高	154 mm
鍋外径	318 mm
鍋内径	308 mm
鍋底内径	262 mm
実用深さ	58 mm
商品重量	4.9 kg
満水容量	3.6 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

OIGENフライパンの中でも最大サイズの30cm。肉も魚も大きなブロックで豪快に焼き上げることができる、満足のサイズ感。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

MALUTTO
20cm

品番	JNP-003-04
全長	384 mm
全高	105 mm
鍋外径	211 mm
鍋内径	177 mm
鍋底内径	225 mm
実用深さ	61 mm
商品重量	3.7 kg
満水容量	1.6 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

小回りが利き使い勝手のいい20cmサイズ。コース料理のメイン2名分の食材を調理するのにほどよい大きさ。2合のお米が炊けます。

MALUTTO
24cm

品番	JNP-003-01
全長	433 mm
全高	109 mm
鍋外径	257 mm
鍋内径	225 mm
鍋底内径	180 mm
実用深さ	62 mm
商品重量	4.6 kg
満水容量	2.7 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

24cm サイズは魚の切り身なら3~4人分ほどが一度に焼けるサイズ。表面に焼き色を付けたら余熱でふっくら美味しく仕上がります。

naked pan

なめらかな肌、やさしいフォルム
やわらかさの中にある意思

naked finish = 無塗装はだか仕上げが施された最初のシリーズです。テーブルに出すシーンを想定してデザインされました。目でもおいしさを感じてもらいたい“魅せる”パン。料理をそのままテーブルへ運べばお客様の歓声が聞こえそう。

naked pan
片手 24cm

品番	JNP-001-04
全長	445 mm
全高	88 mm
鍋外径	249 mm
鍋内径	240 mm
鍋底内径	205 mm
実用深さ	42 mm
商品重量	2.5 kg
満水容量	1.6 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

ベーシックサイズの24cm。鍋底のカーブが大きく鍋を傾けると食材がほどよく滑り、手返ししやすいフライパン。深さもあり、ソースや揚げ焼きなど幅広い料理で活躍します。

naked pan
Oval Pan 34.5×28cm

品番	JNP-002-01
長辺	344 mm
短辺	275 mm
全高	43 mm
鍋内径	336×267 mm
実用深さ	39 mm
商品重量	2.6 kg
満水容量	1.8 ℓ
熱源	直火・オーブン

ダイナミックさとやさしさを感じさせるオーバル形の流動的なフォルムが印象的。グッドデザイン賞受賞の皿型パンです。

naked pan
ローステ ィングパン

品番	JNP-002-04
長辺	386 mm
短辺	221 mm
全高	52 mm
鍋内径	335×210 mm
鍋底内径	300×175 mm
実用深さ	41 mm
商品重量	2.6 kg
満水容量	2.6 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

南部鉄器の代表的なアラレ模様をあしらったロースティングパン。オーブンから出してお客様の目の前で取り分けるパフォーマンスにもぜひ。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

nakedpan
ロースティングパン

上等フライパン
プロ 27cm

品番	JTO-001-01
全長	487 mm
全高	76 mm
鍋外径	281 mm
鍋内径	274 mm
鍋底内径	243 mm
実用深さ	41 mm
商品重量	2.7 kg
満水容量	2.2 ℓ
熱源	直火・オーブン

基本となる24cmに対して、27cmはありそうでなかったサイズ。調理面が広く100gほどのステーキ4~5枚が一度に焼けるサイズ感です。

上等フライパン
プロ 30cm

品番	JTO-001-02
全長	538 mm
全高	76 mm
鍋外径	310 mm
鍋内径	302 mm
鍋底内径	275 mm
実用深さ	42 mm
商品重量	3.3 kg
満水容量	2.6 ℓ
熱源	直火・オーブン

OIGENフライパンの中でも最大サイズの30cm。オーブンで予熱保温してスタンバイし、タイミングを見て大き目の食材を一気に焼くといった場面で活躍するサイズ感です。

上等フライパン

食材で使い分けたい
浅いという必然性

浅いことが特長のフライパン。魚の切り身など薄い食材を焼くのに最適。火が入りやすい食材を扱う時のターナーでの手返しのしやすさや、naked finishにより強化された輻射熱効果が発揮された火入れのスピードの速さに驚かされます。27cmと30cmの大きめの2サイズ展開は、一気に仕上げたい時に頼れる存在です。

Stacking

クックトップ ココット

FC
CH

Hot or Cold, Serves the Goods
An Evolving Story for Your Dining Table

圧倒的な　演技力

テーブル・サービングを彩る鉄器。
食材が奏でる音、立ち上る香り、躍る油…

温度を宿して立ち現れる存在感
動き出すテーブル上の物語

OR
EFS

Removable Handle

タパス鍋　・　タパス鍋 ハンドル

鉄器ならではのライブ感がフロアの体温をあげてくれるようです。着脱式ハンドルをお客様の目の前で扱う姿も演出の一部になります。積み重ねられるデザインは収納時に場所を取らず便利です。あえて見せる収納もおすすめです。各シリーズともサイズバリエーションが充実しています。お持ちのガラス、ステンレス、陶器、磁器などの異素材と鉄が組み合わさるおもしろさもおたのしみください。

クックトップ ココット10cm S

品番	CT-017
全長	137 mm
全高	67 mm
鍋外径	106 mm
鍋内径	100 mm
鍋底内径	85 mm
実用深さ	33 mm
商品重量	840 g
満水容量	220 ㎖
熱源	直火・オーブン

3つのサイズ展開の中で最も浅いタイプ。海外製の小さな琺瑯びきココットはよく見かけるけれど、琺瑯なしの南部鉄器ココットは珍しい。程よい分量の前菜におすすめです。

クックトップ ココット10cm M

品番	CT-016
全長	137 mm
全高	80 mm
鍋外径	106 mm
鍋内径	100 mm
鍋底内径	82 mm
実用深さ	46 mm
商品重量	950 g
満水容量	310 ㎖
熱源	直火・オーブン

3つのサイズ展開の中では中サイズ。一般的な10cmサイズの琺瑯びきのココットとほぼ同じサイズです。鍋を冷やすとアイスクリームも溶けにくい。冷たいデザートの器としてガラスや陶器とはまた違った魅力を発揮します。

クックトップ ココット10cm L

品番	CT-015
全長	137 mm
全高	95 mm
鍋外径	106 mm
鍋内径	100 mm
鍋底内径	80 mm
実用深さ	61 mm
商品重量	1.0 kg
満水容量	420 ㎖
熱源	直火・オーブン

3つのサイズ展開の中で最も大きい、容量たっぷり満水420mlです。玉ねぎやカブがコロッと一つ入るサイズ感。蓋を開けたときに立ち上る香りが食欲をそそります。お一人様用に0.5合のごはんが炊けるのもおすすめポイント。

木製トリベット17cm

品番	C-500
縦	170 mm
横	170 mm
全高	23 mm
商品重量	480 g

クックトップココット10cmのS/M/Lすべてのサイズに使える安定感のある国産木台。ホワイトオーク（穴径103mm）を使用しています。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

タパス鍋
12cm

品番	F-811
全長	164 mm
全高	38 mm
鍋外径	128 mm
鍋内径	120 mm
実用深さ	31 mm
商品重量	650 g
満水容量	240 ml
熱源	直火・オーブン

1人分のタパス料理にちょうどいい、かわいらしいサイズ感。取っ手部分が笑っている顔にも見えて、テーブルに笑顔を誘うようです。

* ハンドルは付属していません

タパス鍋
14cm

品番	F-812
全長	181 mm
全高	38 mm
鍋外径	145 mm
鍋内径	137 mm
実用深さ	31 mm
商品重量	800 g
満水容量	340 ml
熱源	直火・オーブン

2人分程度のタパス料理にぴったり。アヒージョなど食べ終わるまで温かさをキープしたいメニューにおすすめです。

* ハンドルは付属していません

タパス鍋
16cm

品番	F-813
全長	196 mm
全高	38 mm
鍋外径	160 mm
鍋内径	152 mm
実用深さ	31 mm
商品重量	960 g
満水容量	430 ml
熱源	直火・オーブン

