

南部鐵器

Nambu tekki



南部宝星堂



茶の湯釜・風炉

YUGAMA&FUURO

鉄瓶で沸かした湯には、表面から溶出した鉄分が含まれているため、水道水の塩素臭などが抑えられ、甘味をもったまろやかさが感じられます。鉄器が古くから茶道具として愛されてきた所以でもあります。

茶の湯釜・風炉

YUGAMA&FUURO



1-1 湯釜 巻貝
12.6L



1-9 湯釜 肌
風炉 面取
2.8L



1-10 湯釜 筋
風炉 紅鉢
2.8L



1-11 湯釜 肌
風炉 三日月 (大)
2.8L
1-12 湯釜 肌
風炉 三日月 (小)
2.8L

南部鉄器の由来

水沢の鉄器の歴史は古く、平安時代末期にまでさかのぼります。

栄華隆盛を極めた藤原三代の平泉文化とのかかわりが深く、その祖藤原清衡が中尊寺建立の悲願をたて、近江の国より招いた鋳物師達に多くの仏具を作らせた事に始まると伝えられています。

鋳物が水沢に栄えた原因として、北上川流域の良質な川砂、北上山地から鋳造に使われる砂鉄や粘土、原料となる鉄は近隣の江刺、気仙、東磐井から入手できたことです。

「伝統工芸品」として全国第一号の指定を受けた南部鉄器、本物だけがもつ品格を九〇〇年の伝統に託してお届けいたします。



砂鉄鉄瓶・急須

SATETSU TETSUBIN & KYUUSU

砂鉄鉄瓶とは、砂鉄を原料とした鉄瓶。

砂鉄は不純物が非常に少なく、とても硬い素材のため加工も難しく、素材自体が高価。

そのためつくる職人も限られていますが、凛とした気品があります。

砂鉄 鉄瓶

SATETSU TETSUBIN & KYUUSU



2-1 鉄瓶
砂鉄 南部型 アラレ
2.0L



2-2 鉄瓶
砂鉄 南部型 山水
2.0L



2-3 鉄瓶
砂鉄 富士型 アラレ
2.7L



2-4 鉄瓶 砂鉄 富士型 桜
2.7L



2-5 鉄瓶
砂鉄 柚子型 アラレ
2.0L



2-6 鉄瓶 砂鉄 柚子型 桜
2.0L



2-7 鉄瓶
砂鉄 柚子型 ひょうたん
2.0L



2-8 鉄瓶
砂鉄 平南部 アラレ
2.0L

砂鉄 急須

SATETSU TETSUBIN & KYUUSU



2-15 急須 砂鉄 アラレ
0.3L



2-16 急須 砂鉄 桜皮寸筒
0.3L

焼型鉄瓶

YAKIGATATETSUBIN



焼型鉄瓶とは、

南部鉄瓶の伝統的な製作方法で、文様を押して作った型を炭火で焼きあげることで焼型と言われています。重厚な逸品です。



3-1 鉄瓶 南部型 アラレ
1.8L



3-2 鉄瓶 桜皮寸筒
中 1.6L
小 1.4L



3-3 鉄瓶 万代屋 アラレ
三升 3.2L
二升 2.5L
一升五合 2.2L



3-5 鉄瓶 貝 アラレ
1.2L



3-6 鉄瓶
南部型 小 アラレ
南部型 小 肌
1.0L



3-7 鉄瓶 コシキポット
1.0L



3-8 鉄瓶 平丸正形 桜
1.8L



3-9 鉄瓶 宝珠 アラレ
1.5L



3-10 鉄瓶 丸南部 アラレ
2.0L・1.8L



3-11 鉄瓶 新万代 アラレ
1.5L



3-13 鉄瓶 肩平 肌
2.0L



3-14 鉄瓶 柚子型 みかん
1.8L



3-15 鉄瓶 柚子型 アラレ
2.2L・1.8L・1.4L



3-16 鉄瓶 丸型 糸目
1.9L・1.5L



3-17 鉄瓶 すずみ型
2.5L・1.8L・1.3L



3-18 鉄瓶 富士型 肌
1.8L



3-19 鉄瓶 なつめ型 竜紋
1.6L

アラレ文様

南部鉄器独特の文様として知られているアラレ文様。
鉄瓶の表面積が増すことで保温効果も絶大。
他に、動物文様、植物文様などがあり、多くの方々に
愛されています。



南部鉄器の特徴

その1 鉄分補給に効果的

料理する時に、鉄器から体に吸収されやすい二価鉄が出て、材料に程よく溶け込み体内に吸収されるため、鉄分補給に効果的です。

その2 使い込むほどになじむ

鉄器表面をみると小さな凹凸がありますが、使い込むほど油が染み込んで金属石鹼と呼ばれる被膜を作り、焦げつきを防ぎ料理をおいしく仕上げます。

その3 抜群の熱伝導性と保温性

南部鉄器の鍋は、厚みがあるので保温性に優れ、熱を均一に伝えるため、料理中の温度のムラが少なく、肉のうまみを逃がさず上手に料理ができます。

その4 丈夫で長持ち

熱で溶け出す温度を融点といいます。鉄の融点は何と1000度を超えます。そのため、不用意な空焚きにも耐え、たいへん丈夫で錆に注意すれば一生使用できます。

生型鉄瓶

NAMAGATATETSUMIN



生型鉄瓶とは、

焼型鉄瓶とは対称的に現代鑄造で製作した鉄瓶。鑄物の砂で型を作り造形の際に焼型鉄瓶のように焼きあげないので生型といわれています。伝統の技と現代鑄造がマッチした秀作です。



4-1 鉄瓶 南部平丸 アラレ
2.3L



4-2 鉄瓶 南部平丸 菊
2.3L



4-3 鉄瓶 丸 アラレ
2.0L・1.5L
1.4L (松つまみ)



