

北海道 | 富山県 | 東京都 | 香川県 | 京都府 | 沖縄県

マイスケイル的、 日本のいいところ。

MYSCALE × MYTRIP

香川県
食文化

マイスケイル的に楽しむ。

北海道
HOKKAIDO
|
ゴージャス海鮮丼





世界が羨むニッポンのイイトコロ。

MYSCALE × MYTRIP

マイルスケイ的、日本のいいところ。

日本は古くから独自の歴史と文化を持っていて、多くの歴史的な名所や景勝地、伝統的な文化が残っています。古都京都や奈良の仏教寺院、歴史と近代的な建物が入り交じる東京など、日本各地には数多くの歴史的建造物や文化財があります。

これを楽しむのと同じくらい、日本を観光すべき大きな理由は、なんとと言っても料理です。

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」をはじめ、特徴的な料理がこんなに手軽に楽しめる国はありません。

今回はそんな日本全国を楽しむべく、料理を巡る旅の第一弾。

「マイルスケイ × マイトリップ」をお届けします！

マイルスケイ的に楽しむ。



超豪快! 舟盛りぶりしゃぶ

富山の自然を存分に楽しむ、
極上を味わう山海の饗宴。

富山県は、北陸地方に位置し、日本海に面した山と海に恵まれた土地です。自然の景観が豊かで、特に立山連峰や北アルプスなどの山々が有名です。これらの山々は美しい風景を提供し、登山やハイキングのスポットとして人気があります。また、富山湾では、運が良ければ神秘的な蜃気楼を見ることができ、その幻想的な風景は見る者を圧倒します。そして、なによりも富山湾の新鮮で美味しい海産物は富山を訪れる人々を魅了し続けます。ほたるいかに、白えび、ますや、ぶり、かになどが有名で中でも氷見の寒ブリは絶品と言われています。



そのおまけでも、
しゃぶしゃぶしても楽しめる

お土産に
最適



鱈の押し寿司

富山の鱈の押し寿司は、地元の名物で、酢飯に鱈の薄造りを重ねて押し固めます。地元の味を楽しむ一品であると共に、お土産の代名詞でもあります。

経木セイロ(エゾ松) 丸型 小
24032 / 受注生産品・見積
約φ10×H5cm ※1c/s=200入
※材質:身・蓋側面/松、蓋上面/プリント紙



002

□ PICK UP ITEMS

豪華な舟盛り用の舟、その作りは細かな所まで完成されています。



白木料理舟 M-80(網付)
41203 / ¥38,000
約L80cm(目皿 約41×22.5cm)

卓上調理は熟々をいただく、テーブルエンターテインメントの醍醐味です。



陶器・丸コンロ 黒
21522 / ¥1,850
約φ14×H9cm
※固定燃料専用 ※火皿・敷板別売

一人鍋に丁度いいサイズと、見た目も美しいステンレス製の鍋。



富貴鍋 大(ステンレス製)
21500 / ¥3,200
約φ19×H4.6cm

きめの細かい特有の木目が美しい栃材の丸小皿です。



栃・高台付丸皿(クリアー)
38023 / ¥3,500
約φ15×H3cm

MYSCALE vol.14

マイクロ型のおにぎり

多様性と躍動の都

東京で味わうThe日本の食事。

東京都は、日本の首都であり、政治、経済、文化の中心地です。世界的に見ても有数の経済都市として位置づけられ都市一つのGDPとしては異例の規模を誇り、インドネシアに次ぎ、オランダを上回る規模だとも言われています。超未来型都市の東京ですが、歴史的な建造物や文化イベントも多く開催されており、世界が憧れる独特な雰囲気があります。また、空港や鉄道だけでなく海や川も近く世界有数の交通網を誇ります。さらに食文化としても世界で一番星つきレストランが多い都市とされ日本だけでなく世界の中心的な役割を果たしています。

お土産に
最適

おにぎりToGo

おにぎりの歴史は古く戦国時代には武士の陣中食として愛用されました。現代では伝統的なおにぎりから創作系まで多くの専門店が東京にはあふれています。

竹皮(KT-1)(1kg=約140枚)
22201 / ¥8,200
約12~14×L53cm



「ただからい水」
東京で楽しむ「おにぎり」



□ PICK UP ITEMS

ちょこんと可愛いサイズの、ひとくちサイズのマイクロおにぎり型。

日本の象徴である富士山を型取ったおにぎり型。たっぷり一人分サイズです。

海苔の香りをより一層愉しむためのひと手間。卓上で焼き立ての海苔を味わう。

大館の曲げわっぱ職人が一つ一つ仕上げた美しい片側吹上皿です。



椀・ミニおにぎり抜型 3穴
06313 / ¥1,540
約17×5.5×H2.5cm
※穴寸法約4.1×4.1×H2.5cm
※飯米約32g分(1個当り)