ボリュームのあるタパス料理におすすめ。鍋の中でお料理をかき混ぜたりナイフを使って切り分けることができるのも便利です。

* ハンドルは付属していません

タパス鍋
ハンドル

品番	F-810
長辺	140 mm
短辺	20 mm
全高	8 mm
商品重量	80 g

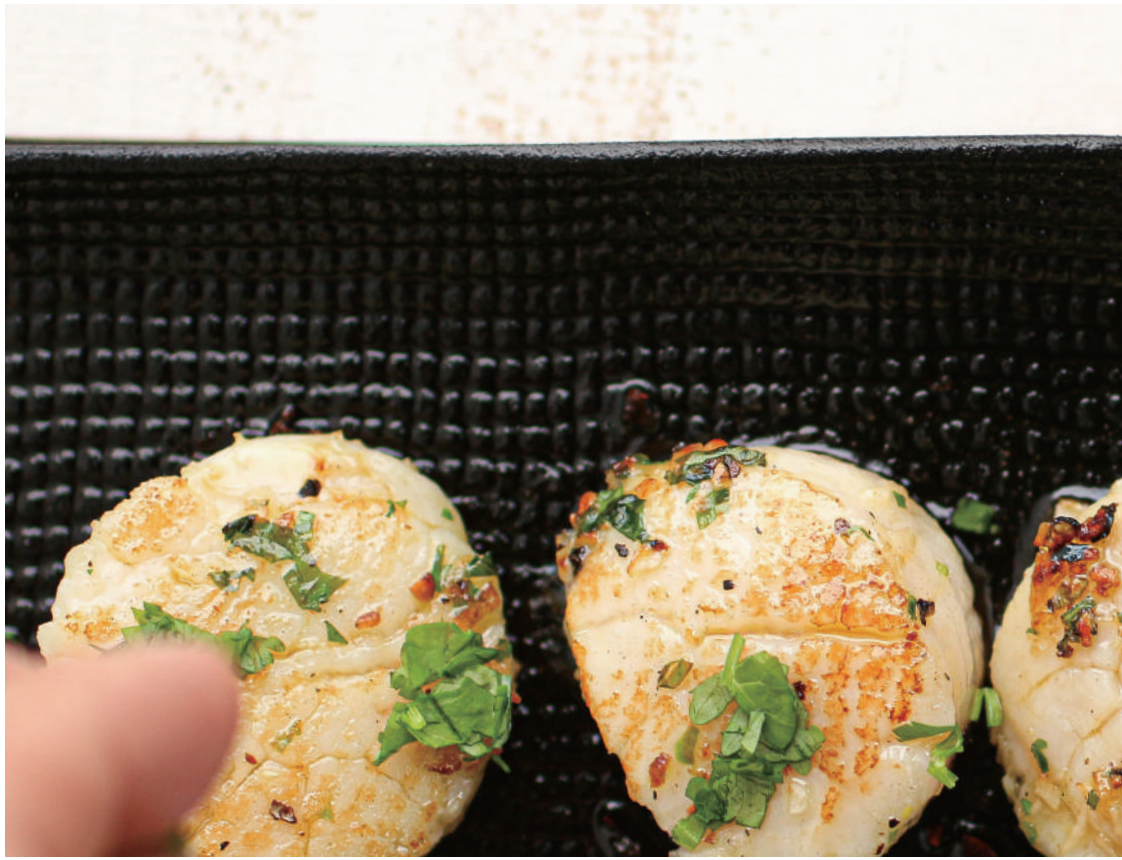
工具のようなデザインのハンドルは、ぜひ見せたいかっこよさ。無骨な雰囲気が密かに人気です。

YAKI YAKI Grill

FOR CHEFS

布目模様とレトロ感
素朴さの中にある主張

布目を映した表面のわずかな凸凹が、「直接伝える熱」と「間接的に伝える熱」という２つの熱をバランスよくつくりだし食材を効率的に調理していきます。油の使用を抑えられヘルシーに仕上げられるのも魅力です。専用の着脱ハンドルと木台はサービングの時に役立ちます。



Hot or Cold, Serves the Goods
An Evolving Story for Your Dining Table

焼き焼きグリル
スリム２個セット

品番	U-031
長辺	248 mm
短辺	102 mm
全高	21 mm
実用深さ	14 mm
商品重量	530 g
熱源	直火・オーブン

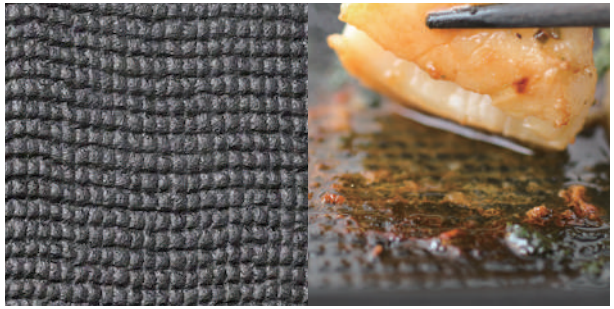
* ハンドルを除く高さ・重量
木台材質：焼杉

布目模様が手のぬくもりを感じさせる和の雰囲気をまとった細長い小皿グリルのセットです。焼き上がりは見るからに美味しそう。食欲をそそります。焼鳥２～３本、ホタテ３個ほどのサイズ。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

直接的　/　間接的　に伝える熱

Hot or Cold, Serves the Goods
An Evolving Story for Your Dining Table



焼き焼きグリル、表面の凹凸

YAKI YAKI Grill

焼き焼きグリル
ぽっちゃり

品番	U-029
長辺	245 mm
短辺	149 mm
全高	19 mm
実用深さ	13 mm
商品重量	720 g
熱源	直火・オーブン

* ハンドルを除く高さ・重量
木台材質：焼杉

焼き魚との相性ばつぐん。定食などのランチメニューにも使いやすいサイズです。

焼き焼きグリル
ぽっちゃり深形

品番	U-030
長辺	253 mm
短辺	153 mm
全高	45 mm
実用深さ	26 mm
商品重量	1.2 kg
熱源	直火・オーブン

* ハンドルを除く高さ・重量
木台材質：焼杉

ソースたっぷりのハンバーグやステーキ皿として使いやすい深形。付け合わせの野菜を添えればボリューム感たっぷりの一皿になります。

焼き焼きグリル
どっしり

品番	U-033
長辺	274 mm
短辺	205 mm
全高	34 mm
実用深さ	13 mm
商品重量	1.2 kg
熱源	直火・オーブン 卓上 IH

* ハンドルを除く高さ・重量
木台材質：焼杉

ネギやアスパラガスなど長めの野菜も十分に入るサイズ感は魅力的。野菜に油をまとわせて、あえて油をひかずにヘルシーにグリルしてみるのはいかがでしょうか。

焼き焼きグリル
どっしり深形

品番	U-037
長辺	277 mm
短辺	211 mm
全高	47 mm
実用深さ	26 mm
商品重量	1.6 kg
熱源	直火・オーブン 卓上 IH

* ハンドルを除く高さ・重量
木台材質：焼杉

シリーズの中で最大。3~4人のお客様の前での調理や、ボリュームたっぷりのワンプレートにもおすすめです。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

Hot or Cold, Serves the Goods
An Evolving Story for Your Dining Table

FOR CHEFS

Piatto —— **“お皿”と名付けられたマルチプレーヤー**

シンプルだけど実用性に優れた鉄の丸皿。登場場面のバリエーションの多さが自慢です。焼き野菜、ピザ、薄目の肉や魚まで、直火はもちろん、オーブンでの調理でも使えます。予め温めたり冷やしたりすればお皿としても活躍します。アウトドアシーンでも選ばれる一品です。専用の着脱式ハンドルがサービングで便利です。

ピアット専用の着脱式ハンドル。24cmと27cmのハンドルは十分な長さがあり、オーブンから取り出す時にも安心です。複数の調理器具を同時にコンロの上で使用する際には柄が取り外せるので邪魔になることもなく安全です。ハンドルを着脱式にしたことで、サービングウェアとしてすっきりしたデザイン性と厨房での機能性を同時に叶えています。

Removable Handle

ピアット
20cm

品番	F-465
鍋全長	228 mm
鍋全高	24 mm
鍋外径	202 mm
実用深さ	13 mm
商品重量	990 g
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

* ハンドルを除く高さ・重量

熱々料理はもちろん、冷たく冷やしてジェラートやフルーツなどデザートの盛り合わせ皿におすすめのサイズ感です。

ピアット
24cm

品番	F-461
鍋全長	282 mm
鍋全高	32 mm
鍋外径	245 mm
実用深さ	18 mm
商品重量	1.3 kg
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

* ハンドルを除く高さ・重量

100~120gのハンバーグやステーキと付け合わせの野菜がのるサイズ感です。1人分のランチプレートにも使いやすいです。

ピアット
27cm

品番	F-468
鍋全長	305 mm
鍋全高	28 mm
鍋外径	273 mm
実用深さ	17 mm
商品重量	1.9 kg
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

