

「かまど」と「たいこ」の物語

用美の「かまど」は、冷たく温かい。

昨今国内外のお客様を含め、料理・器・演出その全般に和のイメージを求める傾向が強くなっています。ピュッフェというスタイルもしかり、和のおもてなしをどう見せていくかが問われています。漆のような光沢、堂々とした存在感、丸みをおびたその形状から「かまど」と名付けられたこのチューフィンゲディッシュは、特に塗りにこだわりました。無垢材を削りこみ溜色と呼ばれる

深い味わいは、手間と技術のこだわりから生まれています。白磁の受皿とのコントラストがより和のあでやかさを演出し、見た目にはわかりませんが、冷たい料理は冷たいまま、温かい料理は温かいまま召し上がっていただくための機能も備えています。ステンレスを中心としたチューフィンゲディッシュが多い中、「かまど」は和のおもてなしで多くの人を喜ばせます。



チューフィンゲディッシュ・かまど(184ページ掲載)