4-4 鉄瓶 丸 糸目
2.0L・1.8L



4-5 鉄瓶 ブドウ
2.0L



4-6 鉄瓶
新平丸 アラレ
新平丸 肌
1.8L



4-7 鉄瓶
姥口 アラレ
姥口 肌
1.2L



4-8 鉄瓶 宝珠 アラレ
1.8L



4-9 鉄瓶 雲竜型
1.4L



4-10 鉄瓶 布団型 牡丹
1.6L



4-11 鉄瓶 平型 アラレ
1.0L



4-12 鉄瓶 平型 肌
1.0L



4-13 鉄瓶 平丸型 菊水
1.2L



4-14 鉄瓶 平丸型 アラレ
1.2L



4-15 鉄瓶
平丸型 亀甲アラレ
1.2L



4-16 鉄瓶 平丸 アラレ
1.8L



4-17 鉄瓶 平丸 松
1.8L



4-18 鉄瓶 鶴亀
1.8L



4-19 鉄瓶 平丸 馬
1.8L



4-20 鉄瓶 平丸 桜
1.8L

南部鉄器の表と裏

鉄瓶を置くときには、注ぎ口が向かって右とされています。

文様を見比べてみると、裏とされる側のほうが表面より控えめになっているのがおわかり頂けるとと思います。鋳物師の銘も裏とされる側に鋳込まれています。

日頃のお手入れが肝心

初めてのご使用には

はじめに2〜3度水を沸かします。

煎茶を湯のみ茶碗一杯分を布巾に包んで煮立てます。

漆の臭いを取り除き、お茶のタンニンが錆止め防止に役立ちます。

※炭火だけでなく、ガスレンジでもご使用いただけます。

使い終わるたびに

残ったお湯は全部空けます。フタを取ったまま余熱で水分を蒸発させてください。

まだ、水分が残っている時は、軽く空焚きして内部を乾燥させてください。



急須
KYUUSU



5-1 急須 丸 アラレ
0.8L・0.5L・0.3L・0.2L



5-2 急須 算玉 アラレ
0.7L



5-3 急須 平丸型 アラレ
0.7L



5-4 急須 平丸型 牡丹
0.7L



5-5 急須 兼用瓶 古銭
0.8L



5-6 急須 丸型 桜
0.5L・0.3L



5-7 急須 木ノ葉
0.7L・0.3L



5-8 急須 千筋
0.7L・0.3



5-9 急須 桜寸筒
0.3L



5-10 急須 波千鳥
0.3L



5-11 急須 亀甲アラレ
0.5L・0.3L



5-12 急須 肌
0.3L



5-13 急須 東屋アラレ
0.3L



5-14 急須 平型寸筒
0.3L



5-15 急須 三味線
0.6L



5-16 急須 六角利休
0.5L



5-17 急須 筋目利休
0.5L



5-18 急須 南部型 雁
0.5L



5-19 急須 日の丸
0.5L



5-20 急須 富士馬
0.3L



5-21 急須 富士山水
0.3L



5-22 急須 柚子型
0.5L・0.3



5-23 急須 田島
0.5L



5-24 急須 丸型 中尊寺
0.3L



5-25 急須 竜
0.3L



5-26 急須 鬼アラレ
