

## MEET TO MEAT

肉料理の代名詞「ステーキ」!!

地域差No.1「とんかつ」!!

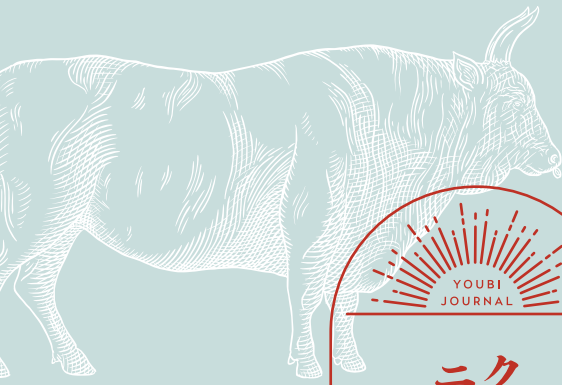
やっぱり「焼肉」が好き!!

お酒のお供に「焼き鳥」!!

世界の「肉料理」







がっつり肉を食べたい。

## 肉料理偏愛主義

日本では、その歴史的・文化的な背景から長い間、肉料理を食べてきませんでした。

仏教の教えにもあるように「生きるものを殺さない」という考えから、特に肉料理を食べてはいけないという風潮が強く、魚介類や野菜を中心の食文化が広まってきました。

しかし、明治時代以降、西洋文化が日本に入ってきたことで、肉料理の文化が大きく広まりました。

牛鍋や、すき焼きなど、日本独自の肉料理の文化が花開き、大正、昭和と更なる西洋化の流れを受けて、日本の肉料理文化は成熟してきました。

もともと研究熱心な日本人の探究心は計り知れなく、今では日本ほど多様な肉料理が食べられる国はありません。また、日本の牛肉や豚肉はその品質の高さからブランドとしての価値も高く、海外の憧れの食材です。

だから、いまこそ私たちは肉が食べたい！  
がっつり食べるかたまり肉から、  
さくっとジューシーなとんかつ、繊細な焼き鳥まで、  
今回はとにかく肉料理偏愛主義でいこう！







## 肉料理の代名詞

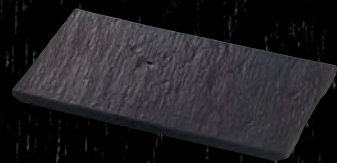
# 「ステーキ」!!

"STEAK" is synonymous with meat dishes !!

**ス** テーキは、皆さんご存じの牛肉の塊を豪快に焼いた肉料理です。一般的には、薄くスライスされた牛肉を、直火やグリル、フライパンなどで焼くシンプルな料理です。しかし、その味は焼き加減によって大きく異なります。レア、ミディアムレア、ミディアム、ウェルダンなど、焼き具合によってその味わいは様々に変化します。この肉を焼いただけのシンプルな料理こそ、シンプルゆえに肉を味わう醍醐味を教えてくれる料理といえます。

### PICK UP ITEMS

無骨すぎず上品さを兼ね備えた石目の盛皿は、木製のプレートで雰囲気がアップします。



陶器・黒石目調盛皿(長角)(大)

21539 / ¥3,100  
約27×18×H0.9cm  
※材質:陶器 ※陶器皿のみ



陶器・黒石目調盛皿(長角)用 木製プレート(大)

21542 / ¥3,450  
約29.2×20.2×H2.1cm  
※材質:桧 ※木製プレートのみ

空中に浮いたように見える不思議なお皿は、テーブルに立体感を添えてくれます。

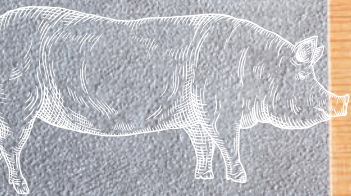


硝子・エアー 珍味入

27738 / ¥650  
約φ6.5×H4cm  
※輸入品(小箱10ヶ入)







## 地域差No.1「とんかつ」!!

No. 1 regional difference "TONKATSU" !!

