米研ぎ桶／氷桶

底が平で研ぎ易く、当たりが柔らかくてお米が割れにくく、椹（さわら）の肌が持つ自然な摩擦で効果的にお米が研げます。精米してからある程度時間のたったお米の酸化した表面をしっかり研ぎたい場合などには特に便利です。米研ぎだけではなく、野菜を洗って水に浸したり、素麺を泳がせたりすることもできます。別売りの中敷き板とあわせれば、保冷性の高い氷桶としても使えます。この桶には樹齢百年をこえる木曾椹（きそさわら）の貴重な柾目材だけが使われています。木曾椹には優れた耐水性と耐酸性があり、木目が詰まって丈夫なため手入れをすれば長年お使いいただけます。また、溝を彫って箍（たが）をはめ込み、木の収縮による箍の外れを大きく抑えました。

◎最初にお使いになる際に

・木曾椹は檜(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が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。一回目の研ぎ汁で量が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

・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。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。

・氷桶として使う場合は必ず別売りの中敷き板を桶の中に敷いた上に氷を載せて使ってください。アイスピックが直接底板を傷つけることを防ぎ、溶け出した水が氷に触れにくくなり保冷効果も高まります。

◎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、これは木曾椹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、黒ずみの削り取りや箍の締め直しなど、各種修理を承っております。お気軽にご相談ください。

製品には万全を期しておりますが、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
〒一五〇－〇〇三三
東京都渋谷区猿楽町五－十四 #二〇六
〇三－六四三三－七九八二
contact@azmaya.co.jp
www.azmaya.co.jp

素材／木曾椹柾目・銅 一 産地／長野県木曾郡
製造／協栄木材 ✿・ 山一 〈一 制作／東屋