* ハンドルを除く高さ・重量

200g程度の大き目サイズのメイン食材の調理や、大き目なワンプレートランチにもお使いいただけるサイズ。24~5cmのピザにピッタリです。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

めしっこ

品番	F-470
全長	260 mm
全高	174 mm
鍋外径	218 mm
鍋内径	198 mm
鍋底内径	160 mm
実用深さ	76 mm
商品重量	3.8 kg
満水容量	2.1 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

1合~3合のごはんが炊けます。「南部ごはん釜」と比べると、粘り気が強くモチモチとした食感の、ほっこりどこか懐かしい温かみのあるご飯が炊き上がります。

かまど形釜飯セット

品番	U-021
全長	205 mm
全高	210 mm
鍋外径	154 mm
鍋内径	112 mm
鍋底内径	82 mm
実用深さ	79 mm
商品重量	1.2 kg
満水容量	700 ㎖
熱源	直火

昔懐かしいかまど形のごはん釜。固形燃料1つで美味しいごはんを炊き上げます。最初はじっくりと時間をかけて温めて、お米の甘味を引き出します。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

驚くほどの時短炊飯
循環と密閉でお米が躍る

水と蒸気がほどよい密閉空間でストレスなく循環し、米が躍りながらみるみるうちに炊き上がります。鋳鉄製の炊飯釜の特長は、ずばり短時間でおいしく炊き上がること。コース料理の〆に炊飯というプレゼンテーションで、フィナーレに向けた温かい場の空気をつくりたい。ふっくらごはんと香ばしいおこげは格別です。

Hot or Cold, Serves the Goods
An Evolving Story for Your Dining Table

FOR CHEFS

—— Rice Cooker

めしっこ

南部ごはん釜１合炊

品番	F-420
全長	200 mm
全高	130 mm
鍋外径	165 mm
鍋内径	129 mm
鍋底内径	90 mm
実用深さ	64 mm
商品重量	1.7 kg
満水容量	700 ㎖
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

短時間でお米の立ち方が違う！ふっくら美味しいごはんが炊きあがるのが鉄のごはん釜。コースの最後に出す1～2人分の少量のごはんを美味しく炊き上げます。

南部ごはん釜２合炊

品番	F-450
全長	224 mm
全高	135 mm
鍋外径	190 mm
鍋内径	161 mm
鍋底内径	117 mm
実用深さ	73 mm
商品重量	2.8 kg
満水容量	1.2 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

1合～2合のごはんを炊くことができる2合炊き。具だくさんの炊き込みご飯を1合炊くのも◎。満水容量1.2ℓのほどよい大きさなので、炊飯以外のお料理にも幅広く使えます。

南部ごはん釜３合炊

品番	F-414
全長	244 mm
全高	159 mm
鍋外径	208 mm
鍋内径	170 mm
鍋底内径	126 mm
実用深さ	81 mm
商品重量	3.1 kg
満水容量	1.6 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

1合～3合のごはんを炊けるごはん釜。ごはん以外にも、煮込みやスープなどのお料理に幅広く使えます。

Serving

サービング

Iron Plate

Iron Vessel

FOR CHEFS —

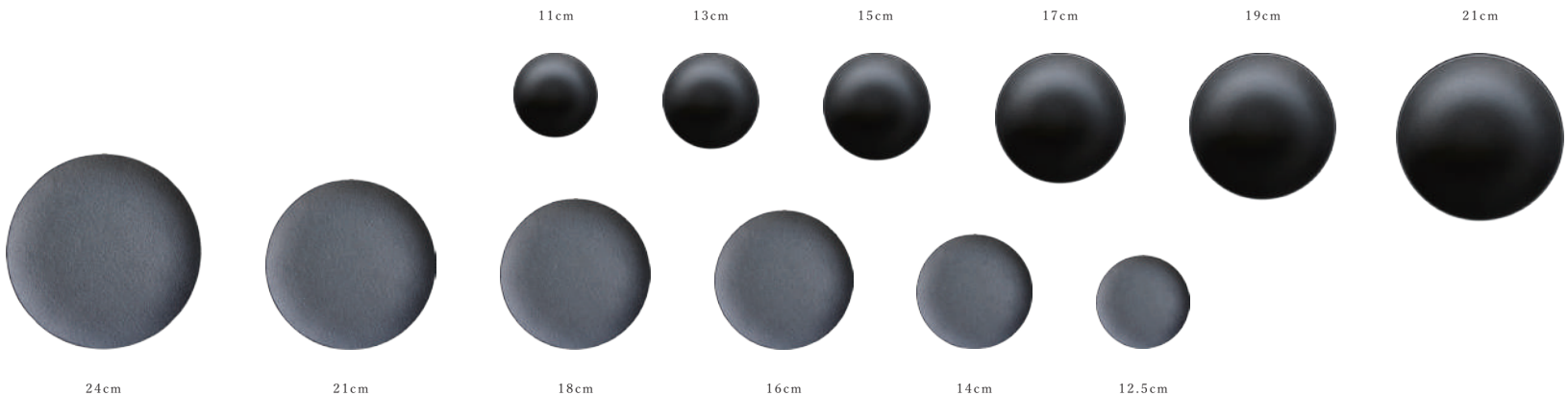
Hot or Cold, Serves the Goods
An Evolving Story for Your Dining Table

シンプルなカタチだからこそ
温度でたのしみたい

予めオーブンで温めて料理を盛りつけてもよし、サラダやデザート用に冷やすのもよし。業務用冷凍庫の-20~30℃でキンキンに冷やすと、鉄の黒色の上にうっすらと霜がおり、それが時間と共に溶けていく様もまた一つの演出に。主張しないニュートラルな形状だからこそ、鉄器ならではの重厚さや温かさ・冷たさが主役である料理のプレゼンテーションの幅を広げます。

鉄の器

	11cm	13cm	15cm	17cm	19cm	21cm
品番	F-821	F-822	F-823	F-824	F-825	F-826
外径	109 mm	128 mm	148 mm	170 mm	190 mm	212 mm
内径	102 mm	122 mm	142 mm	162 mm	183 mm	205 mm
全高	44 mm	50 mm	57 mm	64 mm	73 mm	81 mm
実用深さ	40 mm	46 mm	53 mm	60 mm	68 mm	77 mm
商品重量	410 g	540 g	760 g	1.0 kg	1.4 kg	1.7 kg
満水容量	270 ㎖	440 ㎖	650 ㎖	980 ㎖	1.4 ℓ	2.0 ℓ



	24cm	21cm	18cm	16cm	14cm	12.5cm
品番	D-324	D-321	D-215	D-316	D-214	D-213
外径	244 mm	214 mm	183 mm	160 mm	142 mm	128 mm
全高	14 mm	12 mm	11 mm	10 mm	9 mm	9 mm
商品重量	1.4kg	1.1kg	570g	510g	260g	210g

鉄プレート

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

温 / 冷

Hot or Cold, Serves the Goods
An Evolving Story for Your Dining Table

サービングに使う鉄器を「冷」やすという新発想。-30℃の冷凍庫でも壊れることがない、頑丈な鋳鉄素材。冷たい自家製シャーベットをガラスの器に涼し気に盛り付ける代わりに、一面うっすらと霜に覆われたきらきらと光る黒い鉄と合わせる意外性もまたおもしろい。

Grill Pan
グリルパン

視覚的かつ味覚的な立体感を生み出す。

鉄で描かれるライン
触れると触れないのコントラスト

圧倒的な　線

食材と触れる部分で起こるメイラード反応で生まれる焼き目は、ただの“焦げ”ではありません。分厚い鋳鉄に蓄えられた熱は、触れる部分でじんわりと糖化を促し、触れていない部分では輻射熱が食材に芯から火を伝えていきます。鉄鋳物ならではの風味豊かなグリルは一流の料理人にこそ使いこなして欲しい道具です。

The Art of Hot Iron Lines
Magic Happens Between Touching and Not

鉄板27cm
グリルディープ

FOR CHEFS

鉄板 27cm
グリルディープ

品番	F-803
長辺	350 mm
短辺	281 mm
全高	30 mm
商品重量	5.5 kg
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

油の多い豚肉や羊肉に最適な深めの溝が特長のグリルパン。エッジの効いた焼き色を出すならグリルディープがおすすめ。この深い溝のグリルは製造するのが難しく、OIGENの技術の粋を集めています。

鉄板 27cm
グリル

品番	CA-031-S
長辺	348 mm
短辺	280 mm
全高	27 mm
商品重量	3.7 kg
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

