

チーズボード

山桜の無垢材そのままのうつくしさを活かしながら、載せた食材が映えるよう縁を繊細に切り出して丁寧に形づくりました。持ち手をつけることで、台所から食卓への移動や食卓で人の手から手への受け渡しがしやすいよう工夫しました。小さめのつくりは、使う場所や収納スペースを選びません。山桜は反りや狂いが少なく油分を多く含んでいるため、チーズがくつ付きにくく、チーズボードに適した素材です。仕上げには胡桃油をすり込み、さらに木の反りや狂いを抑えています。チーズボードとしてはもちろん、食卓でハムやサラミ、果物やお菓子、かまぼこやお漬物等を食べる分だけ切り分けるときにも大変重宝します。切り分けたあとに別のお皿に移す必要がないところも便利です。また、台所で小さなまな板としてお使いいただける他、何かを切るためでなく、食材や料理を盛る一枚の木皿としてもご活用いただけます。日々の台所や食卓、来客時等さまざまな場面で、幅広い用途をお楽しみください。

◎ご使用に際して

- ・無垢の木は水分を吸ったり、乾いたりする度に膨張、収縮を繰り返します。直射日光や食器乾燥機による過度な加熱や乾燥、長時間水に浸しておくことによる過度な加湿は避けてください。反りやひび割れの原因になります。

- ・チーズの種類によっては、時間が経つとチーズが乾いて木肌にこびりつくことがあります。

その際は束子で優しく擦り落とし、洗い流した後はしつかり水分を拭き取つてから、風通しの良い日陰で充分に乾かしてください。

- ・火の近くには置かないでください。過度な加熱により反りやひび割れの原因となる他、火災などの事故につながる恐れがあります。

◎お手入れについて

木の表面が乾燥してきたら、普段食用でお使いになつている植物油を塗つてください。胡桃油でなくとも比較的香りの弱い大豆油、米油、グレープシード油なども適しています。

製品には万全を期しておりますが、万一不具合などお気づきの点がございましたら、ご購入店、または左記までご連絡ください。

東屋

〒一五〇一〇〇三三

東京都渋谷区猿楽町五一十四 #二〇六

〇三一六四三三一七九八二

contact@azmaya.co.jp

www.azmaya.co.jp

素材／山桜・胡桃油　一 製造／小栗正彦（岐阜県恵那市）
・山一（長野県木曽郡）

デザイン／猿山修 ▶ 一 制作／東屋 ■■■