

# わっぱ煮

海の漁師達が、獲れたての魚介類をわっぱ(曲輪)に入れ、味噌や日本酒、水を加えて焚き火で焼いた石を投げ入れてお昼ご飯のおかずに食べていたのがはじまりのわっぱ煮。浜で味わう、この豪快料理の器をご紹介します。

## 焼石 ワっぱ煮鍋

21-062-01(21420) 小(1人用) **¥19,000**  
φ15×H11cm

21-062-02(21421) 大(4~5人用) **¥32,000**  
φ26.5×H15cm  
※ワっぱ材質ひのき

## ワっぱ煮石 運び箱 小

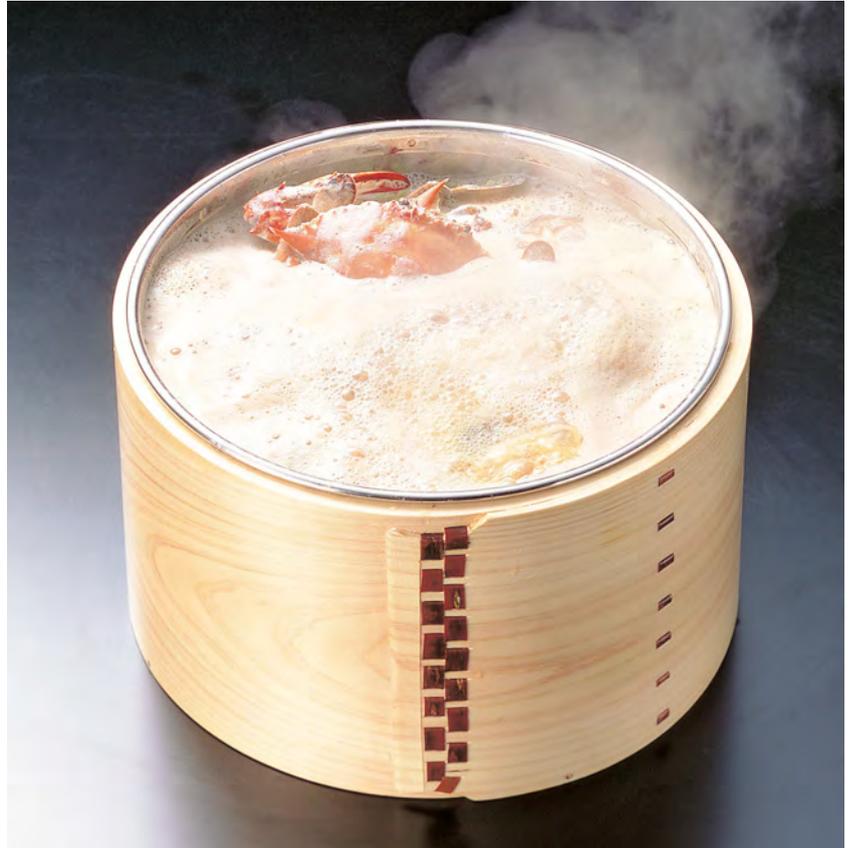
21-062-03(21423) **¥9,300**  
21×14×H30cm/内寸:15.2×10.3×H5.5cm

## ワっぱ煮用 焼石 (1ヶ)

21-062-04(21422) **見積**  
重さ:約250~300g  
※直径4~6cmでバラツキがあります。

### ❗ 禁止・厳守

- ※石(安山石)を高温になるまで焼きますので、直接手で触れたりすると火傷や怪我の原因になります。十分注意してお取り扱いください。
- ※具材と汁と石を入れた時8分目より水面が上にならないよう、量りながら調理ください。
- ※天然の石を使用しています。落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合、割れの原因になりますので十分注意してお取り扱いください。



1人用タイプ 固型燃料対応



## 新フッ素丸型湯葉鍋一人用(水入れ/木枠付)

21-062-05(21380) **¥13,000** 外寸:φ15×H6cm/内寸:φ12×H5.3cm  
※コンロ・火皿・敷板別売

## 用美コンロ(アルミ)火皿セット

21-062-06(21317) **¥1,520** φ13.2×H9.3cm  
※敷板はイメージ