椀・物相型〈富士山〉
06216 / ¥1,300
内寸約10.8×8×H3cm
※飯米約150g分



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
※材質 本体: 椀 網: ステンレス
※外側のみウレタン塗装
※別売の火皿・みやこ炭をご使用下さい。



大館曲げわっぱ 片側吹上皿
20287 / ¥9,000
約φ30×10×H4.5cm

食感の違いを楽しむ骨付き鶏

香川の海とアートの魅力、
特色ある料理にも注目。

香川県は、四国地方に位置し瀬戸内の島々を望む四国最北の県となります。緩やかな「閉鎖性海域」に生まれる温暖な気候と、肥沃な海は豊かな海の幸と果物、オリーブなどの栽培に適しています。また、アートに関する施設やイベントも盛んで、特に直島では、アート作品が展示された施設やアートイベントが開催されるなど魅力的な場所となっています。歴史的に見ても源氏と平家が戦った源平合戦「屋島の戦い」など見所が目白押しです。また、日本で最も有名なうどんの産地の一つで県内には製麺所で直接うどんが食べられる店舗なども存在しています。



お土産用
に最適



骨付き鶏のお土産

香川県の骨付き鶏は地元の伝統料理で、丸ごと鶏を炭火で焼き上げます。皮はカリッと、肉はジューシーで香川のソウルフードとして大人気です。

経木容器(ポプラ)
舟皿(100枚入) 8寸
23595 / ¥3,100(1枚当り31円)
約22×11.5×H4.8cm

□ PICK UP ITEMS

美しい楕目模様のステンレス皿。丁度いい深さの使いやすい器です。



ステンレス楕目 吹上長角皿 大
23963 / ¥2,700
約24×15×H4.3cm

矢羽材を使用した、縁起のいい八角皿。使いやすい大きさです。



杉・矢羽材八角皿 小
38070 / ¥2,350
約12×12×H1.5cm

深さがあるのでちょっとした料理を盛り付けるのに重宝します。



杉・矢羽材 楕円小皿
15558 / ¥2,330
約14×10×H1.5cm

両方の端を細く削って「両口」の箸にした、ワンウェイタイプの竹製らんちゅう箸。



白竹 箸らんちゅう(100膳入)
23608 / ¥2,200(1膳当り22円)
約L24cm
※白紙帯付

和風アフタヌーンティー

歴史と文化の宝庫、
日本古来からの歴史を愉しむ。

京都府は、伝統的な文化や歴史的な名所が豊富な地域で、代表的なものには、清水寺、金閣寺、銀閣寺、京都御所、伏見稲荷大社などがあります。これらの寺院や神社は、古くから京都の文化や歴史を象徴しています。日本の四季を表す上でも非常に魅力的な地で春には桜が咲き誇る風景が、そして秋には美しい紅葉を楽しむことが出来ます。また、外国の方が憧れる古き良き日本の文化の多くが存在しており、京都の着物や京焼き、京漬物、抹茶などは全国的にも有名です。そんな京都には昨今外資系のラグジュアリーホテルも数多く建ち並びその人気は高まるばかりです。

