

薬味俎板 木曽ひのき

◎ご使用に際して

- ・食材をのせる前に表面を水でよく湿らせ、清潔な布巾などで水気を拭き取ってからお使いください。最初に俎板（まないた）に水を吸わせることにより、においやカビの原因になる有機物が浸み込みにくくなります。
- ・同じ面を使い続けていくと真ん中がへこんできます。両面を均等にお使いください。へこんでしまった場合は削り直しができます。
- ・ご使用後はなるべく合成洗剤を使わず粗塩を使い、木目に沿ってしっかり束子をかけてください。木目を締めるためにお湯ではなく水で洗ってください。
- ・俎板の劣化を早めるので、漂白剤は使わないでください。
- ・重曹を使うと木に含まれる成分が反応し黒色や緑色に変色するので、重曹は使わないでください。
- ・鮮魚や生肉など食材を切った後のにおいが気になる場合は、レモン汁か生姜汁を使い木目に沿って束子をかけてよく水洗いしてください。
- ・洗った後は風通しの良い日陰で十分に乾かしてください。水気をしっかり拭き取ってから木目が垂直になるように立てかけると、木に浸み込んだ水が抜けやすくなります。また、俎板を立てる際は毎回同じ端が上にならないよう、時々逆さにして両端が平均して上下になるようにしてください。
- ・保管は湿気の少ない所で他の物と重ならないようにしてください。
- ・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などによる過度な加熱や乾燥、長時間水に浸けたままにすることは木の反りや収縮による割れの原因となりますので避けてください。
- ・ガスコンロやストーブのそばなど高温になる環境には置かないでください。過度な加熱により割れや傷みの原因となる他、火災などの事故につながる恐れがあります。

◎カビや黒ずみについて

俎板の洗浄が不十分で食材の成分や合成洗剤などが残っていたり、俎板を濡れたまま放置することは、カビや黒ずみが発生する原因となります。また、庖丁の鉄分で黒ずむこともあります。

水気をしっかり拭き取った後に消毒用アルコール（エタノール）を霧吹きするとカビや黒ずみの発生を抑えます。食材をのせる面だけでなく、一番黒ずみやすい両端の木口にも吹きかけてください。アルコールは揮発するので再洗浄は不要です。

◎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、これは木曽ひのき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。木曽ひのきの木ヤニは無害なので、安心してご使用ください。べた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。

◎削り直しについて

俎板の表面を削り直しすることで新品のような使い心地に戻ります。削り直しは有料で受け付けています。（送料はお客様負担）俎板に庖丁の刃こぼれの破片が食い込んでいる場合、俎板のへこみが5mm以上ある場合は削り直しができません。削り直しについては制作元 東屋までお問い合わせください。

東屋 電話 03-5798-7510
メール contact@azmaya.co.jp

製品には万全を期しておりますが、萬一本品に不具合などお気付きの点がございましたら、お手数をお掛け致しますが下記までご連絡ください。

素材 木曽ひのき

製造 山一（長野県木曽郡）



制作 東屋



主宰 スコープ



〒454-0984 名古屋市中川区供米田2-1202

電話：0120-932-800

FAX：052-309-2881

www.scope.ne.jp

scope