

鋳物屋/ハイワ圧力鍋

お客様へおいしい食生活を提供するために

PCシリーズ クオリティ マニュアル



 株式会社
鋳物屋

営業部

Ver3.0

「たった一つの圧力鍋が、食卓を変える。」

— それが、“鋳物屋”の仕事です —

■ 01 | はじめに

私たちが作っているのは、「圧力鍋」です。
でも、ただの“圧力鍋”ではありません。
それは、「時間のない日にも、おいしいごはんができる事」だったり、
「料理が苦手な人の、ちょっとした自信」だったりします。
そして何より、「おいしいね」の笑顔を増やす道具です。
私たち株式会社鋳物屋は、山形の小さな町で、
そんな願いを込めた“鍋づくり”を続けてきました。

■ 02 | 鋳物屋の鍋が生まれる場所

創業の地は、山形県東根市。
冬は厳しく、雪に閉ざされることもあります。
でも、そうした環境だからこそ、
「温もり」や「工夫」を大切にする土地柄が育ちました。
鋳物屋の圧力鍋は、すべて国内生産。
大量生産ではなく、一つひとつ、
「まじめな技術者の手」でつくられています。
手に取ったときの重さ、火にかけたときの音、
そして、料理が仕上がったときの“香り”まで、
あなたのキッチンに「頼れる道具」として寄り添います。

■ 03 | 私たちのこだわり

◎ “命をあずかる道具”としての覚悟

圧力鍋は、火を使い、密閉され、圧力をかける調理器具です。

だからこそ、少しの設計ミスも許されません。

鋳物屋では、すべての鍋に対し厳格な安全検査を行い、「ご家族の安全」に最大限の責任を持って製造しています。

◎ 余計なものは、つけません

派手な見た目の装飾や過剰な多機能はありません。

「必要な人に、必要な形で、永く愛される鍋を」

それが、鋳物屋のモノづくりの哲学です。

◎ 修理対応も、鍋の一生に寄り添う仕事

壊れたら終わり、ではありません。

私たちは、製品の修理対応にも全力で向き合います。

お客様の「もう一度使いたい」に応えることが、作り手の責任だと考えているからです。

■ 04 | なぜ、小売店の皆様に知っていただきたいのか

小売店様は、ただ“商品売る”場所だけではないと考えております。

それは、「信頼をつなぐ場所」。

誰かの食卓に届く前に、誰かの手によって選ばれ、勧められ、語られる。

だからこそ、私たちの鍋を「物語ごと」お届けしてほしいのです。

どうか一度、私たちの鍋を手にとって、

その重みの中にある、“まっすぐな想い”を感じてください。

■ 会社情報

- ・ 株式会社鋳物屋
- ・ 〒999-3737 山形県東根市若木 5555-18
- ・ TEL:0237-47-3434 FAX:0237-47-3431
- ・ Web:<https://imonoya.co.jp>



ホームページ

お客様に伝えたい5つのメリット

その1

多彩な調理が可能！

玄米も！白米も！絶品の仕上がり！

- ・玄米は「浸水時間 0分」で、思い立ったときにすぐに炊飯できます。
- ・白米はふっくら、もちり、つやつや、みんなが驚く美味しさに
- ・カレーや煮込み料理も短時間でプロの味に仕上がります。



