

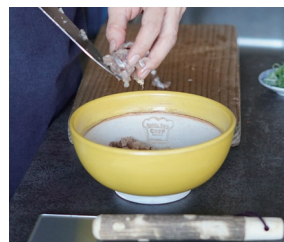


素材の風味を引き出す、昔ながらの調理道具。

「coocking tools」(すり鉢・すりこ木)

すり鉢・すりこ木は、ごまや薬味、和え物づくりなどに活躍する昔ながらの調理道具。すり鉢の細かな溝とすりこ木のやさしい当たりが、素材の風味を引き出します。

シンプルで落ち着いた佇まいは、調理後そのまま食卓へ出しても自然になじむデザイン。つくる時間から食べる時間まで、心地よく寄り添うキッチンツールです。



素材の風味を引き出す、昔ながらの調理道具。

「coocking tools」(すり鉢・すりこ木)

すり鉢・すりこ木は、ごまや薬味、和え物づくりなどに活躍する昔ながらの調理道具。すり鉢の細かな溝とすりこ木のやさしい当たりが、素材の風味を引き出します。

シンプルで落ち着いた佇まいは、調理後そのまま食卓へ出しても自然になじむデザイン。つくる時間から食べる時間まで、心地よく寄り添うキッチンツールです。