野菜のグリルにぜひ試してほしい、溝の浅いグリルパン。葉野菜などをさっとお湯にくぐらせて、鮮やかな色を引き出しながらグリルの上でジュっと焼き色を付ける…なんて乙なモノ。常に弱火で温めておき、最後に焼目を付けたい時にも手軽に使えます。

Palma
グリルパン 27cm

品番	JM-003
長辺	347 mm
短辺	272 mm
全高	46 mm
商品重量	3.6 kg
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

ヤシの木のモチーフが印象的な「Palma」シリーズのグリルパンです。そのままテーブルに出したくなる美しいデザイン。溝の深さはベーシックなグリルパンです。ピッチは約10mm 高さ4mmと、機能性とデザイン性を兼ね備えています。

SHA RA KU MONO
グリルパン 26cm

品番	OG-004
全長	310 mm
全高	73 mm
鍋外径	275 mm
鍋内径	260 mm
商品重量	2.8 kg
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

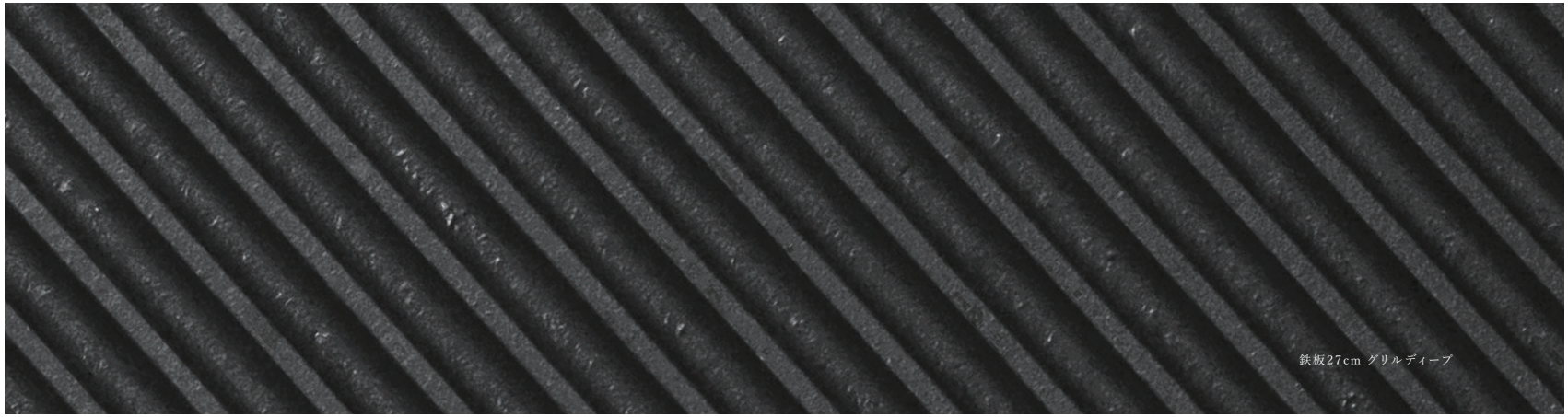
スタイリッシュなデザインが魅力の「SHA RA KU MONO」シリーズ（p.43-46参照）の中の1点。グリルの頂点（食材との接地面）が細く、食材に現れるクールな焼き目は特別に美しい。直径26cmと小振りで、他のグリルパンより軽量なので扱いやすいのも特長です。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

8mmの高さで立ち上がるグリル部分。深い溝で蓄えられた熱がバランスよく効果的な火入れを実現させます。食材の表面が当たるグリルの凸で食材をカリッと、グリルの凹は食材の芯まで熱を伝える２つの要素が合わさった二刀流。ストライプ、斜めのライン、格子状と、食材や仕上げのこだわりによって、美しく現れる焼き目の表情をおたのしみください。

Slit

The Art of Hot Iron Lines
Magic Happens Between Touching and Not



鉄板27cm グリルディープ

グリルを鋳込む

グリルは凸凹のある複雑な形の鉄鋳物。鋳鉄製造では平面ではない凹凸を均一につくることは実は難しく、つくり手の技が凝縮されています。一気に火を入れて温度を急激に上げ瞬時に熱を加えたり、弱火で長時間空焚きをし続け保温しておきスタンバイさせて使うなど、タフな使い方に応える自慢の安定感。OIGENの鉄鋳物グリルをつくり続けられることは、つくり手である私たちの誇りです。

圧倒的な　スタイル

FOR CHEFS

Unwavering Focus, Unrestrained Ideas
Designed for Expression

ぶれない眼差しと自由な発想
表現者が挑み生まれるカタチ

クリエーターたちが創り出したデザイナーズ・シリーズ。

鋳鉄素材が持つ重厚さや硬質さという特性と、アイテムを手に取ったつかい手が受け取る柔軟で流動的な印象のギャップに、それぞれのクリエーターの「道具」に対する思想と遊び心が表れているようです。アイテムごとでも、コレクションとしても、その佇まいが料理に新たな表情を加えてくれるでしょう。

SHA RA KU MONO

Designed by
Komin Yamada | 山田 耕民

ステンレス製の蓋と鋳鉄製の鍋本体。質感や色が違う異素材ならではのコントラストが印象的。取っ手が鍋の側面から立ち上がるデザインは無駄がない。黒い紙にすっとはさみを入れたような潔よい線や一筆描きで描かれたかのようななめらかな曲線。スタイリッシュで近代的な雰囲気を感じさせる一方で、日本の伝統的な美意識が覗きます。コンロやカウンターの上でスマートにたたずむ、その粋な姿はひときわ目を引きます。

SHA RA KU MONO
キャセロール 26cm

品番	OG-005
全長	310 mm
全高	138 mm
鍋外径	273 mm
鍋内径	260 mm
鍋底内径	228 mm
実用深さ	75 mm
商品重量	4.1 kg
満水容量	4.1 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

* 重量はステンレス蓋含む

シャラクモノシリーズの中で、最も代表的な鍋の一つである26cmキャセロール。鉄鍋のキャセロールで、デザインもこだわりたいシェフにおすすめの鍋です。

SHA RA KU MONO
キャセロールS 21cm

品番	OG-002
全長	260 mm
全高	106 mm
鍋外径	225 mm
鍋内径	210 mm
鍋底内径	192 mm
実用深さ	44 mm
商品重量	2.5 kg
満水容量	1.4 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

* 重量はステンレス蓋含む

シャラクモノシリーズの中で最も小さいSサイズ。ステンレス製の蓋と鉄鍋のバランスが秀逸な浅型の鉄鍋です。小さいテーブルにも置きやすいサイズ感と食材がたっぷり入る容量は、調理からサービングまでをイメージした料理に向いています。

SHA RA KU MONO
キャセロールL 21cm

品番	OG-003
全長	265 mm
全高	136 mm
鍋外径	225 mm
鍋内径	210 mm
鍋底内径	180 mm
実用深さ	76 mm
商品重量	3.1 kg
満水容量	2.2 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

* 重量はステンレス蓋含む

キャセロール26cmを、2回りスリムにしつつ、キャセロールS21cmより高くしたフォルム。両方からいいとこ取りをしたキャセロールです。厨房でのスペースを取らず、でも調理容量は欲しいという要望に答えられるデザイン鍋となっています。

SHA RA KU MONO
ソースパン 21cm

品番	OG-001
全長	360 mm
全高	112 mm
鍋外径	225 mm
鍋内径	210 mm
鍋底内径	192 mm
実用深さ	44 mm
商品重量	2.5 kg
満水容量	1.8 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

* 重量はステンレス蓋含む

鍋部分とハンドルとの一体感は、鉄鋳物による造形ならでは。他のソースパンとは一線を画す存在感があります。またお客さまの目の前で、このソースパンを振るう仕草は、視覚的なスパイスとなり、メニューの引き立て役になります。

SHA RA KU MONO
グリルパン 26cm

品番	OG-004
全長	310 mm
全高	73 mm
鍋外径	275 mm
鍋内径	260 mm
商品重量	2.8 kg
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

シャラクモノシリーズの特徴である取っ手のフォルムを継承したデザインのグリルパンです。鉄鋳物ならではの機能も備えたスタイリッシュなグリルパンで、テーブル席をグリル料理がより一層彩ってくれます。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

Palma
フライパン 24cm

品番	JM-002	鍋底内径	206 mm
全長	453 mm	実用深さ	39 mm
全高	78 mm	商品重量	2.5 kg
鍋外径	256 mm	満水容量	1.5 ℓ
鍋内径	235 mm	熱源	直火・IH 調理器 オーブン

