

## お櫃／飯台

樹齢百年をこえる木曾榎（きそさわら）の貴重な柁目材だけを使っています。木曾榎には優れた耐水性があり、また特に柁目材には高い吸水性があります。炊きたてのご飯を入れると余分な水分を適度に吸いとり、ご飯本来の旨味と甘味を引き出し、香りをたたせて適度な歯ごたえに整えます。また木曾榎は耐酸性も極めて高く、お酢を使う飯台にもとても適した素材です。

### ◎最初にお使いになる際に

- 木曾榎は檜（ひのき）などに比べて香りの少ないことが古くからおひつや飯台に用いられてきた理由の一つですが、それでも使い始めは多少の香りをご飯に移ることがあるので、ご使用前の灰汁抜き（あくぬき）をおすすめします。
- ・米の研ぎ汁で桶を満たして三時間程そのままおいてください。一回目の研ぎ汁では足りない場合は二回目、三回目の研ぎ汁を足して桶を満たしてください。

- ・三時間程おいた後、研ぎ汁を捨て水洗いして日陰で干してください。
- ・針葉樹で作られた木桶は、乾いた状態で水を入れると木が水を十分に吸うまでの間、多少水が漏れる場合があります。灰汁抜きをする場合は流し台などの水が漏れても差し障りのない場所で行ってください。

### ◎お手入れについて

- ・お使いになる前によく絞った布巾で桶の内側を拭き上げてください。適度な湿気を与えてご飯のべたつきをおさえます。
- ・ご使用後は清潔な束子（たわし）を使い木目にそって水洗いしてください。洗剤を使う場合は、合成洗剤は使わずに、塩か磨き砂、または粉末のクレンザーを使い木目にそって水洗いします。洗った後に消毒用アルコール（エタノール）を霧吹きすると、黒ずみやカビの発生を抑えます。
- ・しっかり水を切り風通しの良い日陰で充分に乾燥させてから湿気の少ない所にしまってください。尚、おひつは蓋を閉じたまましまうと木ヤニがにじむこと

があるので、蓋を開けてしまってください。長い間使わずにしまう場合は、綿布に包み温度変化が少なくて湿気のないところにしまってください。

・直射日光や食器洗い機などによる過度で急激な乾燥や長時間水に浸しておくことは、箍（たが）のはずれ、木の反りや割れの原因になるので避けてください。

### ◎木ヤニについて

木の肌に油染みのようなものが出ることがありますが、これは木曾榧に含まれる天然の樹脂である木ヤニが、気候や保管の環境、または木の個性によって表面ににじみ出たものです。耐水性や耐酸性の素で、人体には無害です。べとつきが気になる場合は消毒用アルコール（エタノール）で拭き取ってください。

### ◎修理について

末長くお使いいただくために、箍の締め直しなど各種修理を承っております。お気軽にご相談ください。

素材 木曾榧（きそさわら）、銅

製造 山一 長野県木曾郡

制作 東屋

〒一四一〇〇二二



東京都品川区東五反田五―四―廿

電話 〇三―五七九八―七五一〇

ファックス 〇三―五七九八―七五一―