

Makuake4,000万越超の売上！伊賀焼レンジ土鍋「伊賀ノ匠」 三重県伊賀市のふるさと納税返礼品に採用

2024年8月より、楽天ふるさと納税・ふるなびなど、11サイトで順次提供開始

株式会社IKホールディングス（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：長野庄吾）の100%子会社で、テレビショッピング事業を行う株式会社プライムダイレクトは、レンジで本格的な土鍋ご飯が楽しめる伊賀焼レンジ土鍋「伊賀ノ匠」を、2024年8月8日より三重県伊賀市のふるさと納税返礼品として販売を開始致しました。

企画・開発を行うマーケティングメーカーIKホールディングスの企画力と、伊賀土と、伊賀焼職人の熟練の技で完成した伊賀ノ匠に、ぜひご注目ください。



伊賀焼の窯元の協力により完成！“レンジで炊飯できる土鍋”

マーケティングメーカーであるIKグループの各事業会社は、それぞれ商品開発の部署を持ち、TV・EC・カタログ通販・店頭など、マーケットごとのお客様のニーズや、競合他社を含めた市場動向などを調査しながら、新商品の開発に取り組んでいます。

伊賀焼レンジ土鍋「伊賀ノ匠」は、主にTV・ECといったBtoC通販を行う株式会社プライムダイレクトで開発された炊飯土鍋です。「土鍋で炊いたご飯はおいしい」「でも火加減が面倒」そんな誰もが感じる土鍋ご飯の魅力と手間のギャップを解消するために、試行錯誤を繰り返して完成した電子レンジ専用土鍋、それが「伊賀ノ匠」です。

これまでに、電子レンジを使った調理器や、炊飯グッズはたくさんありましたが、レンジで炊飯できる土鍋は、聞いた事がないと感じた時に「電子レンジ炊飯土鍋が実現したら、沢山の人に手間なくおいしいご飯を楽しんでいただける」と確信し、開発がスタートしました。

土鍋の産地の選定と同時に、窯元に1軒1軒電話を入れ、話も聞いてもらえない悔しい思いをしながら、やっと話を聞いてもらったのは、三重県四日市市で陶器の卸問屋を営む佐治陶器さんでした。

そこから日本の伝統である陶器とお米を、現代人の生活に欠かせない電子レンジにかけ合わせるという、無謀ともいえる挑戦が始まりました。

こだわったのは「味」と「使い勝手」 すべてはお客様目線

土鍋ご飯をおいしく召し上がっていただくために一度にたくさん炊いて冷凍保存することは避けたい。そんな思いから 0.5~1 合の食べきりサイズにこだわりました。1 食で食べきるサイズだからこそ毎日の炊飯が前提。毎日使うものであれば、とにかく手軽にしたい。でもおいしく炊きたい。味と使い勝手の両立が課題でした。

そもそも直火の土鍋が面倒なのは、火力の調整。いくらレンジで炊飯できる土鍋ができたとしても「600Wで5分+500Wで3分」のように2段階式にしてしまうと、結局面倒に感じてしまいます。そこで、形状、水・米の量、浸水時間、加熱時間、蒸らし時間・・・さまざまな組み合わせで、炊飯と試食を繰り返し、たどり着いたのが「浸水後、レンジ10分+蒸らし15分」でした。

食味鑑定値で直火土鍋を超える結果に

「伊賀ノ匠」で炊くご飯のおいしさを自分たちの主観で判断するわけにはいかないと、第三者機関に数字で判断してもらえる方法「食味鑑定値」を採用。

米の粘り・硬さ・外観などを総合的に評価する「食味鑑定値」は、お米に含まれる成分の含有量を測定し、美味しさを総合的に評価するもの。お米生産者の間では、美味しさの指標のひとつとして利用されています。

