

鉄瓶の最高峰

砂鉄 鉄瓶

砂鉄は、古来、日本の製鉄の主原料でしたが、鉄鉱石に取って代わり、現在では全ての砂鉄鉱山が閉山しています。日本刀製造技術の伝統保持などの目的としてのみ、一部限定的に採掘されているだけで、新たに砂鉄を採掘する事はできません。

また、砂鉄を原料とした鉄瓶の制作には特殊な技術を要する為、取り扱える職人は限られており、手間や時間がかかる事からも、現在は僅かしか造られておらず、**非常に貴重なものとなっています。**

砂鉄鉄瓶の特徴

砂鉄で出来た鉄瓶はとても硬いのが特徴で、叩くと「チーン」と澄んだ音色が響きます。

錆びにくく、また、錆が内部に浸潤しにくいので、お手入れさえきちんとすれば非常に長持ちします。白湯は通常品よりさらにまろみが増します。

COOK&DINE HAYAMA