

09

WASHOKU
Tableware

料理箱・皿

自然が育んだ木という素材に「用美」の技術が融合。
木目の素材感をいかした魅力的な器に。

「用美」の料理箱・料理皿は、自然を感じ上質な印象をうける木で作られた製品です。木は暮らしの身近にあるものだから人との相性がいいと考えます。自然が育んだ木という素材に「用美」が持つ高い技術が加わり木目の素材感をいかした魅力的な器となって料理を引き立てます。他にはない「用美」だからお届けできる料理箱と料理皿、自然の恵みを大切にする和の感性を充分に楽しんでください。



COLUMN



木製食器のお手入れ

木製の食器は、陶製の食器に比べ軽くて保温性が高いのが特徴です。また、加工しやすく特殊な形の器や、自然の美しい模様を活かした器も数多く見かけます。木製食器は基本的に使用後はなるべく早く汚れを落とし、しっかりと拭き上げ乾燥させることをおすすめします。高温と湿気を嫌うので食洗機の使用はできません。表面に漆やコーティングなどの処理がされているものがほとんどで、長時間水につけておくことも器を傷めることになります。丁寧に扱う必要がある反面、長く使用することで生まれる“味”や愛着は他の器にはない大きな魅力と言えます。