

1

cooking tool

調理道具



用美

「用美」の調理道具は、素材を吟味した丁寧な作りをモットーとしています。長く使い続けることができる、使い続けることで愛着が生まれるのが用美の道具です。クオリティも高く、デザイン性や機能性にも優れていて、シンプルで普遍的なもの。今もこれからも変わらないずっと使い続けられる道具たち。そんな心地よい「こだわりの調理道具」が「用美」なのです。

扉の色：朽葉色(くちばいろ)

くすんだ赤みがあった黄色。秋の落ち葉の色を表す王朝風の優雅な伝統色名です。江戸時代には茶系統としてひきつがれ、赤みが強い色を「赤朽葉」、黄色みが強い色を「黄朽葉」ともいいます。

扉の柄：矢絰(やがすり)

日本では非常に古くから使われている矢羽根を図案化した模様。明治・大正頃に女学生の間で和服の柄として流行しました。