

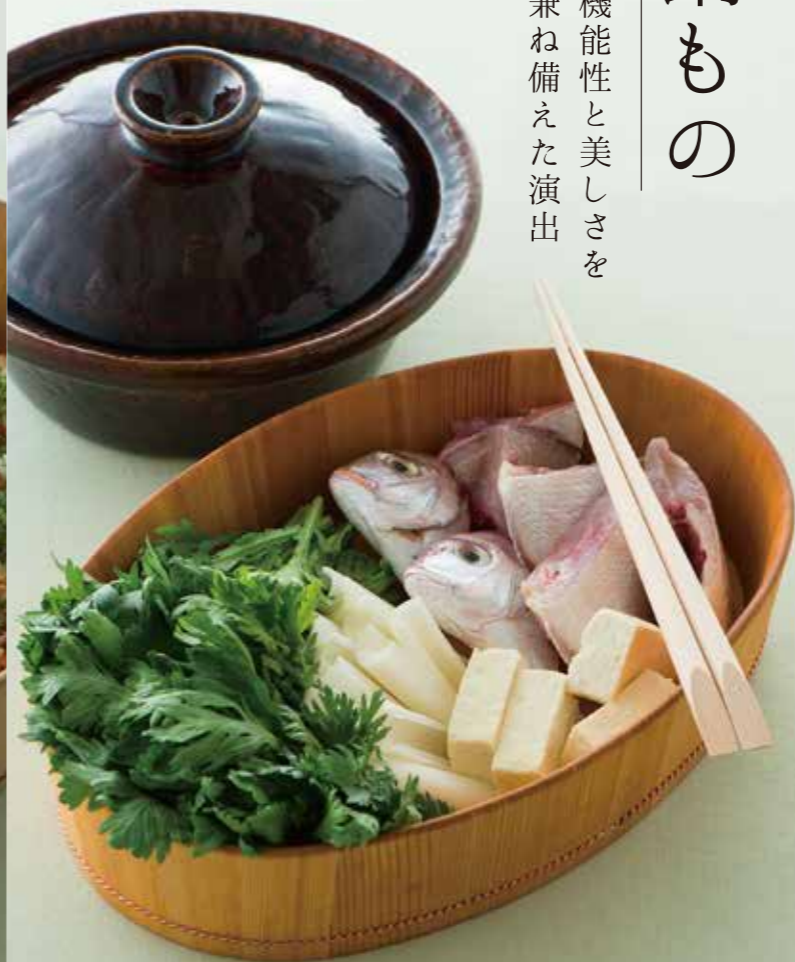
パン

ご飯だけではない
自在の使い方



鍋もの

機能性と美しさを
兼ね備えた演出



ご飯

料理の主役は
テーブルの真ん中に



楕円の飯台

昔ながらの知恵が詰まった飯台。
木は適度な水分を吸収
してくれるため、いつも食材を
適度な水分量で保つてくれます。
まずは、飯台という名前に
とらわれずに「木の調理器（うつわ）」
だと思って使い方を考え直して
みてください。そうするとどんどん
アイデアが浮かんできます。
また、楕円という形はテーブルの
スペースを無駄にしない上に、
どの席からでも手が伸ばせる
機能的なカタチです。

「仕上げ」

職人の腕が光る楕円のフォルムと、滑らかな京仕上げを施しました。

「籠(たが)」

洗練された1本の銅製ねじり籠。本体に溝を作り埋め込みました。

さわら楕円の飯台

小 ¥31,000(税抜価格)
縦 22.5×横 33.5×高さ 7.3cm 重さ約 310g
大 ¥33,000(税抜価格)
縦 26.5×横 38.5×高さ 7.3cm 重さ約 400g
素材 本体:天然木(さわら) 籠(たが):銅 日本製



長しゃもじ

飯台に合わせた長い持ち手のしゃもじ。あつあつのご飯を混ぜる時に重宝します。

¥1,300(税抜価格)
長さ 26.5cm
素材 ひのき 日本製

ひのきの取箸

飯台の上で転がらない様に片面を平らに削りました。

¥2,300(税抜価格)

さわら楕円飯台専用蓋

大小の飯台に合わせた同素材の蓋のご用意もごします。

小 ¥7,600(税抜価格)
大 ¥8,000(税抜価格)



呼吸する調理うつわ

楕円の飯台

ご飯



まぜ寿司

ご飯を切って具材と合わせて調理もできる木の器。

塩鮭 3 切れ/きゅうり 2 本/塩小さじ 1/3 / 生きくらげ 4 枚/大葉 1 束/米 3 カップ/昆布 5cm 角/寿司酢(米酢 2 と 2/3 カップ、三温糖 大さじ 3、塩 小さじ 2) / 白ごま 大さじ 3 / いくら 1/2 カップ

具材の準備をする。塩鮭は焼いて皮と骨を除いてほぐす。きゅうりは種を除いて半月の薄切りにして塩をふっておく。生きくらげは千切りにしてさっとゆでる。大葉は千切りにして水にさらし絞っておく。

酢飯の準備をする。米はといで浸水させて昆布と一緒に固めに炊く。濡らして水気を拭いた飯台にご飯をあげ、合わせておいた寿司酢を切るように合わせる。白ごまと用意しておいた具材を合わせ、飯台にふきんをかけて 1 時間味をならす。最後に大葉といくらをあしらう。

鯛鍋

楕円の美しいフォルムはテーブルにスッと収まります。

鍋に小鯛 1 匹の頭と昆布で出汁を取る。しっかり濡らして、水気を拭いた楕円の飯台に食べやすい大きさに切り分けた鯛、ネギ、豆腐、春菊を並べる。鯛の出汁に具材を加えて火が通ったら、まずはオリーブ油と天然塩を合わせたソースでいただく。柚子胡椒やポン酢もおすすめです。鍋のシメは素麺で。



鍋もの

サンドウィッチ

木がパンの水分を調節してくれるから作りおきやお持たせに。

オムレツ、アスパラ、コンビーフ 3 種のサンドウィッチ。パンにオムレツ、ゆでたアスパラに塩・胡椒をしたもの、コンビーフ、みじん切りの玉ねぎ、刻んだ生胡椒、マヨネーズを和えたものをそれぞれ挟み、切り口に具材の色が出るように考えて並べる。切る前に一度ラップでしっかり包み、印をつけて切ると高さが揃います。



自在道具

松田美智子の

道具の目利きである

松田美智子の手掛けた、

長く使えて用途が広い、育てる

楽しみもある本物の台所道具。

和洋折衷どんなシーンでも映える

美しいデザインと

機能美を兼ね備えた、

まさに自在に使える道具です。



松田美智子

松田美智子料理教室主宰
料理研究家/
テーブルコーディネーター/
女子美術大学講師

ホルトハウス房子氏に師事し、各国の家庭料理を学ぶ一方、日本料理、中国家庭料理を学ぶ。季節感を大切に、素材の味、風味を活かした理にかなった調理方法を追究。他、雑誌、テレビなど多方面で活躍。著書も多数。

お問い合わせ 松田美智子の自在道具
TEL 03-6805-5337 E-mail jizai@m.email.ne.jp
ショッピングサイト www://m-cooking.com