

ASMO通信8月号



2022年

<https://as-mo.co.jp/>

今年の冬は変わり鍋はいかが？

「焼き」ではなく「炊き!？」

鹿児島発の新感覚鍋のご紹介です。



炊き鍋とは??

真ん中がくぼんだ鉄板鍋を使うのが特徴で、くぼみの中に出汁を入れ、煮ていきます。周りに肉、もやし、キャベツなどの具を並べ、グツグツしてきたら周りの土手を崩して火を入れていきます。

焼肉よりもヘルシーに食べられるので、ダイエット中にとっても嬉しい料理です

炊き鍋セット



アルミ ふち鍋

〈QMY-03〉 目8-2043-0201 ¥23,000

外寸	内径	深さ	ℓ	kg
400×400×H70	235	60	2.0	2.1



柚子天目 小レンゲ T03-239

〈RLV-L2〉 8-2056-3101 ¥1,500
158×55

柚子天目 小レンゲ台 T03-240

〈RLV-L3〉 8-2056-3201 ¥1,100
90×90×H32



いぶし黒 スタック角ダシ入 〈RDS-06〉

8-2054-0301 T03-188 大 180×90×H123 550c.c. ¥6,100



黒南蛮4.0取鉢 T03-205

〈RHT-L4〉 8-2055-0401 ¥1,200
φ125×H40 ●瀬戸焼

株式会社 **アスモ** ENAMO



<https://www.as-mo.co.jp>

札幌 アスモ

検索



Mail: office@as-mo.co.jp

TEL: 011-815-8686

札幌市豊平区豊平2条8丁目1-40