短時間で、
おいしく！



その2

安心の三重安全設計と充実のサポート体制

- ・長年にわたり安全性を追求し続けている信頼の設計
- ・3段階の安全機構による確実な圧力制御
- ・60年以降続く安心のアフターサポート体制

安心の
設計！

充実の
サポート体制！

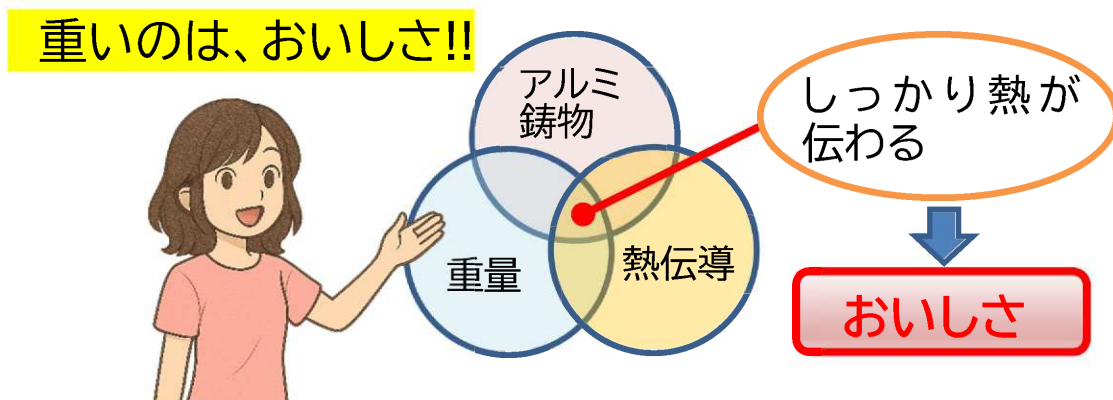
60年以降続く
安心の



その3

おいしさの秘密は均一加熱のアルミ鋳物

- ・鍋全体の熱が均一に行き渡り、ムラなく調理
- ・重量感が食材にしっかり熱を伝える
- ・玄米本来の甘みと香りを引き出す特殊設計



その4

省エネ・エコ調理で家計にも地球にも優しい

- ・通常調理より調理時間が最大1/3に短縮
- ・ガス代・時間の節約になり、経済的
- ・CO2 排出削減に貢献するエコ調理器具

一般の鍋と比べて

ガス代
1/3

調理時間
1/2

ECO

その5