0.8L



5-27 爛瓶
0.4L



5-28 冷酒用瓶
0.4L



5-29 急須 平丸型アラレ
0.3L



5-30 急須 平丸型アラレ
0.5L



5-31 急須 手まり
0.8L・0.5L



5-32 急須 なつめ
0.8L



5-34 急須 コシキ型 桜
0.3L



5-33 急須
腰張型 亀甲アラレ
0.5L



5-35 急須 腰張型 アラレ
0.5L



5-36 急須 腰張型 桜
0.5L



5-37 急須 平型 カサ
0.7L



5-38 急須 平型 年輪
0.7L



5-39 急須 宝珠アラレ
0.5L



5-40 急須 ブドウ
0.5L



5-41 急須 平型 アラレ
0.7L



5-42 急須 平型 肌
0.7L

ホーロー引き加工の鉄瓶・急須のお手入れ
内部を洗うときは、ホーローを傷つけないようにやわらかいスポンジ等で洗ってください。
外側は鉄瓶や急須がまだあたたかいうちに、お茶を浸して絞った布で磨いてください。南部鉄器ならではの光沢が生まれると同時にサビの予防にもなります。

鍋

NABE



油を使う料理には、野菜くずを炒めます。煮物に使うときには、野菜くずを水で煮ます。
 そうすることによって、新品の鉄鍋特有の匂いが消え、油や汁とのなじみがよくなります。
 使い終わったらなるべく湯水を使って、竹のササラかタワシで洗います。汚れの程度に応じては
 多少洗剤を使って頂いてもかまいません。軽く空焚きして水気を取り去るのもお忘れなく。

スキヤキ鍋

NABE



6-2 スキヤキ鍋 竹
26cm



6-3 スキヤキ鍋 波千鳥
26cm・24cm



6-4 スキヤキ鍋 角
26cm

フライパン

NABE



6-14 フライパン
25cm



6-15 ミニフライパン
15cm



6-19 ミニパン(蓋付)
14.5cm

グリル鍋

NABE



6-8 ジンギスカン鍋
28cm



6-10 グリルパンだんらん
28cm



6-1 いろり鍋
15cm・18cm・21cm
24cm・27cm・30cm



6-5 両口鍋
24cm



6-6 テンプラ鍋
24cm (付属品は別売り)



6-7 しゃぶしゃぶ鍋
24cm



6-11 ダッチオーブン
26cm



6-12 パン焼き器
18cm



6-13 ごはん釜
< 三合炊き > 18cm
< 五合炊き > 23.8cm



6-17 たこやきプレート
18cm

知っておくと便利です

●料理の黒ずみ…冷める前に別の器に

鉄鍋で作った料理をそのままにしておくと、まれに料理が黒ずんでしまうことがあります。素材として使われた具の中にタンニンやプラボノイド系の色素が含まれると、調理の際、鍋から出る鉄分に反応して黒くなるからです。害はありませんが料理を作りおきしておく場合は、必ず冷める前に別の容器に移しかえておくことをおすすめします。

