

2日目もふっくらもちもち食感を実現！

温め直してそのまま食卓に出せて時短も叶える

「信楽の土 おひつ」と「信楽の土 茶碗」が新登場

～KEYUCA全国の店舗、オンラインストアにて7月13日（土）より販売開始～

<https://www.keyuca.com>

「ものづくり」にこだわり、衣食住に関わるオリジナル商品を自社店舗で販売しているKEYUCA（社名：河淳株式会社 所在地：東京都中央区、代表：河崎淳三郎）は、「旅するうつわ」シリーズより、お米のおいしさを損なわずに保存でき、そのまま温められるので時短にもつながる「信楽の土 おひつ」と高級感のあるデザインの「信楽の土 茶碗」を2024年7月13日（土）より、KEYUCA全国の店舗、オンラインストアにて販売いたします。



KEYUCAでは、「届けたい、日本のうつわ」というコンセプトのもと、国内産地でつくる食器づくりに力を入れています。2024年の「旅するうつわ」シリーズは、特に産地と窯元に焦点を当て、1年に4箇所の産地を巡り、窯元や開発背景を紹介する「窯元探訪記」とともに商品を展開する特集の企画を実施しています。

シリーズ第3弾の今回は、日本六古窯の1つである滋賀県の信楽焼にフォーカス。「旅するうつわ」信楽焼特集をきっかけに信楽では土の特性を器の特徴として落とし込んだものづくりをしていることを知り、信楽の土の特性を活かしたおひつの開発に至りました。

「信楽の土 おひつ」は信楽土が多孔質で吸湿性がある特徴を活かすことで、電子レンジで温め直した際に水分が蒸気となってお米に戻り、翌日でも、もちもち食感のご飯を楽しめます。実際にKEYUCAスタッフからは「おひつで保存したご飯は食感も香りもいい」という声があがっており、ラップや保存容器で保存するよりもおいしく温め直すことができます。

使い方も簡単で、炊いたご飯をおひつに移し、そのまま冷蔵保存することができ、さらに翌日はそのままレンジで温めることができるので、保存容器に移す手間や洗いが減り時短につながります。美味しさと時短を叶えてくれるアイテムです。

また、本商品は冷蔵庫や棚で保存する際、重ねることができる平らな蓋を採用。蓋は小皿としても使用できます。おひつの大きさは、ご飯2膳分のサイズで冷蔵庫のスペースを取らないので収納しやすいのもポイントです。

「信楽の土 おひつ」と「信楽の土 茶碗」は、器の表面をコーティングする釉薬を内外で変え、外側は高級感のあるマットに、内側はご飯がくっつきにくく洗いやすいよう、ツヤ仕上げにしました。

ラップにくるまずにご飯を保存でき、環境にも優しく時短にもつながる「信楽の土 おひつ」と高級感がある「信楽の土 茶碗」で今までとは一味違うもちもちふっくらご飯をお楽しみください。

# KEYUCA

## おひつを実際に使用したスタッフの声とおいしさを保てる理由

今回はおひつの使い心地を伝えるために、KEYUCAスタッフに実際に使ってもらい、リアルな声を集めました。

- ・普段はご飯をまとめて炊いて冷凍している。おひつで保存したご飯は美味しいので、炊いた翌日はおひつで食べるルーティンを作りたい。
- ・土鍋で炊いたご飯をおひつで保存すると、しゃっきり締まった食感で納豆ご飯好きな自分にはとても嬉しい。
- ・普段から2合サイズのおひつを使っているが、ご飯をお茶碗によそうのが少し面倒に感じていた。一膳分のおひつは、そのまま食べれて嬉しい。なにより小さくて可愛い。
- ・小さな子ども二人分の朝ご飯にちょうどいいサイズだった。冷蔵庫にスペースがないので、隙間に差し込めていい。
- ・おひつで保存したご飯は食感も香りもいい。うつわの内側につく水滴が少ないのも嬉しい。週末に料理を楽しむ時、少し手間をかけて使いたい



### おいしさを保てる理由

信楽土は、多孔質で吸湿性があることが特徴です。そのため、炊き立てのご飯を入れて蓋を閉めると蒸気をおひつ自体が吸収してくれます。電子レンジで温め直した際に、吸収していた水分が蒸気になってご飯に戻るので、冷蔵庫で保存して翌日温め直しても、水分量が保たれているのでご飯のモチモチ食感をキープしてくれるのです。