肉や魚の骨までやわらかく、栄養たっぷり調理

- ・高温高圧調理で食材のミネラルを逃しません
- ・固い食材もやわらかく、消化吸収しやすい調理が可能
- ・調理の幅が広がり、料理のレパートリーが増える

増える！料理のレパートリー



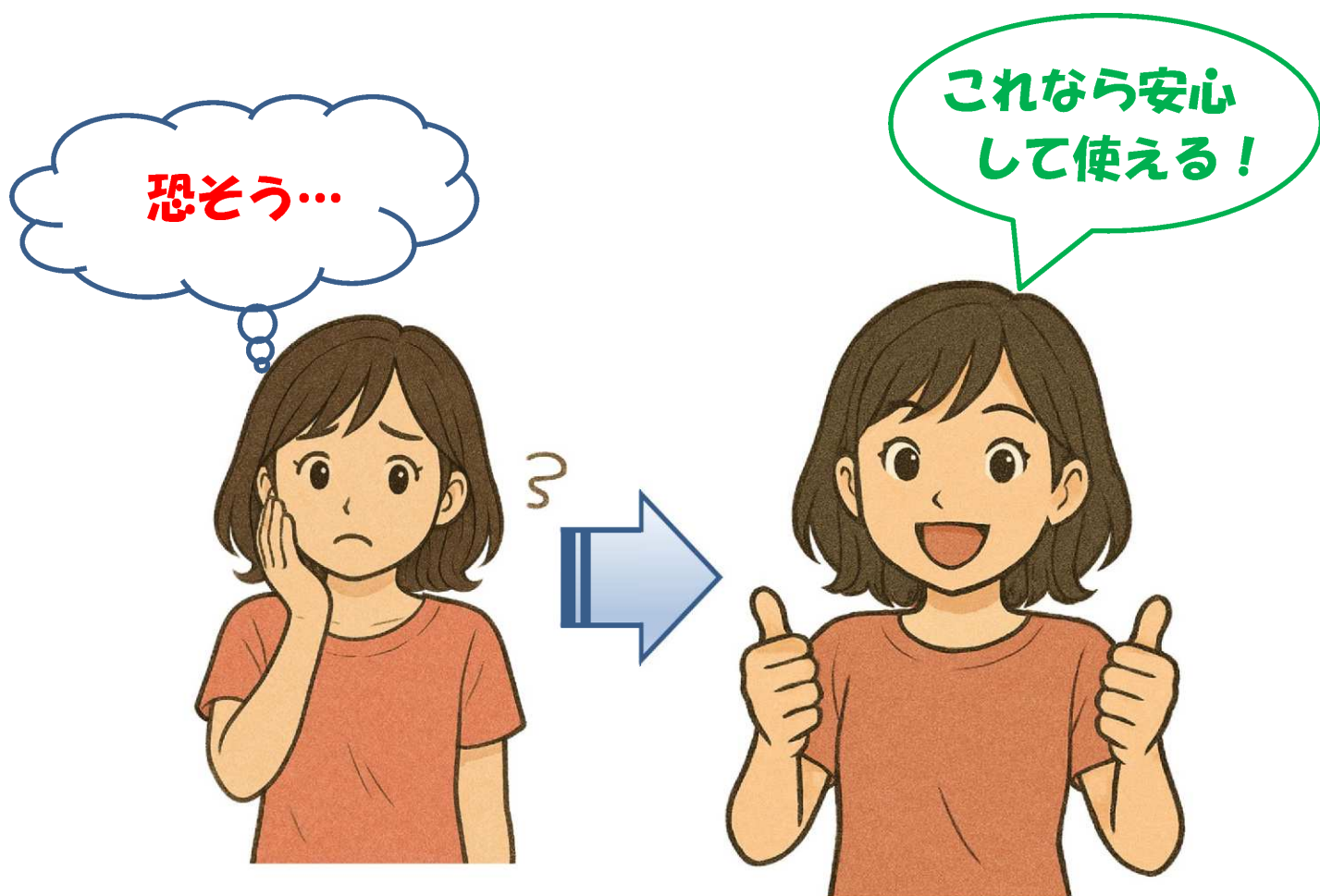
お客様の不安を解消！ イメージ変換のポイント

1) 「恐そう」という不安を安心に変える

多くのお客様が圧力鍋に対して「恐そう」というイメージをお持ちです。

しかし、鋳物屋の圧力鍋は長年にわたり安全性を追求し続けてきました。

その理由は徹底した安全設計にあります。



お客様の不安を解消！ イメージ変換のポイント

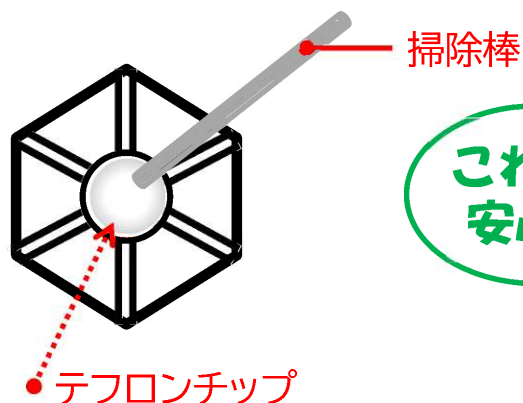
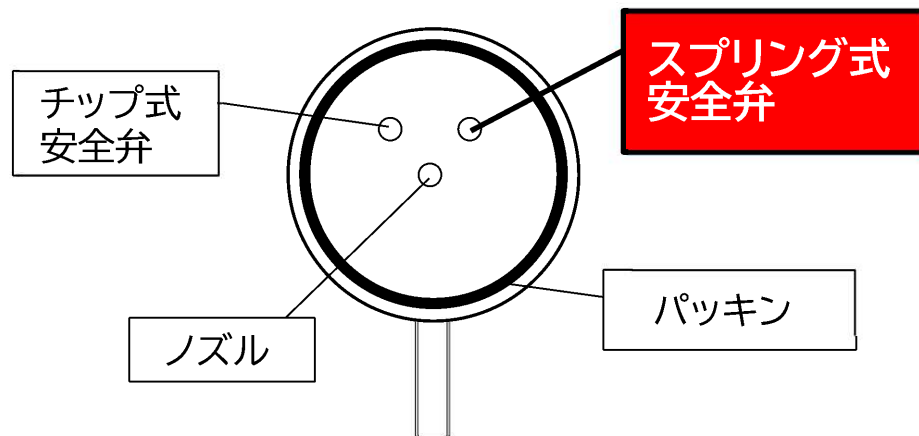
◆三重の安全機構でお客様を守ります。