日頃のお手入れが肝心

使い込むほどに油がよくなじみ、焦げつきにくくなるのは表面の細やかな凹凸に油がしみ込んでいくからです。

●そのためにはー

日頃からなるべく洗剤を使わずに、温水とササラで汚れを落とし、空焚きで水分を完全に飛ばすようにしていただくのが効果的です。



小物類 KOMONORUI



南部鉄器は鉄瓶や茶釜以外にも様々な製品を取り揃えております。

郷愁をそそる材質と鋳物の組み合わせ、心をホットなごませる小物たち・・・

くつろぎのひとときに伝統の技をお楽しみください。

灰皿

KOMONO



7-1 灰皿 角和



7-2 自在カギ灰皿
大・小・ミニ



7-3 火鉢灰皿
大・小



7-4
囲炉裏ミニ灰皿セット

箸置き

KOMONO



7-13 箸置き 鯛



7-14 箸置き キュウリ



7-15 箸置き 枝豆



7-16 箸置き ナス



7-17 箸置き トウガラシ



7-5 花瓶 牡丹

7-7 一輪差
筋・アヤメ・肌

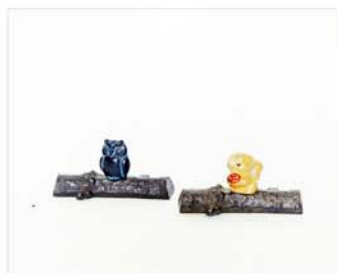
7-8 一輪差 アラレ

その他 小物

KOMONO



7-10 瓶敷 寿

7-11 瓶敷
アラレ (小)・うずまき
アラレ (大)・梅花
(アラレ模様のみゴム脚付き)7-12 特注品 記念品
(見本)7-18 朱肉入れ
柿・だるま7-19 朱肉入れ
カボチャ・ミカン7-20 文鎮
七福神・牡丹・筆7-21 文鎮
木にフクロウ・木にリス

7-22 文鎮 招き猫

7-24 水差し
アラレ・アヤメ

7-25 栓抜 カップ (男女)



7-26 栓抜 鉄瓶



7-28 ぐいのみ 煎茶

7-29 茶たく
木の葉・菊・角菊
丸菊・星丸7-30 瓶敷
年輪・波・竜 5 匹

風鈴・吊り灯籠・卓鈴

FUURIN



日本人の細やかな感性が生んだ夏の風物詩。南部鉄器が奏でる澄んだ音色に心がなごみます。
環境省がまとめた「残したい日本の音風景 100 選」に南部風鈴の音が選ばれています。

チリン・チリン・・・♪

風鈴

FUURIN・TOUROU/TAKURIN



8-4 折り鶴



8-5 道風



8-7 三重奏



8-8 特大風鈴 竜



8-9 山ユリセット



8-10 鉄瓶風鈴



8-11 釣り鐘
特大・並大・中・ミニ



8-12 松の実
中・ミニ



8-13 肌



8-14 金魚



8-15 熱帯魚



8-16 イルカ



8-17 くじら



8-18 鳩



8-19 カップ



8-20 童



8-21 フクロウ



8-22 ホタル



8-23 カタツムリ



8-24 オットセイ



8-25 ペンギン



8-26 カエル



8-27 キキョウ



8-28 山ユリ



8-29 角風鈴

吊り灯籠

FUURIN・TOUROU/TAKURIN



8-1 吊り灯籠合掌
大・中



8-2 吊り灯籠あぜくら
大・ミニ



8-3 閣灯籠



8-6 六角灯籠

卓鈴

FUURIN・TOUROU/TAKURIN



8-30 花卓鈴
アサガオ・チューリップ
キキョウ・ユリ



8-31 卓鈴 釣鐘

有限会社東洋商事

〒171-0033 東京都豊島区高田 3-6-7-1F
TEL : 03-6661-2661 FAX : 03-3980-2203
MAIL : info@toyo-sj.com