**と**んかつは日本の代表的な肉料理で、地域によって大きな特徴があります。例えば、愛知では濃いめの味噌だれをたっぷりかけた「味噌カツ」がとんかつの代名詞だったり、神戸では薄くスライスした豚肉を重ねた「メンチカツ」が有名です。また、

福井では甘いソースで味付けした「ソースかつ」が一番人気です。中でも最も有名でポピュラーなとんかつといえばやっぱり「ロースカツ」！地域差No.1の「とんかつ」で日本を旅しよう！



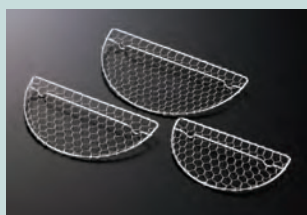
### PICK UP ITEMS

見た目にも美しい12角形の料理皿。繊細な木目のラインも魅力です。



桧・放射杓 12角料理皿(大)  
38098 / ¥22,000  
約28×28×H2cm  
※EXポリマー塗装

とんかつの油を切りつつ、サクッと感を持続させる専用金網。



とんかつ用金網 半月(足付)(大)  
21383 / ¥1,300  
約19×10.3×H1.4cm  
※材質:ステンレス

伝統技術「わっぱ」の技法で作られた手の込んだ飯器。



杉・ワっぱ飯器(大)  
33302 / ¥2,700  
約φ11×H7.2cm/身内寸約φ9.5×H6cm  
※EXポリマー塗装



# やっぱり「焼肉」が好き!!

I LOVE "YAKINIKU" !!



**焼**肉は日本固有にアレンジされ進化した肉料理で、生の肉を網や鉄板で焼いて食べるスタイルの料理です。焼肉には、牛肉、豚肉、鶏肉、内臓など、様々な部位の様々な肉が食べられます。その味は部位ごとに全く異なり食べる人の好みも様々です。日本人の美的センスと、味への探究心がシンプルなこの料理をここまで進化させています。ロース、カルビ、タンにレバー、日本人は本当に焼肉が大好き! 焼肉を囲めばみんな笑顔になること間違いナシです。



## PICK UP ITEMS

テーブル上を立体的に演出する、螺旋階段状の立体盛込。



立体盛込「螺旋」(八段)  
35397 / ¥27,000  
約φ30.7×H22.7cm  
ベース:約φ27×H2.2cm/段板:約12×7.8×H2.5cm

みかげ石をくりぬいた、重量感あふれる器です。



黒みかげ石・角小鉢(ラウンドホール)(小)  
21649 / ¥24,000  
約5.8×5.8×H2cm  
※硝子系強化塗装付

テーブルに立体感を与える、ガラスの繊細な器。



硝子・エアー 平皿(小)  
27741 / ¥900  
約φ9×H2.5cm  
※輸入品(小箱10ヶ入)



# お酒のお供に「焼き鳥」!!

"YAKITORI" as an accompaniment to drinks !!

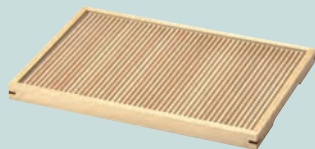
**焼** き鳥は、串に刺した鳥肉を炭火やガスコンロで焼いた、日本発祥の郷土料理です。焼き鳥は、鶏肉のうまみを引き出し、外側はパリッと中はジューシーに仕上がると、丁寧に焼かれます。一度に少量ずつ手間暇かけて焼くため、じっくり油が落

ち香ばしく焼き上がります。揚げ物などの油を多く使う料理に比べて、さっぱりヘルシーなもの人気のヒミツです。焼き鳥は、居酒屋などでも手軽に楽しむことができ、日本の酒の肴として親しまれています。



## PICK UP ITEMS

格子状の美しい台に、ガラスをのせた浮遊感も楽しいプレートです。



ひのき糸格子敷台  
28006 / ¥10,500  
約30×21×H2cm  
格子台(格・格子一体型):約30×21×H2cm  
ガラス:約28.2×19.2×10.3cm

お酒がさらに美味しくなる、伝統柄が美しい切子。



夢切子 千代口 赤  
27667 / ¥3,300  
約φ6×H4.8cm  
※輸入品(小箱1ヶ入)

