



アンドな暮らしノート

暮らしにほんの少しの楽しみと安心を届けたい… &アンドな暮らしノートです。



オシャレキッチン雑貨で、 料理を楽しく!

おいしい匂いでキブンを満たしてくれるキッチン、まさに幸せを象徴する場所。そんなキッチンタイムを、より楽しく快適に過ごせるよう、ちょっとだけ調理アイテムにもこだわってみませんか?職人さんの手仕事が光る一品から、デザイン性に優れたものまで、長く大切に使える素敵な相棒を見つけてみましょう。



③ フィッシュパン ④ JOBU ナベツカミ

食材のもつ旨みを引き出し、自然に鉄分補給もできる南部鉄器のフィッシュパン。



② しゃもじ屋の 返しへら/炒めへら

国産桜材を使用し、しゃもじで有名な広島宮島の宮島工芸製作所と作った一品。



① 家事問屋 下ごしらえボール 9cm/11cm

食材を和えたり、ドレッシングを作ったりするのに勝手が良い、メモリ付きボール。



⑧ SUNAO レードル/ターナー/トング

関西を拠点にもつくりを行うデザイナー集団「graf」のキッチンツール。手に取ると薄手で軽く、握りやすい。



⑤ Kakudo バターケース(ハーフ)

木のあたたかな質感が感じられる、手ざわりの良いハーフサイズのバターケース。



⑥ かもしか道具店 スパイスすりバチ ⑦ かもしか道具店 すりこぎ(小)

溝のないすりバチは、目に食材が詰まらないので衛生的にも優れたアイテム。

もらって嬉しいキッチン雑貨!



k
Soil GEM DRYING BOARD
洗い終わったコップなどの水切り
するために作られた、能登の珪藻
土を使った吸水性抜群のボード。



j
エコスタンド
折りたためるエコスタンドは、
調理中にできる生ごみ入れと
してはもちろん、チャック付き
保存袋やペットボトル、グラ
スなどを乾かすのにも最適。



i
かや織ふきん、花ふきん、花束ふきん
かや織を二枚重ねで仕立てた、薄手なのに吸水
性に優れた一枚。丈夫で長く使うことができます。



o
JOBU オープンミット
明治時代から続く帆布メーカー
が細部にまでこだわったオリジ
ナル生地で作ったミット。



l
recolte カプセルカッター
1台7役! おろす・泡立て
るなど、お料理の下ごしら
えに便利。

m
ガラスキャニスター (右)
サイズ展開も豊富な保存用キャニスターは、
電子レンジや食洗機も使用できる優れもの。

コロンガラスジャー (左)
くるみの天然木のフタと、耐久性に優れた
ソーダガラスの組み合わせがナチュラルで温
かみのあるデザイン。



l
remy pan+ (レミパンプラス)
炒める、焼く、煮る、蒸す、揚げる、炊くの1台6
役をこなす万能性能!



p
ミルクパン (IH対応)
ホーローのミルクパンは、スープを温めたり、
ソースを作ったりする時があると便利
なサイズ感が嬉しい。

[SHOP DATA]

④⑥⑧⑩⑪	中川政七商店	金沢市木ノ新保町1-1	金沢百番街Rinto内	tel: 076-204-6184	10:00~20:00	休 金沢百番街Rintoの営業に準ずる
⑨⑩⑪⑫	niguramu ニグラム	金沢市高岡町18-13		tel: 076-255-2695	11:00~19:00	休 木曜、その他
①④⑫⑬	ACTUS金沢店	金沢市寺地1-32-34		tel: 076-244-7666	11:00~19:00	休 不定休
①⑥	Aming高尾店	金沢市三馬1-373		tel: 076-280-7266	10:00~21:00	休 第1・第2火曜

読者プレゼント!

ご紹介したキッチンツール **a** ~ **p** を、
Well読者の皆様にプレゼントします。
(当選は商品の発送を持って返させて頂きます)
※商品はお選びいただけません。

【応募方法】組合員証記号番号・住所・氏名・電話番号を明記のうえ、
下記宛先までハガキでご応募下さい。
〒920-8555 金沢市幸町12番1号「Well読者プレゼント」係
※令和2年5月11日の消印有効

野菜そのものの
味や食感が楽しめる!



醤油、米酢、砂糖、ごま油、白
ごまで、ちょっと中華風に味
付けしても美味しいですよ!

季節の健康レシピ | Vol.5

ピーラーで作る! カラフルリボンサラダ

お祝い事が増える春にぴったりの、テーブルに華を
添える簡単メニュー。人参や赤大根など、カラフルな
根菜類をピーラーで削ぎ取り、水にしばらく浸してお
くだけで、クルクルとリボン状に変身!さっぱりとレモン
を絞って、お好みのハーブや塩・オリーブオイルを
かけるだけのシンプルな味付けがおすすめです。他に
も、レモンを柚子に変えてみたり、ツナ缶やチーズ・
くるみ・マヨネーズなどを混ぜてアレンジしてみては?

【作り方】

- 1.大根・にんじんなどをピーラーで皮をむく要領でリボ
ン状に切り、冷水に浸しておきます。
- 2.他に用意したスプラウトやミニトマト、ツナ缶、ハー
ブなどと混ぜ合わせます。
- 3.オリーブオイルや塩で味付けして完成!