

# ひとり鍋のすすめ

## お気楽ひとり鍋



鍋焼きうどん



石焼ビビンバ

## 鍋がそのまま器になったら・・・

鍋料理は、肉・魚・野菜を汁ごといただけるから、栄養バランスが良く、外食が多く栄養バランスが偏りがちなシングルライフの方には、お勧めの優れた料理です。

一人暮らしの方、または残業で遅くなったお父さん、受験生の夜食に、食べる量が少なくなったお年寄りの方たちの「お気楽ひとり鍋」

### ● 「お気楽ひとり鍋」の特長（土と釉薬の特性）

- ・ 従来の土鍋では、ご使用になる前に米のとぎ汁などで煮だきする必要がありましたが、この鍋は普通洗いのみでご使用いただけます。
- ・ 石焼ビビンバも調理できます。
- ・ 土、釉薬の特性により従来の土鍋と比べ、素材が強くて割れにくく、汚れにくい。
- ・ 電子レンジ・オーブンもご使用いただけます。