持ち手はゆるやかな傾斜で握りやすく、両手でも持ち運びやすいよう、前方部には短い取っ手が付いています。デザイン性はもちろん、実用性も考え抜かれた深さや持ち手の角度など、料理好きの方やプロの料理人からも人気が高いフライパン。

＊寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

FOR CHEFS

Unwavering Focus, Unrestrained Ideas
Designed for Expression

Japan Creative

Palma

Designed by
Jasper Morrison | ジャスパー・モリソン

「Palma」- ヤシの木をモチーフにしたシリーズ。日本人がもつ優れた美意識や伝統に根差した技術を今という時代の文脈に沿って新たに発信する「ジャパンクリエイティブ」プロジェクトの元、世界的プロダクト・デザイナーであるジャスパー・モリソン氏と南部鉄器メーカー OIGEN がタッグを組み誕生しました。ムダなものをそぎ落としたノーマルを超越した先にあるデザインで知られるデザイナーならではの、プロも納得の機能美とミニマルな遊び心がきらりと光ります。

Palma
ケトル

品番	JM-001
全長	222 mm
全高	188 mm
外径	179 mm
商品重量	2.2 kg
満水容量	1.8 ℓ
熱源	直火・IH 調理器

Palmaの由来にもなっている、ヤシの木シルエットの蓋が特徴的なケトル。Palmaのモチーフとなっているヤシの木が印象的な鉄のケトル。伝統様式の延長線上では考えつかない革新的なデザインです。

Palma
グリルパン 27cm

品番	JM-003
長辺	347 mm
短辺	272 mm
全高	46 mm
商品重量	3.6 kg
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

一般的な四角いグリルパンとは大きく印象が異なる、緩やかなラインのシンプルデザイン。アウトラインが同心円状に描かれ、取っ手も緩やかなアーチを描き持ちやすい。見せるグリルパン。

Palma
キャセロール

品番	JM-004
全長	318 mm
全高	135 mm
鍋外径	268 mm
鍋内径	235 mm
鍋底内径	200 mm
実用深さ	77 mm
商品重量	4.5 kg
満水容量	3.3 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

余計なものを削ぎ落とし、実用的であり、かつシンプルで合理的なフォルム。これひとつで焼く、煮る、蒸すができます。蓋には蒸気孔がなく、食材自体の水分を使って蒸し焼き調理も得意です。

Palma
ティーポット

品番	JM-007
全長	175 mm
全高	172 mm
外径	144 mm
商品重量	1.6 kg
満水容量	1 ℓ

急須にしては少し大きめの1Lサイズ。ボディ全体に刻まれた水平のラインと丸いフォルムは、今までの南部鉄器には見られないモダンかつ洗練された美しいデザイン。柔らかな丸い形が心地よく、細くきれいに注がれるお茶の軌跡すらデザインされています。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

Palma
ティーポットスタンド

品番	JM-008
全高	61 mm
外径	144 mm
商品重量	790 g

*φ35 のキャンドルまで使用可

Palmaティーポット専用のスタンドです。キャンドルを灯してティーポットを温められます。またキャンドルスタンドとしてもご使用いただけます。

Palma
スパイスコンテナー

品番	JM-006
全高	121 mm
外径	127 mm
商品重量	270 g

* コンテナ穴φ50

持ち上げやすい取っ手にデザイナーのセンスと職人の技が光るスパイスコンテナー。3つのくぼみがスパイスボトルを固定してくれるので、まるごと運んでも、テーブルに置いても、しっかりした重みで安定します。

Palma
プレートラウンド

品番	JM-009
全高	12 mm
外径	151 mm
商品重量	540 g

ティーカップのソーサーやお菓子の銘々皿、小物入れなどとしてご使用いただけます。厚みのあるシンプルなプレートで、磁器や鍛造などのプレートとは違った、鉄鋳物の素材感で異なる趣を演出できます。

Palma
プレートオーバル

品番	JM-010
長辺	134 mm
短辺	90 mm
全高	12 mm
商品重量	320 g

プレートオーバルは、丸皿料理の置かれたテーブルシーンでは、アクセントとなり、レジ周りではキャッシュトレイとしてもご使用いただけます。

かぶと　壱

Unwavering Focus, Unrestrained Ideas
Designed for Expression

FOR CHEFS

日々のとある瞬間に心が動き出す

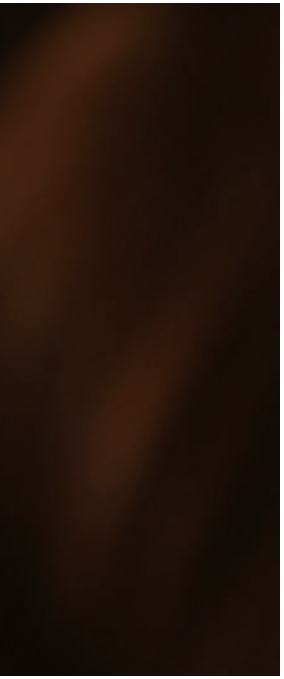
ずっと眺めていてもあきない輪郭
さわっていたくなる鋳肌
手に伝わるずっしり感に
なんだか愛着すらわく

むぐ　Designed by Makoto Hirose | 廣瀬 慎

つかい手を選ぶ鍋かもしれません。つかう場面が限られるかもしれません。それでもこの鍋でつくりたい。そう思わせてくれる何かがある。なつかしく想い出すあの味なのか、かき立てられる想像力なのか。その居姿らしく、ほっこりとした、それでいて凛とした料理ができる鍋。半世紀もの時間 OIGENのカタチをデザインしてきた金属工芸家が届ける鉄鋳物鍋です。「これからは遊び心だよ」そうつぶやく声が聴こえる料理人に使って欲しい。

MUGU kabuto 2

Unwavering Focus, Unrestrained Ideas
Designed for Expression



むぐ　かぶと壱

品番	MG-011
全長	386 mm
全高	146 mm
鍋外径	199 mm
鍋内径	179 mm
鍋底内径	165 mm
実用深さ	79 mm
商品重量	3.2 kg
満水容量	1.6 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

大胆な意匠性を放ちながら、機能面でも優れているかぶと壱。カブトムシの角のような取っ手にあたる光が描く影にご注目。蓋は角のくぼみに立てかけることができ、置き場に困ることはありません。

むぐ　かぶと弐

品番	MG-012
全長	367 mm
全高	170 mm
鍋外径	176 mm
鍋内径	139 mm
鍋底内径	135 mm
実用深さ	117 mm
商品重量	3.2 kg
満水容量	2.0 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

魔法使いがコトコトとシチューをつくる。そんなシーンが目に浮かぶ鍋、かぶと弐。小振りに見えても容量は2ℓ。側面が高くポトフなど静かにやさしく包み込むように煮込む料理に向いていそう。蓋のつまみにまでデザイナーの遊び心がつまっています。

むぐ　かぶと参

品番	MG-013
全長	326 mm
全高	133 mm
鍋外径	174 mm
鍋内径	140 mm
鍋底内径	127 mm
実用深さ	81 mm
商品重量	2.7 kg
満水容量	1.2 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

唇をツンと尖らせてちょっと威張ってみる。かぶとの末っ子らしい風貌のかぶと参。容量1.2ℓと小振りでソースなどを温めるのにちょうどいいサイズ。かぶと参から注がれる様子を見ているだけでわくわくしそうです。

*「naked finish ＝ 無塗装はだか仕上げ（p.07 参照）」を施した後に、あらかじめシーズニングをしています。
* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

MUGU kuwagata 2

Unwavering Focus, Unrestrained Ideas
Designed for Expression

むぐ　くわがた壱

品番	MG-021
全長	330 mm
全高	130 mm
鍋外径	266 mm
鍋内径	190 mm
鍋底内径	195 mm
実用深さ	64 mm
商品重量	3.8 kg
満水容量	1.6 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

鍋に対して長い腕。余白がデザインされているくわがた壱。しゃれた蓋の持ち手に安定感のある鍋の取っ手。オーブンにも納まる両手鍋です。3~4人分の焼き蒸し料理などにちょうどいい容量1.6 ℓ 。

むぐ　くわがた弐

品番	MG-022
全長	301 mm
全高	128 mm
鍋外径	224 mm
鍋内径	182 mm
鍋底内径	200 mm
実用深さ	76 mm
商品重量	4.1 kg
満水容量	2.4 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

ほっこりとしたカタチ。むぐの中のオーソドックスくわがた弐。遊び心の中の優等生。しっかりと食材を包み込んでくれる大らかな鍋。焼く、蒸す、煮込む、何をするにも扱いやすいサイズ感。容量2.4ℓ。

むぐ　くわがた参

品番	MG-023
全長	339 mm
全高	143 mm
鍋外径	176 mm
鍋内径	152 mm
鍋底内径	135 mm
実用深さ	92 mm
商品重量	3.1 kg
満水容量	1.6 ℓ
熱源	直火・IH 調理器 オーブン

手を揚げてダンスをする鍋、くわがた参。いかにもたのしそうな鍋。容量は1.6 ℓ。大きなカリフラワーやブロッコリーを丸ごと入れて蒸し焼きにすると野菜本来のうまみと甘味が口いっぱいに広がります。カウンターに置かれているだけでみんなを元気にしてくれます。

*「naked finish ＝ 無塗装はだか仕上げ (p.07 参照)」を施した後に、あらかじめシーズニングをしています。
* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

The product of your desires.

