



わたしと朝ごはんと…

Me, my breakfast and ...

特別な朝ごはん

大勢での朝ごはん

テラスで朝ごはん

モーニング

日本各地の朝ごはん

わたしと朝ごはんと…

Me, my breakfast and ...

「朝ごはんはあまり食べない。」そんな人も、
喫茶店にモーニングに出かけたり、旅館やホテルの朝ごはんをたくさん食べたりする。
出かけた先での朝ごはんはやっぱり特別なんだろう。
そして、そんな一日の出来事は大切な思い出になる。
朝ごはんは大切とよく言われる。
それは寝ている間にわたしたちの頭が使ったエネルギーを補充してくれるから。
朝ごはんは一日のはじまりの大切なエネルギー。
でも、なんでわたしたちは毎日の朝ご飯が食べられないんだろう？
それは、きっと毎日の生活のリズムが乱れているから。。。
でも、それが旅に出たり、規則正しいリズムになると楽しい時間になる。
だったら、そんな時間をもっともっと作ればいいのだとおもう。
毎朝が楽しみになる朝ごはんってどんなものなのか？
いっしょに作ってみよう。



01

特別な朝ごはん



小さな部屋に詰められた料理の数々。
まるで宝石箱のようにキラキラしている。

旅先で出会うのは、特別な景色だけではないと思う。食事の記憶は旅の大きな思い出になる。事実、旅の目的の多くが食事なのではないかと思う。すばらしい夕食があれば、おのずと翌朝の朝食にも期待が膨らむ。時代の流れからか、

ビュッフェではなくお部屋や個室で味わう特別な朝ごはんが注目を集めている。人気のホテルや旅館ではお弁当のようにまとめた逸品がよく出されている。特別な日に味わう「特別な朝ごはん」は、最高の思い出になると思う。

Special
breakfast



PICK UP ITEMS

檜で出来た上質なしつらえが魅力的な松花堂弁当。蓋をお膳としても使用できます。



檜・松花堂弁当(重ね蓋)
27291 / ¥11,000
約27.5×27.5×H6.5cm/内寸約24×24×H5cm
(1柄内寸約11.6×11.6cm/仕切約H4.2cm)
※身・蓋・仕切セット

様々な料理を少しずつ楽しむことができる十二仕切盛込。積み重ねられて収納にも便利です。



白木隅足 十二仕切盛込
27164 / ¥13,700
約35×26.7×H8.5cm
(1柄内寸約7.9×7.9cm)

ころんとした形状と、手触りも優しい天然木のカップは陶器とは違った温かさがあります。



27863 根来 27864 曙

木製・たまご型カップ 根来・曙
27863 根来・27864 曙 / 各¥1,600
約φ8.5×H8.2cm
(口径約φ7cm)

02

大勢での朝ごはん



*Breakfast for a
large group of people*

いろいろな味、いろいろな食べ方ができる
おにぎりは最高の朝ご飯だと思う。

日本人ならだれでも大好きなおにぎり。元々は携行食やお弁当として重宝されていたが、最近ではコンビニのおにぎりのイメージが強いのではないだろうか。そんなおにぎりも様々なアレンジをされて高級料理にもなっている。でも、や

はりおにぎりはいろいろ選んで、たくさん楽しめるのが一番うれしい。お気に入りの具を入れてみんなで食べる、そんな時間を大切にしたい。大勢で集まってワイワイ選びながら楽しむそんな朝ごはんは最高だと思う。



PICK UP ITEMS

ネタ箱をヒントに、かわいらしい
ショーケースに、蓋を開けたままキ
プできるのも便利です。



タモ・フードBOX
アクリル蓋付(自在蓋仕様)
35634 / ¥41,500
約40.5×37×H13cm/内寸約37.5×34×H10cm
(目皿から約H7cm)
※目皿・アクリル蓋付 ※トルク丁番付 ※EXP塗装付

おひつは炊きたてのごはんの余分な
水分を吸って、乾燥を防ぐ先人達の知
恵の賜です。



かぶせおひつ
04170 / ¥13,200
約φ19.7×H10.7cm(身約φ18×H9.5cm)(約2合)
※材質:蓋:ひのき(シリコン撥水塗装)/
身:さわら(無塗装)/ステンレスタガ(タガ落ち防止ミゾ付)

ごはんをつめて簡単ににおにぎりを作
れる栓のおにぎり型。大きさも揃って
きれいです。



栓・おにぎり抜型(物相型)
2穴(数板付)
06306 / ¥1,300
約17.7×8.5×H3cm
※飯米約75g分(1個当り)



Breakfast
at the terrace

03

テラスで朝ごはん

外で食べる朝ごはんは
また違った美味しさがある。

リゾート地に行くとオープンテラスで朝ごはんというのもよくある光景だが、もっと優雅に少ししっとりと楽しむ朝ご飯があってもいいのではないだろうか？ おかもち型の弁当箱に山海の幸を詰め込んで、外の景色を楽しみながら食べる朝ごはんは格別の味わいがある。朝の凜とした空気と鳥のさえずり、少し肌寒いところに温かい料理がしみる。旅と食事が一体となる瞬間だ。それはきっと一生の思い出になるだろう。



PICK UP ITEMS

おかもち型の弁当箱は持ち運びもさることながらお料理の演出としても重宝されます。



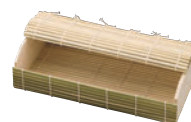
桧・引き出し弁当箱
27224 / ¥21,500
約33×14.2×H29.5cm
(引出箱内寸:約24.5×10.6×H5cm)
※引出箱2個付

