

10

MORIKOMI
Tray & Tub

盛込

トラディショナルからモダンまで、
「用美」ならではの懐の深さ。

季節ごとに味わえる旬の素材をふんだんに盛込み、料理を表現する。目を引く独創的な盛り付けをいかす器の数々。和洋のテイストを問わず盛込に表現される料理は、インスタ映える料理という言葉が飛び交う今、お客様をもてなす際の演出が重要視されています。「用美」の盛込には、トラディショナルな料理からモダンな料理まで魅せる演出をうけとめる懐の深さがあります。



COLUMN



盛込で食卓を立体的に演出

盛込には様々なものが存在します。舟盛りもそうですし、桶や木製品ならではの加工やすさを利用した立体的な盛込も存在します。なかでもみなさんが良く目にするものとして「寿司下駄」があります。実は寿司下駄が誕生する前はお寿司屋さんはカウンターに直接バラなどを敷いて寿司を提供していたと言われています。お寿司屋さんのカウンターや寿司下駄に使用される木材に檜が多いのはそのためで、抗菌作用がある檜は生ものを扱うお寿司屋さんにとってはねがってもない材質なのです。寿司下駄が生まれた背景には、カウンターに直接置くとそのあとの後片付けが大変なので、移動出来るカウンターそして寿司下駄が開発されたとも言われています。