FOR CHEFS

k.i.w.a

あなたはいま片手鍋を見ています。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。特定の機能を持った鍋も、少し視点を変えればプランターにもなりそうだ。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見えてくる。それを見た時に生まれるあなたの小さな微笑みに、思わずわたしたちも微笑んでしまう。k.i.w.aはそんな願いを込め生まれたカタチです。
さぁ、自由な心であなたは何を見ますか？

Designed by
Yoshifumi Kohyama | 幸山 佳史

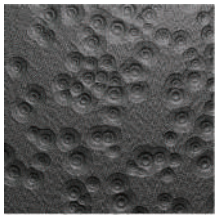
hirari - hirari　ひらり ひらり

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

The product of your desires.
If a spoon had no name,
it would be an odd looking object indeed. How would you use it?
Let intuition speak for your heart.

あなたは何に見立てますか?

kyu - kyu　きゅっ きゅっ



k.i.w.a　ぽつ ぽつ

品番	KW-003
縦	233 mm
横	233 mm
全高	8 mm
商品重量	1.7 kg

雨に打たれた水面を表現したトレイです。不規則に描き出された波紋には、水をイメージした料理が合いそうです。ソースを水たまりに見立ててみたり…。温めてからグリルした魚をのせたり、冷やしてデザートを盛り付けたり、水辺をテーマにした演出で遊んで欲しい。

k.i.w.a　ぽつ

品番	KW-004
縦	118 mm
横	118 mm
全高	8 mm
商品重量	450 g

ぽつぽつの約1/4サイズ。ティーセットなどで出す、小さめのケーキを添えるのに適したサイズ感。波紋の凹凸にソースを流し込んだり、スパイスを盛ったり、料理人の感性で演出してみてください。

＊寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

k.i.w.a ひらり ひらり

品番	KW-001
長辺	355 mm
短辺	328 mm
全高	65 mm
商品重量	2.5 kg

布が風になびくさまを、デザインしています。鉄瓶を置くことで、まるで羽を羽ばたかせた鳥のように見える瓶敷です。少し和のテイストを入れたい時の演出としていかがですか。

k.i.w.a きゅっ きゅっ

品番	KW-005
長辺	346 mm
短辺	97 mm
全高	34 mm
商品重量	1.3 kg

帯状の布を「きゅっ」と絞った形状のトレイ。左にガリやわさびを添えて、右に握り寿司３貫を。左に塩、右にてんぷらもいいかもしれません。指で「きゅっ」とつまんだような盛り上がりが、置くものに自然な強弱をつけ、それを仕切りに見立てることができます。

k.i.w.a ごろ ごろ

品番	KW-007
長辺	454 mm
短辺	250 mm
全高	24 mm
商品重量	4.1 kg

石庭にある石がごろごろした状態を見立てたデザインです。ランダムに並べられた石のシルエットに、キャンドルを置いたり、またはスイーツや急須を置いたり、店舗のコンセプトに合わせた演出をイメージの赴くまま試してみてください。

k.i.w.a しゅ しゅ

品番	KW-008
長辺	562 mm
短辺	195 mm
全高	16 mm
商品重量	4.3 kg

薪を無造作に敷き詰めた形状の鍋敷です。熱々の鍋料理を置くだけで、アウトドア感が演出できます。センターテーブルに、花器を置いてラグジュアリー感のある空間に。

ウォーマー千草

品番	D-805
外径	119 mm
全高	78 mm
商品重量	1.1 kg

*φ50 のキャンドルまで使用可

ゆらゆらと揺れるキャンドルの炎がティーポットを温め、最後まで温かいお茶をたのしむことができます。

ウォーマー千草＆専用カップセット

品番	D-806
全高	119 mm
外径	128 mm
商品重量	1.4 kg

ウォーマー千草に専用のアラレ模様のカップをのせれば、チーズフォンデュやバーニャカウダのソースの器として使えます。

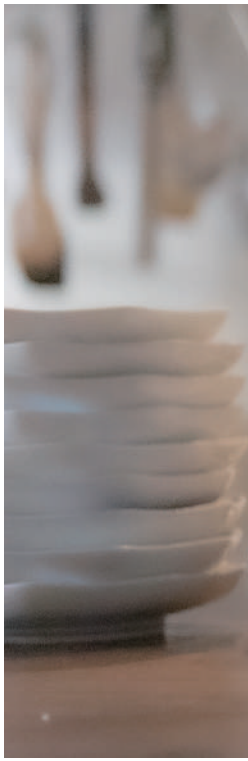
ウォーマー 11cm

品番	D-114-S
全高	113 mm
外径	67 mm
商品重量	810 g

*φ45のキャンドルまで使用可

ウォーマー千草よりも少し小振りなウォーマー11cm。シンプルなデザインなのでティーポットを選びません。

ウォーマー11cm



* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

月日を重ねると表情を変えていく鉄器。

圧倒的な　おもてなし

Cherish the Fragility
The Beauty of Strength, Evolving with Time

朽ちるかもしれぬ儚さと深み
時を重ねる強さという美しさ

使い込まれた鉄の風貌はとても凛々しい。そう思い出させてくれるのは、いつも、ちょこんとそこに置かれる鉄鋳物のアクセサリーアイテムです。料理やサービングの道具としての圧倒的な実力はもちろんのこと、周辺を彩るアイテムにもまた違った説得力があります。変化に身をゆだね、自然の摂理を受け取り、あえてあがなわないかっこよさは鉄鋳物が持つ魅力の一つです。

ナイフ・フォークレスト
アラレ

品番	C-801
長辺	148 mm
短辺	14 mm
全高	18 mm
商品重量	70 g

ナイフ･フォークレスト アラレは、カトラリー一式（ナイフ・フォーク・スプーン・箸）を全て並べて置けるくらい長めの15cm。アラレ模様が南部鉄器らしさとどこか懐かしさを感じさせてくれます。

＊寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

ナイフ・フォークレスト炭

品番	C-802
長辺	151 mm
短辺	20 mm
全高	17 mm
商品重量	180 g

ナイフ・フォークレスト炭は、岩手の料理人からのリクエストで生まれた、炭をかたどったデザインです。本物の炭と見間違えるほどのリアルさです。長さは15cm。

FOR CHEFS

Cabaret

Cherish the Fragility
The Beauty of Strength,
Evolving with Time

シンプルに見えて職人技が光るカタチがそこにある。一体造形ならではの強度と安定感で微動だにしない。立てかけた薪に隅々まで酸素が行きわたり、灰や炭がたまっても最後まで安定して燃え切る薪を支え続けます。

GITALIA DA FILIPPO（東京都練馬区石神井）との共同開発。

南部鉄器キャバレット

品番	OIC-002
長辺	360 mm
短辺	155 mm
全高	161 mm
商品重量	5.0 kg
熱源	ピザ窯専用

ピザ窯の中でたくましく薪を支える南部鉄器のキャバレット。2年にわたる検証を経て作り上げました。さらに強健さを増した火の番人。

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

南部鉄器職人 × ピザ職人

燃え滾る炎の前の手技の競演

圧倒的な　新提案

香ばしい炭の香り。
炭火という熱源への挑戦が今すぐ叶う。

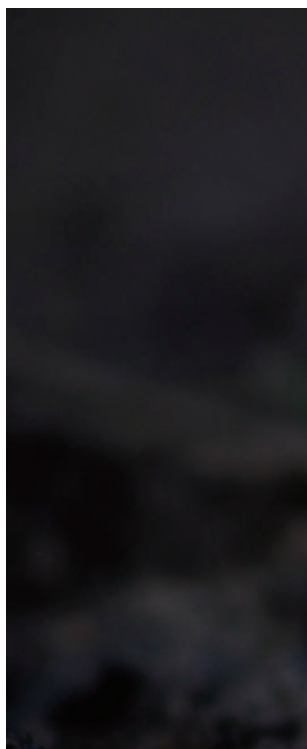
温故知新 － 鉄と炭
厨房の熱量が上がる炭火焼

原始的な熱源を操る醍醐味をストレートに感じさせてくれる本格派なのに、ガスコンロの上に置くだけですぐに使える一式揃ったセットです。設置も移動もしやすく、後片付けがほぼ不要。本体部分が炭皿になり、蓋が火消しになるので、一日の終わりにはまだ熱を持った炭をそのままに蓋をしておくだけです。網台のはしごは３段階に調整が可能。実は、鋳鉄も炭も輻射熱と呼ばれる、大気を介した伝熱が特長の一つ。食材の芯からじっくりと熱を加え、うまみをしっかり引き出すダブル効果をご堪能ください。

