

9

washoku tableware

料理箱・皿

用美

「用美」の料理箱・料理皿は、自然を感じ上質な印象をうける木で作られた製品です。木は暮らしの身近にあるものだから人との相性がいいと考えます。自然が育んだ木という素材に「用美」が持つ高い技術が加わり木目の素材感をいかした魅力的な器となって料理を引き立てます。他にはない「用美」だからお届けできる料理箱と料理皿、自然の恵みを大切に作る和の感性を十分に楽しんでください。

扉の色：榛摺（はりずり）

榛（はしばみ）の木の実や樹皮で染めた深く濃い橙色。古くから見られる色名で、万葉集にもその名が詠まれています。平安時代の格式『延喜式』の記載によれば、祭服の色とされていたようです。

扉の柄：菱（ひし）

水草の菱がモチーフの模様。縄文土器にもみられる古くから親しまれてきた模様で、衣服や工芸作品に数多く使われてきました。