「伊賀ノ匠」で炊いたご飯と、市販の土鍋で直火炊飯したご飯の比較鑑定を依頼したところ、直火の土鍋よりも高い数値が出ました。

※分析機関：株式会社サタケ穀物分析センター

※お米の美味しさには個人差があり、本分析結果は美味しさを約束するものではありません。

※食味鑑定値はひとつの指標であり、分析した検体に対する評価であるため、すべてのお米が同様の結果になるとは限りません。

検体	食味鑑定値(100点満点)
レンジ × 伊賀ノ匠 で炊いたご飯	89
直火 × 市販土鍋 で炊いたご飯	83

こうして、「使い勝手」と「味」の2つをクリアする事が出来ました。



試作品と向き合い、電子レンジと向き合い、何度もお米を炊いて、試行錯誤の末に生まれたのが「伊賀ノ匠」です。こだわりのつまった「伊賀ノ匠」が、伊賀市のふるさと納税返礼品として認められ、ふるさと納税サイトで提供されることになりました。

伊賀焼について

伊賀流忍者の発祥地として有名な三重県伊賀市。

そこで作られる「伊賀焼」は1300年続く国指定の伝統工芸品として知られています。伊賀の焼き物の起源は遙か奈良時代。伊賀の地には豊かな陶土が存在し、陶器作りに適した環境が整っており、古くから陶器作りをしてきた技術が現代へ継承され高く評価されています。

息をする土「伊賀土」

伊賀の土には、400 万年前に生息した生物や植物の名残があります。そこで採掘した陶土は高温で焼き締めるとその名残が燃え尽き、小さな穴が沢山あいたスポンジ状になります。その小さな穴が熱を保ち、水分を調整する役割を担うため、伊賀土は「息をする」と言われています。



ひとつひとつ手作業で作っています

「伊賀ノ匠」は土鍋を作り続けて 40 年の秋野製陶所 3 代目、秋野さんご夫婦の二人三脚で作られています。ひとつひとつの土鍋が、よく見ると少しずつ表情が違うのも、大量生産品ではない手作りならではの味です。



「伊賀ノ匠」掲載 ふるさと納税返礼品ポータルサイト

▼ ふるさと納税の各ポータルサイトから申し込みください。以下主要の一部サイトになります。

- ・ 楽天ふるさと納税
<https://item.rakuten.co.jp/f242161-iga/ep001/>
- ・ ふるさとチョイス
<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/24216/6257424>

その他「伊賀ノ匠」をお申込みいただけるポータルサイトは下記になります。

- ・ ふるぽ
- ・ ふるなび
- ・ セゾンふるさと納税
- ・ ふるさと本舗
- ・ ふるさとプレミアム
- ・ au Pay ふるさと納税
- ・ ANA ふるさと納税
- ・ JRE MALL ふるさと納税
- ・ ふるラボ

※各サイトの掲載時期が異なる場合がございます。検索エンジンより「伊賀ノ匠+ふるさと納税」で検索していただくとスムーズです。

商品概要

【商品名】	伊賀焼レンジ土鍋 伊賀ノ匠
【寄付金額】	30,000 円のふるさと納税で返礼品として手に入れます。
【材質】	陶器
【サイズ】	直径 14.5cmx 高さ 14cm
【重さ(約)】	約 850g
【生産国】	日本
【公式サイト URL】	https://www.primedirect.jp/products/IG11-nomal/

【会社概要】

株式会社プライムダイレクトは、マーケティングメーカーです。

お客様の「楽しく、健康に生きる」を応援するために、自社で商品を開発・販売している企業です。人々がどのようなお悩みをお持ちなのか?どんな時に不便を感じるのか?今世の中にある商品に、どのような改善をするとより良いものになるのか?を考え、「あなたのがぞむ、いっぽさき」を常に目指して商品開発を行っています。

社名	:株式会社プライムダイレクト
本社	:〒453-0809 愛知県名古屋市中村区上米野町四丁目 20 番地
東京支社	:〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階
代表	:代表取締役 長野庄吾
設立	:2014 年7月
資本金	:70 百万円
従業員	:25 名 (アルバイト含む)
ホームページ	: https://primedirect.info/

公式通販サイト	: https://www.primedirect.jp/
Instagram	: https://www.instagram.com/primedirect.jp/
X(旧 Twitter)	: https://x.com/prime_direct
YouTube	: https://www.youtube.com/@primedirect4436



Primedirect

プレスリリース問い合わせ担当窓口 : プライムダイレクト 神谷 (かみや)

携帯 : 080-6980-4498

E-mail : t-kamiya@primedirect.jp