① スプリング式安全弁

万一、ノズルが詰まった場合、スプリング式安全弁が働き圧力を適切に逃がします。

(フタの内側から、スプリング式安全弁のチップを掃除棒で押して動くところを見せてください)

ふたの内側



掃除棒でテフロンチップを押して、下に沈み、元に戻れば正常です。



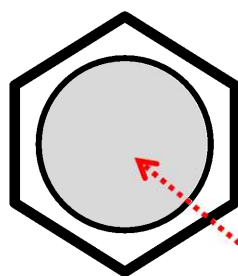
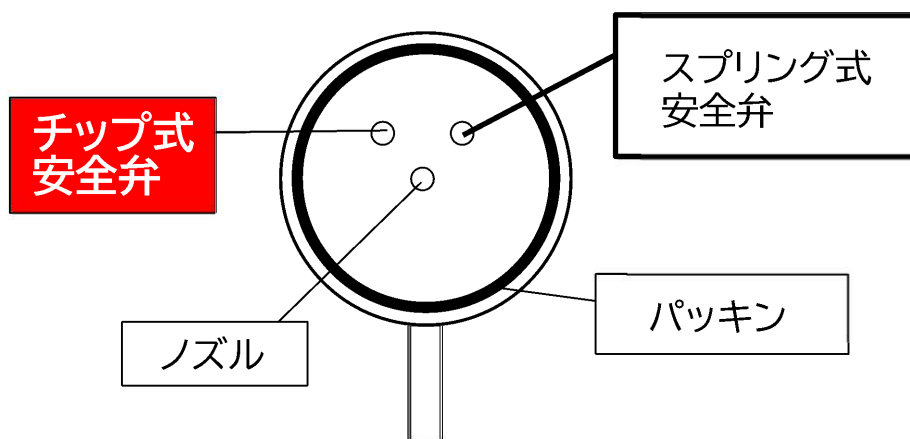
お客様の不安を解消！ イメージ変換のポイント

② チップ式安全弁

さらに、スプリング式安全弁が機能しない場合は、チップ式安全弁が働き圧力を逃がします。

(フタの内側から、チップ式安全弁のパッキンの場所を教える)

