

soba & udon

4

用美



そば・うどん

日本には蕎麦屋さんと饅頭屋さん合わせて約4万8千軒を超える店舗数があります。ラーメン屋さんの約3万5千軒と比べてもその多さがわかります。より多くの人に愛される食べ物だからこそ、こだわりを持って語られることが多いのも蕎麦・饅頭の特長です。セイロ、ざる、桶、猪口など器のひとつひとつにおいしく召し上がっていただくための心配りは欠かせないものとなります。

扉の色：紅檜皮(べにひはだ)

樹皮を剥いだ時のような赤褐色。檜皮は檜、杉などの樹皮のことです。檜皮色は赤褐色を指します。庶民のための染色なので、楊梅(ようばい)や蘇芳(すおう)などが使用されたとされています。

扉の柄：鱗(うろこ)

鱗をモチーフに二等辺三角形を垂直方向に反転させながら組み合わせてできる模様。「入れ替わり模様」の一つです。