お土産に
最適



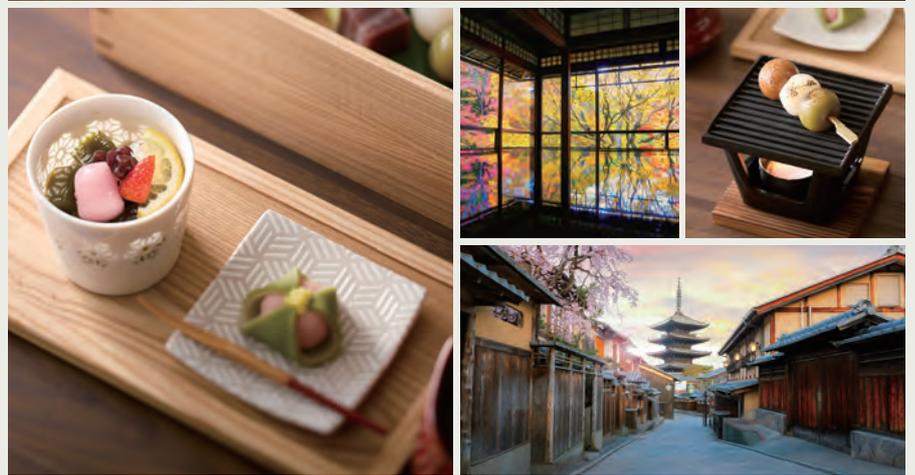
小倉と抹茶の二色八ッ橋

八ッ橋は京都の代表的なお土産の一つで、観光客に大人気です。その美しい見た目と上品な味わいは、京都の風情や文化を象徴しているといえます。

紙・寿司折箱 木目 1合
22726 / 見積
内寸約16.4×11×H3.3cm



京料理だけじゃない
伝統×革新の和スイーツ



□ PICK UP ITEMS

盛り付けた料理や、飲み物が透けるのが美しいはたるマルチカップ。



はたるマルチカップ
32529(華)、32528(波) / ¥850
約φ7.5×H6.8cm
※容量:満約180ml

はんなり、見た目にもかわいらしい和柄模様の小皿です。



はんなり角小皿
27943(灰)、27941(桃) / ¥650
約9.1×9.1×H1.7cm

使い方はアイデア次第、手揚げ付きで特別感のある万能料理箱です。



タモ万能手提弁当箱
27161 / ¥12,800
約28.4×13.2×H24cm
身内寸:約24×12×H4cm

小さめサイズが丁度いい、ミニコンロ。卓上で手軽に調理が楽しめます。



アルミ・ミニ角(プレート&コンロ)セット
20195 / ¥4,400
プレート約11.2×11.2×H2cm
コンロ約10×10×H7cm
※火皿・敷板別売

木製の器で提供する創作料理

温暖な楽園と文化、
独自の食文化への誘い。

沖縄県は、日本の最南端に位置して年間を通じて温暖な気候と美しいビーチや透明度の高い海で知られています。本土から遠く離れた離島にあり、独自の文化や歴史を持っており、琉球王国の遺産や伝統的な舞踊、音楽、手工芸品などが数多く残っています。また、日本きっての観光地で様々なアクティビティやビーチリゾートなどを楽しむことが出来ます。沖縄はその食文化も独自性があり、沖縄料理では、ゴーヤチャンプルーやラフテー、沖縄そばなどの郷土料理が人気です。近年では多くの新進気鋭の飲食店がオープンし郷土料理との見事な融合を果たしています。

独自の気候が育んだ、
独自の創作料理を愉しむ。



お土産用
に最適



サーターアンドンギー

沖縄の伝統的な揚げ菓子で、小麦粉や砂糖、塩を混ぜて揚げ、黒糖をまぶします。香ばしく甘い味わいが特徴。お祝い事やお土産として親しまれています。

竹舞BOX・丸 小
23575 / ¥550
身約φ16×H4.5cm



006

□ PICK UP ITEMS

大胆にあしらった切り欠きがポイントの大皿は料理に動きを与えます。



朧月(おぼろづき)木皿 大
32544 / ¥12,000
約φ30×H2.5cm / 穴約φ11×H0.7cm
※材質:杉

貴重な国産栗材のノタを活かした特徴的な板皿。ダイナミックな演出に。



栗の板皿(ノタ付) L
32553 / ¥11,000
約32×22.5×H1.8cm
※国産栗材使用 ※硝子塗装付
※柁目・ノタの風合いにはバラつきがございます。

アンティークな古代色と風合いが魅力の深皿。ワンランク上の料理に。



ひのき・古代色小器 深皿
27907 / ¥4,600
約φ15.3×H4cm(内高H3cm)

花のレリーフが美しい、宝石箱のような小箱。トルコブルーの色も料理を引き立てます。



陶器・花紋小箱 トルコブルー
32549 / ¥1,950
約7.2×7.2×H4cm

押型の歴史と職人さんをご紹介

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、今回は押型をピックアップ。押し寿司の歴史と職人さんをご紹介します。



細かいからこそ
こだわらなければいけない



押し寿司の起源には諸説ありますが、江戸時代には「箱寿司」が存在しており、これが押し寿司の起源とも言われています。一方北陸地方ではハレの日の料理として押し寿司が知られており、お土産として有名な物もあります。にぎり寿司を握るには職人さんの技術が必要ですが、型に詰めて押し固める押し寿司は特別なお寿司を日常の物にする手段

だったのかも知れません。この押し寿司型は小さなものを作ることこそ面白いと語る職人さんの手によって作られています。枡と同じ要領で組み付けられる押し寿司型ですが、力を加えて押し固めるため枡が外れないような工夫がされています。細かいからこそこだわらなければいけないと語る職人さんからは長年携わってきた自信が感じられました。

表紙に使用している商品はこちら

岐阜県産東濃ひのきを使用した大きめの枡は料理の器としても。

竹の丸ひごを使用した繊細な千節の細工が高級感を演出します。

ご当地の演出に最適。ご希望の都道府県市町村をご指定ください。

竹から型を取った錫の千代口。口取りや向付けの器としても。

本物の栄螺から型を取った高級感あふれるリアルな鋳造加工の器。



東濃ひのき・5合枡(塗装付)
12271 / ¥3,210
約14×14×H7.3cm /
内寸約11.8×11.8×H6.3cm



白竹・千筋盛器 丸 7寸
22712 / ¥12,000
約φ21.5×H5.2cm / 内底約φ19cm



都道府県市町村型ひのき皿 ミニ
32483 / ¥3,500(1枚)受注生産品
約13×13cm以内
※価格はロット5枚以上の際の単価です。
※ウレタン塗装付 ※裏面丸ゴム足付



錫・竹型千代口
27950 / ¥7,500
約5×5×H6.7(5.3)cm



錫・栄螺型千代口
27948 / ¥10,500
約7×6.5×H4cm

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6月 発行