炭火コンロ

Charcoal grill stove

FOR CHEFS



Innovation Through Tradition – Iron and Charcoal
Bring the Heat to Your Kitchen

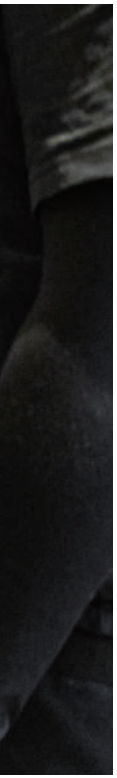
炭火コンロセット 丸30㎝

FOR CHEFS

Innovation Through Tradition – Iron and Charcoal
Bring the Heat to Your Kitchen

Charcoal grill stove

炭火コンロセット 角



炭火コンロセット
丸30cm

品番	F-805
全長	375 mm
全高	240 mm
外径	298 mm
商品重量	9.1 kg

手軽に炭火焼ができる炭火コンロセット。鍋本体に炭を入れ、固定金具で３段階に位置を調整可能な網をセットします。塊肉をダイナミックに焼き上げ、ダイレクトに炭の香りをまとわせる。そんな憧れの調理シーンが叶います。

セット内容
—
コンロ本体・コンロ蓋
焼網 27cm×27cm
網受金具 L - 2個

炭火コンロセット
角

品番	F-807
全長	348 mm
短辺	195 mm
外径	212 mm
商品重量	6.9 kg

厨房にコンパクトに収まる角形の炭火コンロ。鍋本体に炭を入れ、固定金具で３段階に位置を調整可能な網をセットします。鶏もも肉一枚が焼けるサイズ感です。

セット内容
—
コンロ本体・コンロ蓋
焼網 29.5cm×20cm
網受金具 S - 2個

* 寸法、重量に関しては多少の個体差があります。

プロのニーズに応えるOIGENのサービス

OIGEN Services for Professionals

南部鉄器にご興味を持たれた時、ご使用中の鉄器に不具合が生じてしまった時、ぜひ思い出してください。お試し用の貸出し、定期レンタル、パーツごとの単体購入、オリジナルの木台製作、経年で落ちにくくなってしまった汚れ（油の塊等）を新品同様へと蘇らせる工場での専門リペア等々、OIGENは国内メーカーならではの様々なサービスをご提供しています。

是非お気軽にお問い合わせください。

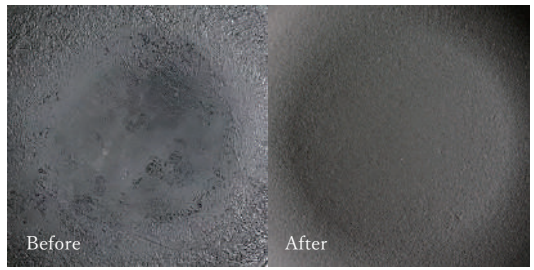
工場でのリペア

末永くお使いいただけるOIGEN鉄器ですが、経年や使用状況によって、サビや変色が生じたり、鉄器の背面などに焦げた油の塊が蓄積することがあります。ご自身でのメンテナンスも可能ですが、工場でのリペアで新品同様に生まれ変わります。

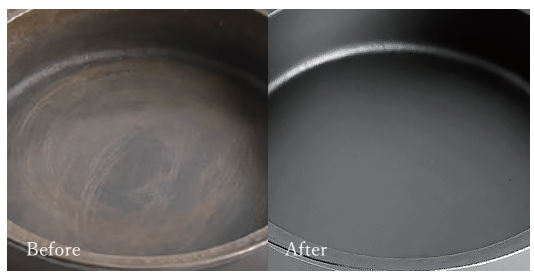
＊破損の場合のリペアは出来かねます。

POINT 1 ｜ 価格・納期確認後の安心発注

POINT 2 ｜ 新品同様でお戻し



油の塊がとれない



色がはがれた

サビがとれない

お試し用貸出しサービス

鉄器を使うのは初めて、サイズ感が知りたい、想像通りに使えるだろうか…
そんな思いにお応えする、ご購入前にお試しいただけるお貸出サービスです。
ぜひ気になる鉄器を実際にご自身の厨房でご使用ください。

基本プラン

調理器具のラインアップから気になるアイテムをどれでもお選びいただけます。

OIGEN商品の中でも多くご愛用いただいているフライパン、グリルパン、キャセロール、ココットなどはもちろん、ごはん釜や製菓用の鉄器まで、各種お試しいただけます。

フライパンやグリルパンはその使い心地や実力を体感いただき、キャセロールやココット、サイズ展開のある商品についてはサイズ感をご確認ください。冷やして使うってどういうこと？ 南部鉄器でパンが焼けるの？ など、南部鉄器の新しいたのしみ方もぜひお試しください。

POINT 1 基本２週間 商品無料お貸出し

POINT 2 ご負担は往復送料のみ

＊一部対象外の商品もございます。

クック & サーブ 特別プラン

タパス鍋 14 ㎝

焼き焼きグリルスリム

ピアット 24 ㎝

鉄の器 13 ㎝

クックトップ
ココット10cm M

店内オペレーションを想定して使用感を確認したいというリクエストが多い「クック & サーブ」(調理をしてそのままテーブルに出せる)のアイテム。着脱式ハンドルタイプを含む人気の5アイテムを特別に、最大3ヶ月間メニュー内でお試しいただけるプランです。

POINT 1	1ヶ月~3ヶ月　商品無料お貸出し
POINT 2	1アイテム最大20個までOK
POINT 3	往復送料+1アイテム手数料1,100円(税込)/月のみ

* 数に限りがあり要予約制。

パーツごとのご購入

OIGEN鉄器には蓋付き、ハンドル付き、木台付きなど様々なセット商品があります。レストランでのご使用では、鍋、蓋、ハンドル、木台をそれぞれご希望の数量でご注文いただくことが可能です。

＊一部対象外の商品もございます。

| POINT 1 | 欲しいパーツを欲しい数だけ購入可能 |

| POINT 2 | 買い足したい時も同様 |

＊例1

＊例2

＊例1のセットアイテムは本体、ハンドル、木台に、＊例2の蓋つき鍋は本体と蓋に分けられ、それぞれのパーツを必要な数量だけご注文いただけます。

オリジナル木台制作

マット・ブラックが美しい重厚な鉄器と相性がよい、温かい印象の木製トリベット＝木台をお好みの形、大きさで制作いたします。OIGEN鉄器と共にテーブルに出されるオリジナルの木製トリベットが、プレゼンテーションに華を添えます。

お好みの形、樹種、色などについてのヒアリング・お打合せを経て、オリジナルの図面をご用意します。2回目以降の追加のリピート注文も可能です。

POINT 1 | 他社製品のお手持ちの鍋でも制作可能

POINT 2 | 好きな形、色、数量でのご注文が可能

使用可能樹種の一例

ホワイトオーク	ブナ科コナラ属コナラ節の落葉広葉樹。キズに強く耐水性に優れている。
バスウッド	シナノキ科の広葉樹。程よい硬さ、仕上げは良好で光沢が出る。
アッシュ	モクセイ科トネリコ属の広葉樹。耐衝撃性・耐久性を誇る硬さが自慢。
ウォールナット	クルミ科クルミ属の広葉樹。適度な硬さで耐久性は高い。

