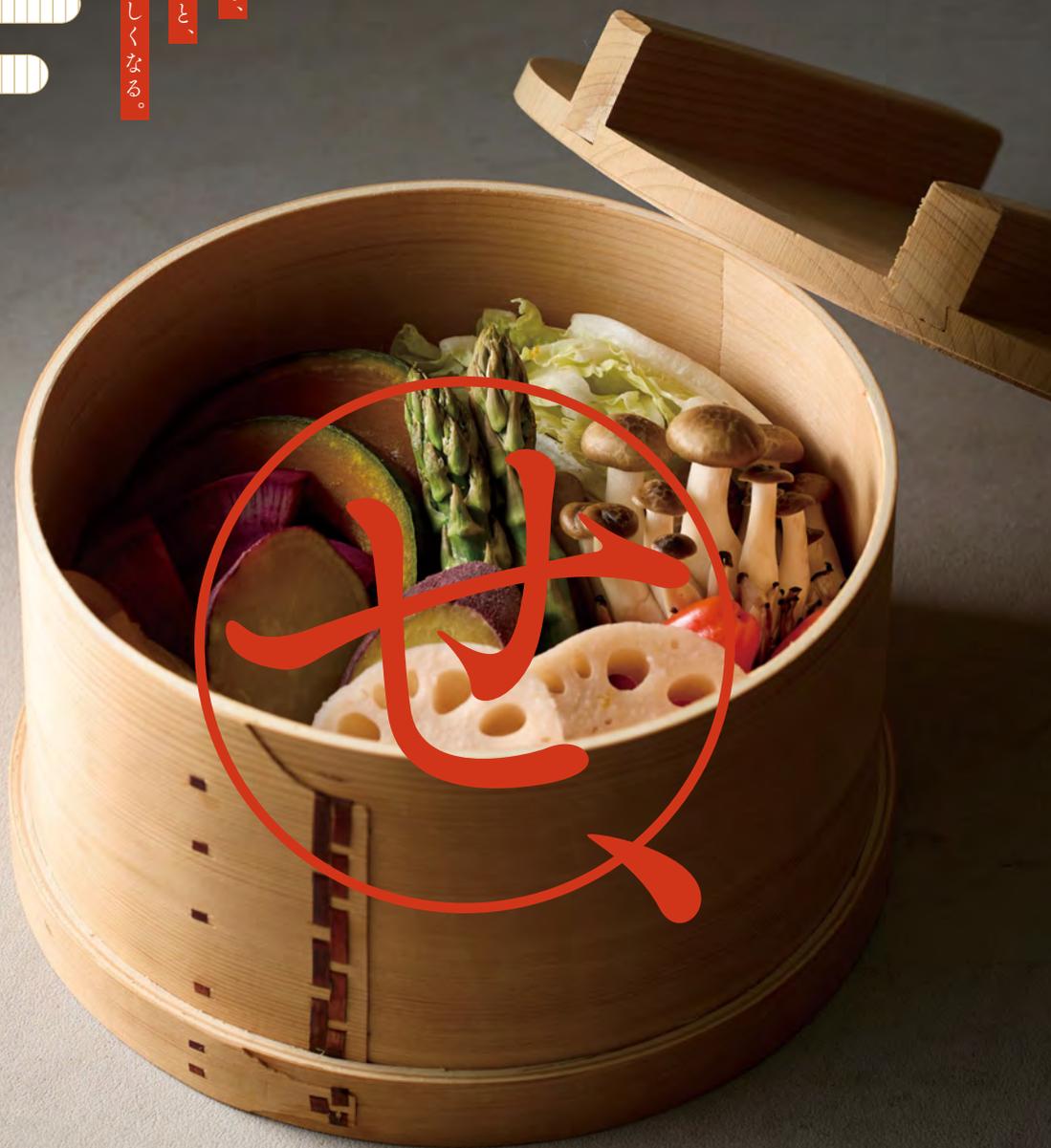




蒸すことで、
素材はもっと、
正直においしくなる。



せいろ

せいろは、素材が持つ本来の旨みや香りを、
穏やかに引き出す調理道具です。蒸気で包
み込むように蒸し上げることで、食材の持
ち味を損なわず、やさしい仕上がりを実現
します。木の香りや余分な水分を逃がす構造
も、せいろならではの魅力のひとつ。扱いは
決して難しくなく、使い続けるほどに風合
いが増し、料理人の手に馴染んでいきます。
日々の料理からおもてなしまで、素材と真
摯に向き合うための道具。それが「用美」の
せいろです。