粉引を応用して赤化粧の上に釉薬をかけて発色させたあざやかな京うつわです。



京陶器・朱泥小皿(八角)  
27871 / ¥3,300  
約φ9.1×H1.2cm



# 世界の「肉料理」

Meat dishes from all over the world



**肉** 料理の歴史は非常に古く、人類が狩猟生活を営んでいた頃から始まります。人類は古くから狩猟や家畜の飼育を通じて肉を手に入れ、それを調理して食べていました。古代ギリシャやローマでは、肉料理は富裕層の食卓を飾る高級食材として扱われ、特にローマ

帝国時代には、豪華な宴会や競技会で振る舞われる高級料理でした。近代になって、肉料理は広く一般に普及し世界中で様々な肉料理が楽しまれています。

## 焼売

中国

中国の広東料理の一種で、肉などを餡にして蒸し焼きにした点心です。



メスティンにあわせて設計された専用せいろ。アウトドアでもお手軽蒸し料理。

メスティンせいろ2段  
78356 / ¥4,980  
外寸:約15.8×10.5×H15.4cm  
材質:竹、木/無塗装



## 参鶏湯

韓国

韓国発祥の鶏肉料理で、主に夏場に食べられるスタミナ料理です。



楕円模様が美しいステンレス製の鍋は、一人用料理にぴったり。

ステンレス楕円 花びら鍋 23971 / ¥3,100  
約φ18×H5.2cm ※鍋のみ  
ステンレス蓋 小 21579 / ¥2,400  
約φ16×H6cm ※蓋のみ



## ローストビーフ

イギリス

牛肉をオープンでじっくり焼いた料理で、外はこんがり中は柔らかく香ばしい。



持ち手の付いた桧プレートは、和の表情ながら洋の料理によく合います。

タモ&桧プレート(中)  
38665 / ¥9,900  
約36×21×H3cm  
※ウレタン塗装付



## シシカバブ

中東

羊肉を串に刺して焼いたもので、中東のストリートフードとしても有名です。



ミニカッティングボードは一人用のプレートとしても使えるサイズ感が魅力です。

桜のミニカッティングボード(小)  
88522 / ¥2,800  
約28.2×10.6×H1.5cm  
材質:桜 ※無塗装



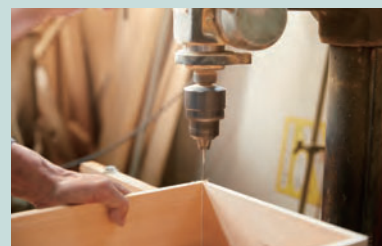


## ネタ箱の歴史と職人さんをご紹介します

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、今回はネタ箱をピックアップ。ネタ箱作りの歴史と職人さんをご紹介します。



枘と同じ要領で  
組み上げられる  
水も通さぬ精密さ。



ネタ箱は寿司屋が仕入れたネタを新鮮に保管するために、氷などと一緒に入れたのがその起源とされています。寿司職人は冷蔵技術が発達していなかった時代から、新鮮な魚介類を新鮮なまま保管するために必要な道具の製造を職人に依頼していました。組み継ぎ(くみつぎ)と呼ばれる日本古来の伝統的な木工技術は、木材を組み合わせることに

よって、釘やボルトなどの金属部品を使わずに、丈夫につなぎ合わせる技術で、その精密さは水も通さないとされます。古くは枘に端を発する組み継ぎの技法は、木造建築や家具などの製作において重要な技術であり、美しさと機能性を兼ね備えた優れた作品を生み出すために必要不可欠な技術とされて継承されています。

表紙に使用している商品はこちら

繊細な模様の木製プレートに陶器をセット。フォーク・ナイフで使って欲しいプレートです。

細密麻の葉料理プレート(陶器付)  
38176 / ¥19,100  
木皿サイズ: φ30cm×H2cm  
※ウレタンクリアー塗装  
陶器サイズ: 約φ21×H1.2cm(深さ約H0.6cm)



少しくぼんだガラスのキューブは、ハイセンスな食卓の演出に。

クリスタルキューブ  
(ラウンドホール)(朱)  
27905 / ¥10,780  
約5.9×5.9×H5.9cm



食前酒などに丁度いい、繊細なデザインの木製グラス。

ひのき すりガラス  
12118 / ¥8,900  
約φ6.9×H13.5cm  
※容量: 満約25ml ※塗装付



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。

