

wooden washoku meal case

7

用美 × 弁当

多くの料理人が食材へこだわり、そして器へも同じように自然を感じられ上質なものをこのこだわりがあります。木のお弁当箱はプラスチックでは味わえない特別なものです。多くのお客様が「木の器はいいね」とおっしゃってくださいます。それは「植物はいいね」と同じ気持ちだと思います。木の器がやさしいと感じるのは植物だから。自然の営みの物語を、多くの人が求める今の時代に「用美」は提供していきます。

扉の色：弁柄色(べんがらいろ)

暗い赤みを帯びた茶色。「ベンガラ」とは、土中の鉄が酸化した『酸化第二鉄』を主成分とする顔料で、インドのベンガル地方で良質のものが取られたことからベンガラの色名がつけました。

扉の柄：紗綾形(さやがた)

卍(まんじ)の形をくずして斜めに連ねた模様。江戸時代舶来の絹織物の紗綾の地紋に用いられたのでこの名がつけました。