

pan & stove

3

# 用美 × 鍋コンロ

料理のおいしさは、素材や料理法、味、盛り付けだけではありません。温かいものを温かいまま提供する、温かさを見せる、目の前で調理するなど五感に伝わる演出もおいしさの大切な要素となります。お客様をもてなす際の演出が重視される昨今、お客様の心地良い時間を作り出す鍋やコンロひとつひとつにこだわることも大切です。

## 扉の色：深縹(こきはなだ)

藍染めの中で最も濃く深い色で、わずかに紫みを含んだ青色。非常に古い色名で、「ふかきはなだ」とも読まれます。平安中期より、現代でも馴染みのある『紺』とも呼ばれるようになりました。

## 扉の柄：亀甲花菱(きっこうはなびし)

亀の甲羅の形に由来する六角形を組み合わせた模様。「鶴は千年、亀は万年」と言われるように、長寿のシンボルとして尊ばれています。