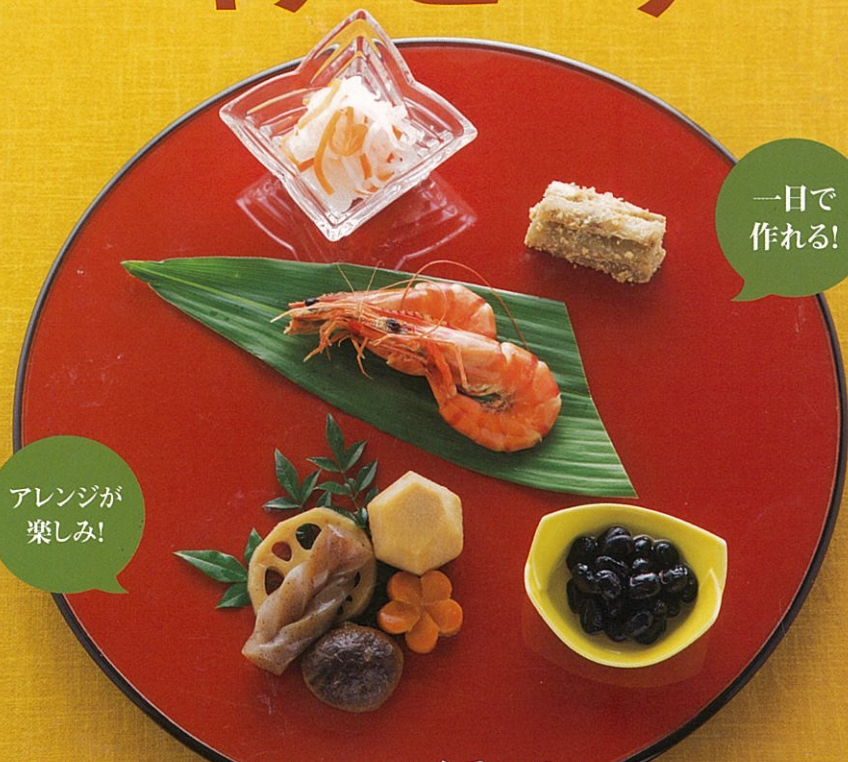


品数も、分量もほどほどで、手軽に作れ、  
アレンジ自在のお正月メニュー

読売クック・ブック  
469  
みんなの  
デザート

# 食べきり おせち



一日で  
作れる!

アレンジが  
楽しみ!

\*みんなのデザート フルーツのクラフティ

\*読者からのリクエスト 風邪気味の時に

読売新聞社  
PR誌



## 弓形の ケーキナイフ

和 NAGOMI 丸 MARU ケーキナイフ(刃:440A モリブデン鋼、全長:260mm、刃渡り:155mm、重さ:約 75g / 本体価格 8,000 円+税 / 三星刃物)。

ふわふわケーキも楽にカットできる

ホールケーキを切り分けるのは緊張するものです。とくにやわらかいスポンジケーキやロールケーキ。家族やお客さま、みんなで食べるものだから、きれいにカットしたいですね。

スポンジ生地、クリーム、フルーツなど、かたさの異なるものを一度に切るので、ケーキナイフは切れ味が重要です。よく切れない包丁を使うと力で押し切ることになり、見た目も味も台無しに。きれいにデコレーションされたケーキが、つぶれたり、くずれたりすると悲しくなりますね。

その点、写真のナイフは、刃をあてるとケーキにスッと入っていきます。ふわふわのスポンジ生地も、たっぷりのクリームも、断面がとてもきれいな。フルーツやナッツも楽に切れます。

欧米のパン・ケーキナイフとは異なる丸い波形刃は、やわらかいものがよく切れるそうです。独特の弓形は、ケーキを切り終える最後の数センチで、ひじを上げると自然にナイフを引き抜けるように工夫された結果、だとか。

このケーキナイフがあると、特別、気を使わなくてもケーキが切れます。ストレスなく、美しく切ることをあたりまえに支えてくれる、大切な道具の一つです。

\*ご紹介した「和 NAGOMI 丸 MARU ケーキナイフ」を讀者の名の方にプレゼントします。P.60〜61を参照してください。