### おひつの使い方

- ①炊いた後のご飯をそのままおひつに入れて冷蔵保存します。
  - ②食べる際には、そのまま電子レンジで温め可能。食卓の場に出すときも他の容器に移し替える必要はありません。
- 洗い物や手間が省けて、時短につながります。

※1膳分のご飯（約150g）を入れて小井のようにも使えますが、最大で2膳分（約300g）のご飯を入れることができます。

# KEYUCA

## 旅するうつわシリーズについて

KEYUCAでは、「届けたい、日本のうつわ」というコンセプトのもと、国内産地でつくる食器づくりに力を入れており、現在全国11箇所の産地と手を組み、各地のうつわを展開しています。「旅するうつわ」シリーズは、日本各地の陶磁器産地を巡り、その土地でつくるからこそ生まれる形・風合いを大事に開発しているシリーズで、各産地の魅力が詰まったアイテムです。



今回フォーカスしたのは、滋賀県の信楽焼。信楽では、土の特徴を機能として製品に落とし込むものづくりをしていることもあり、今回は信楽焼の土の最大の特性である、吸湿性を活かせるようおひつを開発しました。仕上げには、釉薬を使用することで高級感をプラスし、土鍋を連想させるブラック、土物と合うベージュ、伝統色を表現したレッドのKEYUCAオリジナルの3色展開をご用意しています。

特集ページ

[https://www.keyuca.com/Page/Feature/travel\\_vessel\\_vol3.aspx](https://www.keyuca.com/Page/Feature/travel_vessel_vol3.aspx)



# KEYUCA

## 商品概要



商品名：信楽の土 おひつ (※レッドのみ店頭限定発売)

価格 : ¥3,200円 (税込¥3,520円)  
カラー : ブラック、ベージュ、レッド  
生産国 : 日本

サイズ : W13×D13×H9.8cm  
適正容量 : 530ml  
満水容量 : 650ml  
重量 : 約750g (本体=約540g、ふた=約210g)

- ・電子レンジ使用可○
- ・食器洗い乾燥機使用不可×
- ・オーブン使用不可×

### 【商品URL】

<https://www.keyuca.com/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=s1101973>



商品名：信楽の土 茶碗

価格 : ¥1,890円 (税込¥2,079円)  
カラー : ブラック、ベージュ、レッド  
生産国 : 日本

サイズ : W12.5×D12.5×H5.7cm  
適正容量 : 150ml  
満水容量 : 280ml  
重量 : 約215g

- ・電子レンジ使用不可×
- ・食器洗い乾燥機使用不可×
- ・オーブン使用不可×

### 【商品URL】

<https://www.keyuca.com/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=s1101976>

# KEYUCA

## ブランド概要

### KEYUCA (ケユカ) とは

カーテン、家具、キッチン雑貨、食器、バス用品、服飾雑貨などケユカでしか手に入れることができない、オリジナルデザインの商品を、『Simple & Naturalに暮らす。』をテーマに取り扱うライフスタイルショップです。東京都内19店舗を中心に、95店舗以上を展開しています。

お客様にとっての「ちょうど良いをつくる」ブランドとして、ものづくりを通して、日々の暮らしを心地よいものにしていきます。

URL : <https://www.keyuca.com>  
Instagram : @keyuca\_design  
[https://www.instagram.com/keyuca\\_design/](https://www.instagram.com/keyuca_design/)



### ちょうど良いをつくる

KEYUCAはものづくりのブランドです。  
ただ、ものだけをつくるわけではありません。  
ひとりひとりが心地よさを感じる「ちょうど良いをつくる」を届けます。

デザインが素敵だと思えたり、使いやすいと実感できたり、  
手頃に手に入れられたり、自分らしくいられたり。  
そんな心地よさを感じることは、幸せなことだと考えています。

私たちは、ものづくりを通じて、お客様の日常に寄り添い、  
これからもひとりひとりの「ちょうど良いをつくる」を探求し、届けていきます。

## 会社概要

会社名 : 河淳株式会社  
代表者 : 河崎淳三郎  
所在地 : 東京都中央区日本橋浜町3-15-1  
設立 : 昭和49年9月3日 (1974年)  
事業内容 : リテールソリューション事業、  
グローバルハードウェア事業、  
パブリックファニチャーインターナショナル事業、  
メディカル事業、ホテル事業、ThreeS事業、  
ケユカ事業、海外事業  
URL : <https://www.kawajun.co.jp>

