

落ちぎみの筋肉をキープするために今すべき対策とは? / ペルー&ボリビア スーパーフードの故郷を訪ねる

美&元気を
あきらめない!

MyAge

マイエイジ

Health Care

君島十和子さん
49歳の
いま
現在

2015 Autumn/Winter Vol.7



鈴木保奈美さん

Health Care 筋トレができない、続かない、痩せられないあなたへ

今すぐできる「大人の筋活」

人気連載 女医に聞く、体や肌が不調なときの対処法 & 駆け込みサロン

Beauty 今アツい! エイジングケア コスメ最前線 Food 体温を1℃上げるひとり小鍋12

保存版 サプリ新時代 まるわかりBOOK

eclat
mook

MyAge

撮影/板野賢治
取材・文/瀬戸由美子

Beauty & Health Tips

職人の伝統の技が生きた 切れ味抜群の包丁で 料理を楽しく、ヘルシーに!



職人さんがいくつもの工程を経て、ひとつずつ手作業するからこそその品質。汎用性の高い三徳とベティのセットはギフトに人気。名入れ(有料)サービスあり。2Pセット(三徳&ベティ) ¥18,000



「丸 MARU」シリーズの包丁5本とキッチンばさみがセットできる包丁スタンド。デリケートな刃をガードしつつ、キッチンをおしゃれに演出する洗練されたデザイン。上部は木製(ブラック・ウォールナット)で、取りはずせば内側も洗って清潔に保てます。包丁スタンド ¥13,800

パンをこよなく愛する女性の 切実なる要望から誕生!

おもに欧米市場向けに出荷され、多くのトップシェフが愛用する「和 NAGOMI」ブランドの包丁。新シリーズの「丸 MARU」は家庭のキッチンで女性が使用することを考えた、やや小ぶりで軽やかな作りです。そして「パン切り」はパンが大好きな、社長の奥さまの要望から誕生。当初、焼きたて食パンを美しく切るのは難しいと考えられていましたが、奥さまの熱意に熟練技術者が応えて、数々の問題をみごとクリア。納得の切れ味に! もちろん硬いバゲットもきれいに切れます。

「パン切り」全長340mm、刃渡り205mm、ハンドル長約125mm、峰厚2.0mm ¥9,000/三星刃物
☎0575-22-2345
<http://eshop.mitsuboshi-cutlery.com>

毎日料理が楽しくなりそうです!
同じ「丸 MARU」シリーズの包丁を使えばブロックハムを薄く切るの
はお手の物。完熟トマトだってスパッと
とカット。キャベツのせん切りもリズ
ミカル! 焼きたてパンに野菜をたっ
ぷり挟んだヘルシー朝食の完成。

鎌倉時代から優秀な刀鍛冶が集まり、
名刀の産地として栄えた関の町(現在の
岐阜県関市)。その伝統の技術を受
け継ぎ、熟練の職人が手作りする包丁
は切れ味抜群。柔らかい食パンにも刃
が「すっ」と入っていきます。そのス
ムーズな手ごたえはまさに快感! 手
にしっかりと馴染む持ち手も、使いやす
さのポイントです。

そんな悩みに応えてくれるのがこの
パン切り包丁。三星刃物が手がける
和 NAGOMI ブランドの新シリ
ーズ、「丸 MARU」の新商品です。

豊かな小麦の香りふわふわの食感
が魅力の焼きたて食パン。ほんのり温
かいうちに食べたいけれど、困ったこ
とに柔らかすぎて包丁が入らず、スラ
イスするのは難しい!

焼きたて、パンもスライスOK。
軽快な切れ味に心が弾む!