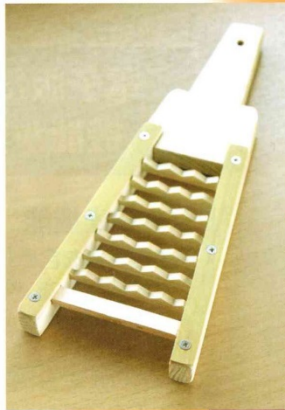




エントリー **92**

大根の存在感、噛みごたえある食感が楽しめる
二刀切の竹を使った、匠の技が光る逸品



「鬼おろし」
1,900円(税、送料別)

一般的なおろし金を使った大根おろし(左)と鬼おろしを使ったもの(右)。左は水分が出ているのに対し、右は水分の流出が少なく大根の存在感が残る

東京発

キッチンショップ道具屋 by「金山新吉」 「鬼おろし」

鬼おろしを使った大根おろしをたっぷり入れた「みぞれ鍋」



大根おろし界で最もワイルドで、ザクザクとした食感が楽しめる日本伝統の調理道具「鬼おろし」。名称は、荒キザギザと尖った竹の刃が、鬼の歯を連想させることに由来する。

こだわりの調理道具を扱う「キッチンショップ道具屋 by『金山新吉』」の鬼おろしの素材は、水に強い若松を使用する。刃部は一刀切の竹を使った、匠の技が光る逸品だ。この鬼おろしで粗くおろした大根は、水分をたっぷりと含み、水っぽくならない。栄養は逃げにくく、繊維も損なわれず、噛みごたえあるザクザクとした食感となる。しらすおろしや、おろしそばなど、大根おろしそのものを味わう料理に向く。

とくにこの時期お勤めなのが、みぞれ鍋。材料は、豚肉、白菜、ねぎなどと大量の大根おろし。火が通って半透明になる様子からみぞれ、または雪見鍋とも呼ばれる。大根を鬼おろしでおろすと、一般的なおろし金を使ったものよりも断然食感が良い。大根おろしを鍋に入れるタイミングは最後、食べる直前が最適。火を

通しすぎないようにすると、大根に含まれる酵素が動き、消化を助けるからだ。

鍋のほか、焼き魚、そば、ラーメン、パスタ、ハンバーグ、餃子などでも、鬼おろしを使って大根本来の食感や味を楽しんでほしい。これだけで料理の仕上がりがワンランクアップし、腕前にも自信がつく“スグレモノ”だ。

● 問い合わせ、取り寄せ先

「金山新吉」京王百貨店新宿店
TEL.03-5321-8147

こだわり調理道具については、ブランドサイト
<http://www.k-shinkichi.jp/> に掲載