ふたの内側



これで
安心！



パッキンが外れるしくみ。
ここでは外さないでください。

※ パッキンの色が、茶・黒、凹んで
いれば交換してください。

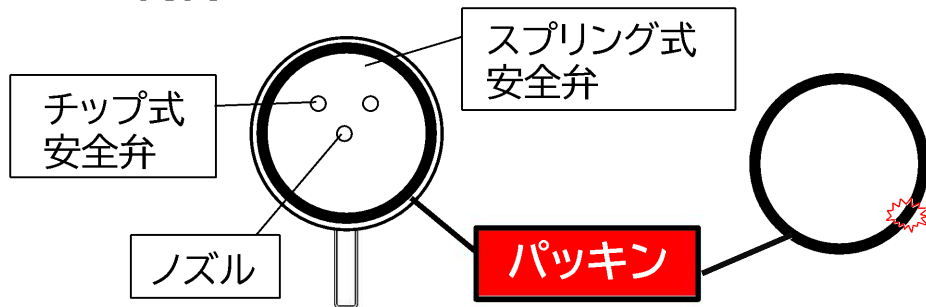
お客様の不安を解消！ イメージ変換のポイント

③ パッキンによる最終安全機構

最終的には、パッキンが破損することで、圧力を逃がす仕組みになっています。

これら3段階の安全機構が、長年にわたる安全性の高さを支えています。

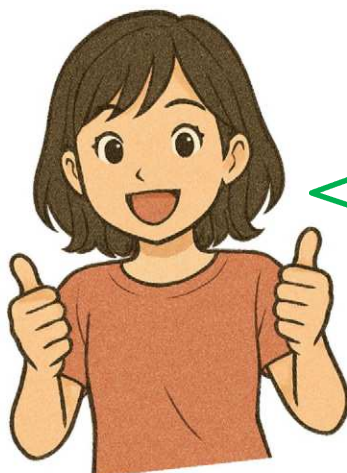
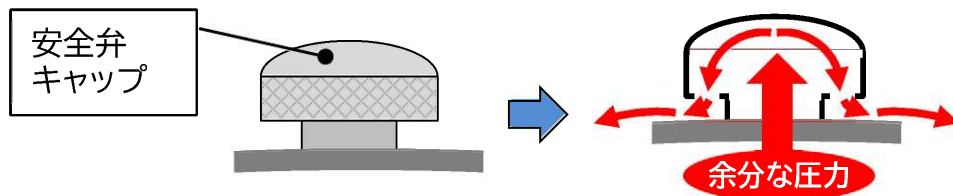
ふたの内側



最終的には、パッキンが破損して、圧力を逃がします。

※ 破損したパッキンは使用せず、新しいパッキンに交換してください。

また、安全弁から圧力が逃げた場合、顔に湯気が当たらないように安全弁キャップが付いており、下図の様に湯気は、ふたにあたって逃げる設計になっています。



この3段階の安全機構が付いているのは、鋳物屋の圧力鍋だけ！
これなら安心して使えるね!!

お客様の不安を解消！ イメージ変換のポイント

2) 日本製＋手厚いロングランサポート

さらに、製造は山形県内で一貫して行われており、アルミニウムの地金を溶かすところから、組立・検査まで、**100%日本製**の確かな品質をお届けしています。

加えて、**60年以上**にわたる**アフターサポートの実績**があり、長く安心してお使いいただける体制を整えています。

パッキンなどの消耗品の供給やメンテナンスのご相談など、購入後も**手厚くサポート**いたします。



お客様の不安を解消！ イメージ変換のポイント

3) 「おいしさ」それは、「重さ」という答え

おいしさを追求した結果、「重さ」にたどり着きました。

この重さが、お米に熱を均一に伝え、これまでにないおいしい玄米ご飯を実現しました。重量感のある鋳物だからこそ、熱ムラなく調理でき、玄米本来のおいしさを引き出せるのです。

