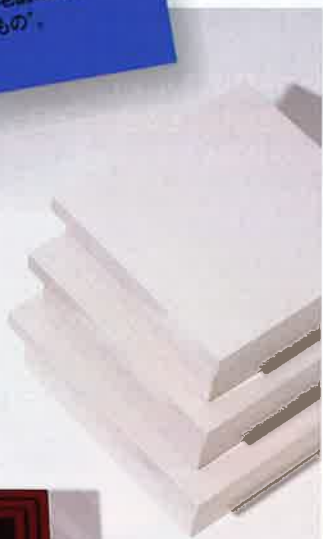


使うほど味が出る、手になじむ
一生もの

ちょっとお値段は張るけれど、何年、何十年と使い続けられ、使うほどに味が出て手になじんでくる台所道具。伝統ある老舗の逸品は、丈夫で美しい、まさに「一生もの」。



島安汎工芸製作所の
正角切溜三入子

重箱は収納を考えた
入れ子式&各蓋付き

「お正月のイメージが強い漆塗りの重箱ですが、シンプルなものなら毎日の食卓でも活躍。うちではお菓子入れに使っています。これは入れ子になっているので収納しやすく、各サイズに蓋がついているので、気軽に単品使いしたくなります」(大21cm・中19cm・小17.2cm すべてH6.3cm) オフホワイト・赤 各¥15750/島安汎工芸製作所

インテリアにもなる
桐の米びつ

「木工芸品のように美しいフォルムにひとめぼれ。キッチンのおき間に入る縦長ですが、あえて見えるところに置きたいですね」湿度や温度の変化を受けにくい桐製。ひと押しで約1合のお米が出てくる。(W11.7×D39.3×H49.7cm) ¥17850/木屋日本橋本店

日本橋 木屋の
桐・米びつ縦型



40年使い込みたい、
南部鉄器のフライパン

「母が鉄のフライパンを40年来愛用しているのですが、オムレツやホットケーキが本当に美味しく焼けるんです。私もそろそろひとつ欲しいと思い、南部鉄器のオムレツパンを選びました。かなり重いけれど、油がなじんでいくのが楽しみ！」オムレツパン24¥5775、オムレツパン18¥4200/岩鍋

岩鍋の
オムレツパン



谷口金属の
IH対応ゆきひら鍋

昔から愛される
ゆきひら鍋がIH対応に

「以前、料理番組の仕事をしていたとき、料理研究家の先生方がみなさん雪平鍋を使っていて、以来私も雪平派(笑)。安価なものもありますが、これなら何十年と使えるはず」18cm ¥2625/ラ・クッチーナ・フェリーチェ AOYAMA 青山本店



創作竹芸とみながの
弁当箱

運動会やピクニックに
持っていきたい

「鹿児島で竹製品を作り続けている『とみなが』さんのお弁当箱。おにぎりやサンドイッチを詰めてピクニックに行きたいですね。使わないときは、弁当やお菓子なんかも入れておいても、軽くて通気性がいいので、気持ちよく使えます」(2段・W30×D21×H32cm※持ち手含む) ¥29400/ブレイマウンテン

錆びにくいステンレス。
イチオシは牛刀!

「料理のモチベーションが上がる本格的な包丁。私は普通の三徳包丁より長くて幅が狭い牛刀を愛用しています。ステンレス鋼なら錆びにくく、軽い」左・特上ステンレス鋼牛刀錆付き(21cm) ¥14700、右・特上ステンレス鋼ペティナイフ錆付き(12cm) ¥7665/築地 正本

築地 正本の
牛刀とペティナイフ



かごやの
竹中華せいろ



細部まで美しいせいろ。
このまま食卓へ

「せいろがあれば、野菜を切って並べて蒸すだけで立派なごちそうに。そのまま食卓に出せるよう、作りの美しいものを。3人家族なら、肉まんが3個入る24cmがおすすめ」竹中華せいろステン釘留め 24cm ステンレス鍋セット ¥9072/かごや