Original Wooden Standloigen

OIGENの鉄器で焼くと美味しいのはなぜか？
鉄器で焼く手応えに感動するのはなぜか？

現在の岩手県がある地域は「蝦夷（えみし）」と呼ばれていた時代から鉄の産地であり、鋳物をつくるのに適した鋳型用の砂や粘土、鉄を溶かすための燃料となる木炭にも恵まれていました。私たちの祖先は、この地でつくられる鉄器が南部鉄器と呼ばれるずっと以前から、日本人の「食」のための道具をコツコツとつくってきました。私たち及源鋳造は岩手県奥州市（創業当時は田茂山）で約170年間、人々の食を支える鍋釜をつくり続けています。

産地の心と技を受け継ぐ私たちは、厨房というプロの現場で熱と食材に向き合う料理人にとって頼れる右腕となる道具を、そして時に人生を変えてしまうほど刺激的な道具をつくっていると自負しています。

誇らしく感じながら料理に向き合い、お客様を想い、新たな創造をかき立てられる。
そんな鉄器という道具を、自信を持ってお届けします。

常に「変化」を求め、「変化」を求められる
食のプロのみなさまへ

お問い合わせ先 - chef-madoguchi@oigen.jp
営業担当 岡島基子 / 及源鋳造株式会社

2024.02 発行

発行所 及源鋳造株式会社
発行者 代表 及川久仁子
装丁・デザイン 幸山佳史 / D-C-U-P Inc.
編集・本文 薗部七緒 / pueblito

撮影協力 will o' wisp
filippo

pro.oigen.jp

iwate mizusawaesashi

及源鋳造株式会社

岩手県奥州市
水沢羽田町字堀ノ内45

0197・24・2411

oigen.jp

tokyo hatagaya

東京営業所

TOKYO GALLERY
東京都渋谷区幡ヶ谷1-33-2
YUKONA 2F

03・5738・7513

pro.oigen.jp

OIGEN

OIGEN SELECT

PRICE LIST

MALUTTO & SOLITTO - マルット / ソリット

P.	品番	商品名	税込	税抜
15	JNP-004-04	ソリット 20cm	19,800	18,000
15	JNP-004-03	ソリット 24cm	25,300	23,000
15	JNP-004-02	ソリット 27cm	44,000	40,000
15	JNP-004-01	ソリット 30cm	55,000	50,000
16	JNP-003-04	マルット 20cm	36,300	33,000
16	JNP-003-01	マルット 24cm	55,000	50,000

フライパン - Flying Pan

P.	品番	商品名	税込	税抜
17	JNP-001-04	naked pan 片手24cm	22,000	20,000
17	JNP-002-01	naked pan Oval Pan 34.5×28cm	22,000	20,000
17	JNP-002-04	naked pan ローステイングパン	24,200	22,000
18	JTO-001-01	上等フライパンプロ 27cm	29,700	27,000
18	JTO-001-02	上等フライパンプロ 30cm	36,300	33,000

小さい鍋 - Small Pot

P.	品番	商品名	税込	税抜
21	CT-017	クックトップココット 10cm S	5,720	5,200
21	CT-016	クックトップココット 10cm M	6,050	5,500
21	CT-015	クックトップココット 10cm L	6,380	5,800
21	C-500	木製トリベット 17cm	3,080	2,800
22	F-811	タパス鍋 12cm	3,740	3,400
22	F-812	タパス鍋 14cm	4,180	3,800
22	F-813	タパス鍋 16cm	4,620	4,200
22	F-810	タパス鍋 ハンドル	1,320	1,200

焼き焼きグリル - YAKI YAKI Grill

P.	品番	商品名	税込	税抜
26	U-031	焼き焼きグリル スリム2個セット	8,800	8,000
28	U-029	焼き焼きグリル ぽっちゃり	6,600	6,000
28	U-030	焼き焼きグリル ぽっちゃり深形	7,700	7,000
28	U-033	焼き焼きグリル どっしり	8,250	7,500
28	U-037	焼き焼きグリル どっしり深形	8,800	8,000

ピアット - Piatto

P.	品番	商品名	税込	税抜
30	F-465	ピアット 20cm	6,600	6,000
30	F-461	ピアット 24cm	8,800	8,000
30	F-468	ピアット 27cm	11,000	10,000

ごはん釜 - Rice Cooker

P.	品番	商品名	税込	税抜
31	F-470	めしっこ	16,500	15,000
31	U-021	かまど形釜飯セット	12,100	11,000
32	F-420	南部ごはん釜 1合炊	8,250	7,500
32	F-450	南部ごはん釜 2合炊	9,350	8,500
32	F-414	南部ごはん釜 3合炊	11,000	10,000

鉄プレート / 鉄の器 - Iron Vessel & Iron Plate

P.	品番	商品名	税込	税抜
34	D-213	鉄プレート12.5cm	2,200	2,000
34	D-214	鉄プレート14cm	2,750	2,500
34	D-316	鉄プレート16cm	3,300	3,000
34	D-215	鉄プレート18cm	3,850	3,500
34	D-321	鉄プレート21cm	4,400	4,000
34	D-324	鉄プレート24cm	5,500	5,000
34	F-821	鉄の器 11cm	3,850	3,500
34	F-822	鉄の器 13cm	4,290	3,900
34	F-823	鉄の器 15cm	4,730	4,300
34	F-824	鉄の器 17cm	5,170	4,700
34	F-825	鉄の器 19cm	5,610	5,100
34	F-826	鉄の器 21cm	6,050	5,500

グリルパン - Grill Pan

P.	品番	商品名	税込	税抜
39	F-803	鉄板27cm グリルディープ	16,500	15,000
39	CA-031-S	鉄板27cm グリル	11,000	10,000
39	JM-003	Palma グリルパン 27cm	18,700	17,000
39	OG-004	シャラクモノ グリルパン 26cm	16,500	15,000

SHA RA KU MONO - シャラクモノ

P.	品番	商品名	税込	税抜
45	OG-005	シャラクモノ キャセロール 26cm	25,300	23,000
46	OG-002	シャラクモノ キャセロールS 21cm	15,400	14,000
46	OG-003	シャラクモノ キャセロールL 21cm	16,500	15,000
46	OG-001	シャラクモノ ソースパン 21cm	16,500	15,000
46	OG-004	シャラクモノ グリルパン 26cm	16,500	15,000

Palma - パルマ

P.	品番	商品名	税込	税抜
47	JM-002	Palma フライパン 24cm	18,700	17,000
49	JM-001	Palma ケトル	40,700	37,000
49	JM-003	Palma グリルパン 27cm	18,700	17,000
49	JM-004	Palma キャセロール	27,500	25,000
49	JM-007	Palma ティーポット	19,800	18,000
50	JM-008	Palma ティーポット スタンド	5,500	5,000
50	JM-006	Palma スパイスコンテナー	11,000	10,000
50	JM-009	Palma プレート ラウンド	4,400	4,000
50	JM-010	Palma プレート オーバル	3,300	3,000

むぐ - MUGU

P.	品番	商品名	税込	税抜
54	MG-011	むぐ　かぶと壱	55,000	50,000
54	MG-012	むぐ　かぶと弐	55,000	50,000
54	MG-013	むぐ　かぶと参	49,500	45,000
56	MG-021	むぐ　くわがた壱	55,000	50,000
56	MG-022	むぐ　くわがた弐	55,000	50,000
56	MG-023	むぐ　くわがた参	49,500	45,000

k.i.w.a - キワ

P.	品番	商品名	税込	税抜
59	KW-003	k.i.w.a ぽつ ぽつ	13,200	12,000
59	KW-004	k.i.w.a ぽつ	3,300	3,000
60	KW-001	k.i.w.a ひらり ひらり	22,000	20,000
60	KW-005	k.i.w.a きゅっ きゅっ	11,000	10,000
60	KW-007	k.i.w.a ごろ ごろ	19,800	18,000
60	KW-008	k.i.w.a しゅ しゅ	22,000	20,000

ウォーマー - Tea Items

P.	品番	商品名	税込	税抜
62	D-805	ウォーマー 千草	5,500	5,000
62	D-806	ウォーマー 千草＆専用カップ	8,250	7,500
62	D-114-S	ウォーマー 11cm	5,500	5,000

カトラリー - Cutlery

P.	品番	商品名	税込	税抜
63	C-801	ナイフ・フォークレスト　アラレ	2,200	2,000
64	C-802	ナイフ・フォークレスト　炭	1,650	1,500

キャバレット - Cabaret

P.	品番	商品名	税込	税抜
66	OIC-002	南部鉄器キャバレット	27,500	25,000

炭火コンロ - Charcoal Grill Stove

P.	品番	商品名	税込	税抜
70	F-805	炭火コンロセット丸 30cm	66,000	60,000
70	F-807	炭火コンロセット角	55,000	50,000