



竹丸ざる

竹丸ざるは、竹の皮を剥いて丸く切った竹の筒を編みこんで作ります。ざるの縁は、竹の皮を剥いて丸く切った竹の筒を編みこんで作ります。ざるの縁は、竹の皮を剥いて丸く切った竹の筒を編みこんで作ります。

天然木曽檜 赤身柀一枚板

取り寄せガイド
南木曾木材産業
〒399-5302
長野県木曾郡南木曾町吾妻1187
営業時間 8:00~17:00
休土曜、日曜、祝日
私代金引換、郵便振替
☎ 0264・57・3014
☎ 0264・57・2006
<http://www.woodys.sakura.ne.jp/>



**神が宿りし400年の檜の
芯だけでつくる絶佳のまな板**
「まな板を選ぶときに大切なのは、包丁との相性です。たとえば柳の木でつくったまな板は、包丁の刃先がしつとりとあたって具合がいい。でも、黒ずみが早いという難点があります。朴の木のまま板も非常に柔らかくて使い心地はいい。でも、柔らかすぎてすぐに削れて減ってしまう。逆に固すぎる木だと包丁が弾かれて使いづらい。そう考えるとね、檜という素材がちょうどいいんです。刃あたりはしつとりしているし、黒ずみも少ない。しかも簡単に減りません」
道場さんが選んだ檜は、見た目の美しさ、

強度とともに世界一と称される木曽檜だ。しかも伊勢神宮の御神木にも使われる樹齢400年を超えた最高齢の檜で、その赤身部分、つまり芯の部分だけを素材にした究極のまな板なのである。
「このまな板には天然の抗菌剤ヒノキチオールが含まれているから、清潔感もあっていいですよね」
◆幅23×長さ45×厚さ3cmで3万円。
幅21×長さ40×厚さ3cmで2万5000円。幅18×長さ36×厚さ3cmで1万8000円。使い込んで表面が荒れたら、1360円（送料込み）で削り直してくれるサービスもある。



包丁

包丁は、料理の味を決定づける重要な道具です。包丁の刃は、食材の繊維を断ち切ることで、食材の本来の味を引き出します。包丁の刃は、食材の繊維を断ち切ることで、食材の本来の味を引き出します。

包丁の刃は、食材の繊維を断ち切ることで、食材の本来の味を引き出します。包丁の刃は、食材の繊維を断ち切ることで、食材の本来の味を引き出します。

包丁の刃は、食材の繊維を断ち切ることで、食材の本来の味を引き出します。包丁の刃は、食材の繊維を断ち切ることで、食材の本来の味を引き出します。

包丁の刃は、食材の繊維を断ち切ることで、食材の本来の味を引き出します。包丁の刃は、食材の繊維を断ち切ることで、食材の本来の味を引き出します。



アインセルマックス

アインセルマックスは、料理の味を決定づける重要な道具です。アインセルマックスは、料理の味を決定づける重要な道具です。

アムシ

アムシは、料理の味を決定づける重要な道具です。アムシは、料理の味を決定づける重要な道具です。