**重いのは、
おいしく調理ができる様
に開発した結果。**



4) 硬いものも短時間でやわらかくなる調理法

鍋を密封することで、内部の温度が100℃以上になります。この高温高圧調理により、肉や魚の骨など、驚くほどやわらかくなります。

普通の鍋では何時間も煮込んでも柔らかくならない食材も、圧力鍋なら短時間でとろけるような食感に変わります。

**驚くほど、
短時間に、
やわらかく！**



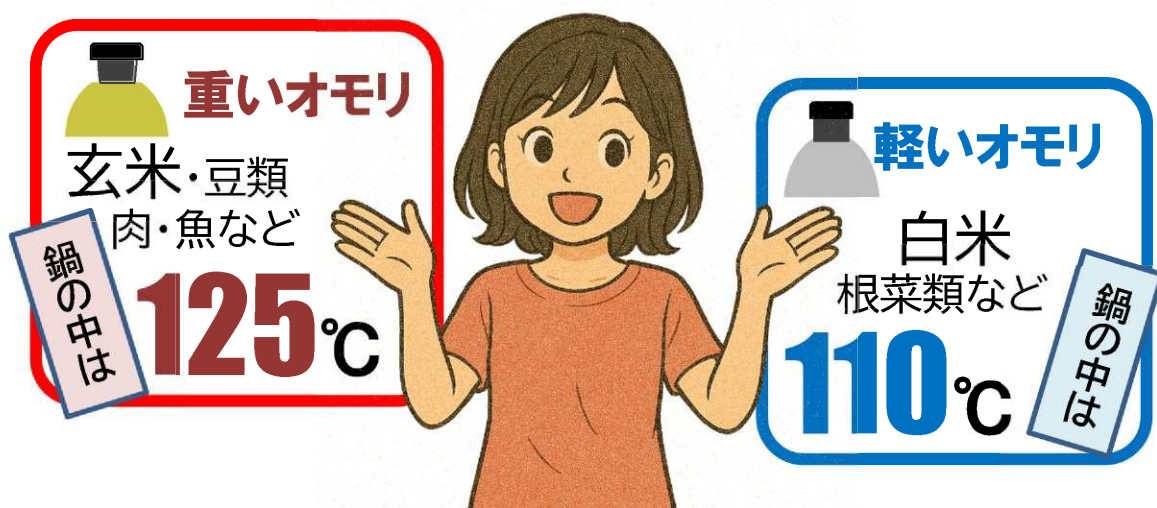
お客様の不安を解消！ イメージ変換のポイント

5)忙しい方にうれしい時短調理

高い温度と圧力で調理すると、食材の変化が早く起こります。そのため、普通のお鍋よりも短い時間で食材がやわらかくなり、調理の時間をぐっと短くすることができます。

例えば、カレーやシチューなら約1/3の時間で調理完了。煮込み料理や豚の角煮も短時間でやわらかく仕上がります。

忙しい方に強い味方です。



6)地球と家計に優しいエコ調理

調理時間が短くなることでガス代などのムダな使用が減り、CO2 削減に貢献します。環境にも家計にも優しい、現代に求められるエコロジーな調理器具です。



よくある質問の回答編

Q. 玄米を炊くとき、浸水時間は！？

A. 通常、玄米を炊くときは、数時間浸水してから炊きますが、鋳物屋の圧力鍋は「**浸水 0分**」です。
 食べたいときに、洗って炊くだけでおいしい玄米が食べられます。
 忙しい朝や帰宅後でも、手軽に健康的な玄米生活を始められます。

炊飯時間の目安

お米の種類	玄米	白米
炊飯量	2合(300g)	2合(300g)
浸水時間	0分	0分
オモリの種類	重いオモリ	軽いオモリ
炊飯時間	50～70 分	35～55 分

※ 気温、水温、内容量などの環境により炊飯時間は前後する場合があります。

※ 内鍋炊飯、直炊き炊飯での炊飯時間は、ほぼ同様です。

※ 詳しくは、付属の料理本「炊飯の道しるべ」をご覧ください。

よくある質問の回答編

Q. アルミの鍋って、アルツハイマーになるって本当！？

A. アルミニウムの摂取が原因でアルツハイマー病が発症するとは言えないとされています。

さらに詳しく内容を知りたい方は、下記の信頼できる機関のホームページをご案内ください。

・国立長寿医療研究センター

<https://www.ncgg.go.jp>



・医療基盤・健康・栄養研究所

<https://hfnet.nibiohn.go.jp/column/detail970/>



・一般社団法人 日本アルミニウム協会

<https://aluminum.or.jp/aluminum-hc/>



商品情報



PC シリーズ



全シリーズ



これでばっちり

※ このクオリティマニュアルは 2025 年 5 月27日現在の情報に基づいています。

