

木製品の取り扱い

カビ

カビの原因は汚れと湿気です。使用後は丁寧に洗い、風通しの良いところで十分に乾燥させます。カビが残ってしまったら、目の細かい紙やすりで削ります。

水漏れ

しばらくつかっていないと、乾燥のしすぎで木が縮みます。水を張ってしばらく置いて水気を吸わせて使います。

管理

桐の米びつは洗わずに、柔らかい布で磨きあげます。

保管

充分乾燥させたら、吸水性の良い紙か布に包み、水平に置いて保管します。

U
W
A
B
A
K
O



カセットコンロ
アモルフオ用に
檜で作った箱。
暖かみのある木箱が
食卓を引き立て
安心して鍋物などが
楽しめます。

UWABAKO
(ナチュラル・ブラウン)
¥11,500 (税抜価格)
素材：檜
サイズ：39×29×6.5cm
塗装：ウレタン塗装

桐の
コメ櫃びつ

毎食ごとの精米は
難しくとも、
桐の米びつに保存すると
桐自体が呼吸をするように
調湿をするので、
米を美味しく保存する。
高温多湿の日本には
「理」にかなった道具。



JIZAI
ライスボックス(米びつ)
¥9,000 (税抜価格)
素材：桐
サイズ：17.5×28.5×22cm
容量：5kg

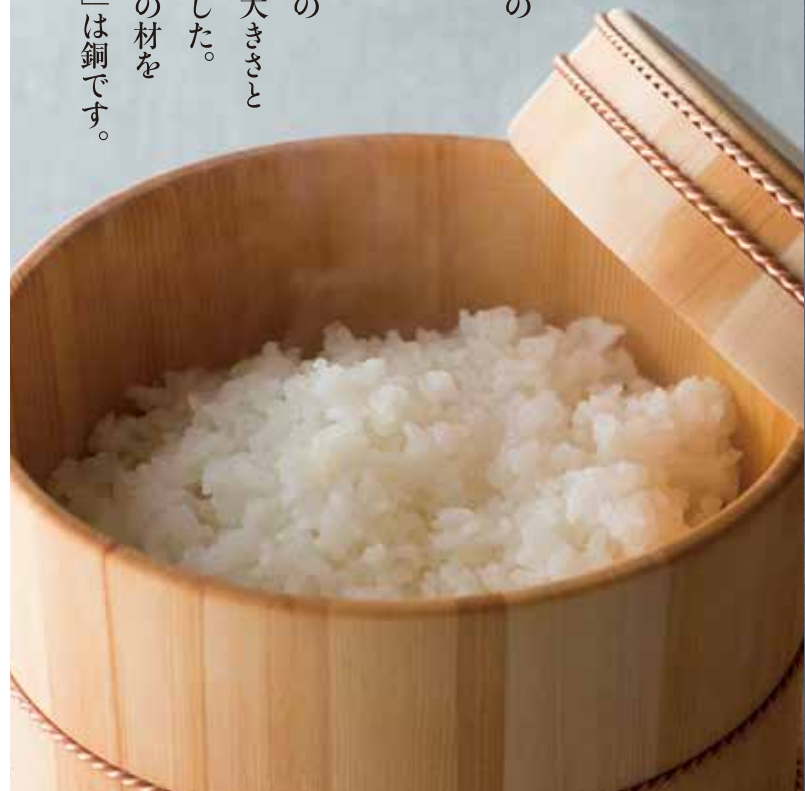
日本の
手仕事の妙技

木の調理道具



お櫃ひつ

3合までのごはん用の
小振りのお櫃です。
いままであるお櫃が
「こつく」「大振り」に
感じられた方へ現代の
生活パターンに合う大きさと
デザインに仕立てました。
木曾の極上のさわらの材を
使用しています。「箍たが」は銅です。



銅のねじりの箍でしっかり固定をしているので、箍がずれ難いお櫃。作り
手独自の技術でお櫃には珍しい内側の底面と側板の境目を局所に仕上
げているので、飯粒がこびりつきにくく黒カビもさげられます。



自在のお櫃

¥23,000(税抜価格)

素材：木曾さわら
サイズ：
20×13.5cm
(宮下武雄 作)

松田美智子の 自在道具

道具の目利きである
松田美智子が手掛けた、
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