小さなお弁当箱は見た目にもかわい
いすだれ巻きで、まるで昔話に出てき
そうです。



新すだれ弁当 無地ミニ
38636 / ¥370
約14×8×H6.2cm/
内寸約11×7×H5cm

竹の風合いを活かしたナチュラルな
お弁当箱は、お料理の演出に華をそえ
てくれます。



すだれ弁当 大
38547 / ¥800
約22.8×12×H5.5cm/
内寸約21.7×11.3×H4.2~5.3cm

04

モーニング

朝ごはんは必ず喫茶店に、
モーニングは文化だと思う。

モーニングというと、朝食の時間帯にドリンクの注文のみで軽食を提供するサービスのこと。それが、愛知県や岐阜県を中心に人気の定番サービスとなったことから、このあたりがモーニングの聖地となっている。モーニングはトースト

にゆで卵と言う物が一般的だが、東海地方ではしっかり朝ごはんが提供されるところがたくさんある。その他、大阪や高知なども独特な喫茶店文化が花開いて多彩なモーニングが増えている。まさにモーニングは文化だと思う。



Special
breakfast offer

PICK UP ITEMS

天然木でできたスクエアプレート。ビュフェの取り皿としても活躍しそうです。



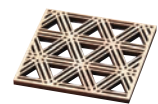
天然木スクエアプレート9ツ仕切
32018 / ¥5,000
約25×25×H2cm/
1樹内寸(底)約6×6cm
材質:ラバーウッド ※ウレタン塗装

大きめのサイズでカッティングボードとしてだけでなくプレートとしても便利です。



カッティングボード 大
05118 / ¥6,200
約60×13×H2cm
材質:ビーチ ※ウレタン塗装

和の伝統柄を繊細なレーザーカットで丁寧に仕上げた、ひのきの木製コースター。



ひのき細密・角コースター 胡麻
16425 / ¥2,000
約9×9×H0.5cm
※EXP塗装付

Breakfast
in different parts
of Japan

山形県 / Yamagata

• いも煮



芋煮会も行われる
ソウルフード。



ほっこりやさしいその土地ならではの味覚を、コンロと郷土感あふれる鍋で楽しむ。

新型ふる里鍋(裏側段付)大
80029 / ¥4,000
鍋約φ17.5×H7.2cm
※コンロ・火皿・敷板別売 ※蓋付

京都府 / Kyoto

• ゆどうふ



良質な水に恵まれた
上品な風味。



湯豆腐を自分だけのセットで楽しむよるこび。贅沢な時間の演出に活躍しそうです。

角型湯豆腐セット(1人用)
〈木炭専用〉檜(UH1021)
23102 / ¥65,000
約25×18.3×H14.5cm ※豆腐すくい、汁次付
【ご注意】木炭専用 / 受注生産品

愛媛県 / Ehime

• 鯛茶漬け



日本一の鯛の養殖地
宇和島名物。



海苔の香りをより一層楽しむ焼き海苔箱。炭で熱することでパリッと風味のよい海苔になります。

焼きのり箱
16280 / ¥16,500
約13.5×9.8×H9.8cm
内寸約10.8×8.4×H5.2cm/網部内寸約10.5×6.8cm

長崎県 / Nagasaki

• あじの干物



日本屈指の好漁場
五島列島の鰯。



旅館の朝ご飯といえば干物。炙って食べるそのひと手間がうれしい時間を演出します。

ニュー飛騨コンロ 6号(能文字)
21646 / ¥11,000
約17×17×H13.5cm
※敷板・金網別売

わっぱ作りの歴史と職人さんをご紹介します

用美は様々な木工製品を中心に日本古来からの食にまつわる用品を取り扱っています。用の美と称される日本ならではの道具の美しさはそれを作り出す職人さんなしには語れません。そんな道具の中から、今回はわっぱをピックアップ。わっぱ作りの歴史と職人さんをご紹介します。



曲げわっぱといえば、最近ではお弁当箱として注目を集めていますが、実は地域によって様々な呼び名があります。曲げもの、曲げ、めんば、めっぱ、わっぱというようにいろいろな呼び名で親しまれています。なかでも“わっぱ”と言う名前前で全国に知れ渡ったのは、秋田の曲げわっぱによるところが主な要因です。秋田県、大館曲げわっぱは、わっぱの

中で唯一伝統工芸品として国に認められたことでこの名前が全国に定着したと言えるでしょう。岐阜県の東濃地域は長野県にまたがる木曾ひのきの産地で、MYSCALEで取り扱うわっぱは「木曾ひのきのめんば」に由来する製品になります。今でも職人さんが手作業で一つ一つ作るその様子は、まさに日本の伝統工芸といえます。

表紙に使用している商品はこちら

テーブルを立体的に演出する檜の盛台。
料理にデザートに幅広く活用できます。

桧スタンド盛台(長)
32453 / ¥2,600
約36×6×H6cm/
天板約31.5×6cm



匠の技術を用いて加工した、美しく繊細な竹製のアフターヌーンティー籠です。

竹のアフターヌーンティー籠
12483 / ¥48,000
皿内寸約φ18cm、
1~2段目内高約H11.2cm



用美は業務用の調理道具や器を幅広く取り扱っています。そんな用美の新しい魅力を発信していくYOUBI JOURNAL。和の文化と食の新しい出会いをお楽しみください。

※価格はすべて税抜きです。 ※掲載商品は品切れや、入荷遅れの場合があります。 ※予告なく掲載内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。 ※掲載内容は2024年1月現在のものです。

YAMACOH CO., LTD. <https://yamaco.jp/>

発行・お問合せ / ヤマコ株式会社 TEL.0573-75-3470 FAX.0573-75-4650 youbi@yamaco.jp

※商品に関するお問合せは上記まで。



2024年1月 改定