

「キッチンショップ道具屋 by『金山新吉』」を運営する株式会社吉安(本社:東京都足立区、代表取締役:佐藤和成)は、台所を司ってきた様々なキッチン道具を多くの方に知っていただくために、定期的にニュースレターを発行して、季節や用途に応じたキッチン道具とその使い方などについて情報提供をしております。第1回目は日本人の食の基本でもある「お米を炊く」です。



ガスコンロの上に「かまど(下)」を置き、お釜(上)をセットし加熱。



炊きあがった直後



炊き立てご飯と産みたて卵との絶妙なマッチング

■いつもの米はランクがあがり、新米はさらに美味しく！「羽釜(はがま)」の機能を活かした「釜炊き三昧」はガスコンロで昔ながらのかまど炊きご飯を再現

「はじめチョロチョロ、中パツパ、赤子が泣いても蓋取るな」とは、かまど炊きご飯の火加減をまとめた言葉です。ウルシバラ金属工業株式会社の「『謹製』釜炊き三昧」は、かまど炊きご飯を炊く「羽釜(はがま)」の機能を再現した炊飯専用道具です。釜はアルミニウム1点1点鑄型に流し込み造り上げ釜全体を同時に加熱し炊き上げるようにし、圧力蓋は厚手のステンレスを用い重くすることでほどよい圧が加わり、米をふつくと炊きあげます。「かまど」は釜を包み込み熱を釜に返すため熱効率がよく、ただのガス炊飯よりも釜全体を均一に加熱することが出来ます。そのため昔ながらの羽釜で炊いたご飯が味わえます。



「釜炊き三昧」は沸騰して吹きこぼれても「かまど」にある「吹きこぼれ受け」でコンロ周りの汚れを防ぎます。



釜の内側には水位線があるため、便利です。

■白飯の基本の炊き方

- ①米を洗い釜に入れる。水位線に合わせて水を入れ、2時間浸水させる
(急ぐ際は夏場30分、冬場1時間)
※『『謹製』釜炊き三昧』にはお釜の内側に水位線がついています。
- ②ガスコンロにかまどを置き、釜を乗せる。蓋をして中火で加熱を開始。
- ③沸騰したら(吹きこぼれたり、蓋がカタカタと動き始めたら)火を弱火にし加熱する。

炊飯量	沸騰後の炊飯時間	蒸らし
1合	約5分～7分	約15分
2合	約6分～8分	約15分
3合	約7分～9分	約15分
4合	約8分～10分	約15分
5合	約9分～11分	約15分



④火を止め蒸らす。

⑤かまどで炊いたような炊き立てご飯の出来上がりです。

【商品概要】

名称	謹製「釜炊き三昧」		
アイテム	2合炊き	3合炊き	5合炊き
価格(税別)	7,000円 (※メーカー希望小売価格)	8,000円 (※メーカー希望小売価格)	10,000円 (※メーカー希望小売価格)
釜サイズ	Φ 182 × 130mm	Φ 206 × 150mm	Φ 226 × 170mm
総重量	1040g	1230g	1660g
かまどサイズ	Φ 218 × 60mm	Φ 240 × 66mm	Φ 252 × 81mm
かまど重量	150g	180g	220g
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・ガスコンロで昔ながらの「かまど」で炊いた米が出来る。 ・圧力蓋は、ほどよい圧力を加えて米をふっくら炊き上げる。 ・特製釜は、アルミニウムを1点1点鑄型に流し込み造り上げている。 ・かまどは、釜を包みこみ熱を効率よく使う。 ・かまどに吹きこぼれ受けがあるので、コンロ周りの汚れを防ぐ。 ・素材はすべてメイド・イン・ジャパン 		

■ 道具のプロが教えるワンポイント～冷めてもご飯が美味しいお櫃～

時代と共に炊飯器も機能も美味しさもグレードアップし、10万円位の高級品も出ていますし、今の炊飯器には保温機能も備わっています。しかし1日中保温は必要でしょうか。どんなに機能が高くても保温時間が長ければご飯は乾燥し電気代もかかります。そこで道具屋がお勧めするのが、お釜でご飯を炊いていた時代に活躍していたお櫃です。お櫃に入れたご飯は乾燥しません。これはお櫃が余計な水分を吸い取り、必要な時に加湿するという木の性質によるものです。何よりも天然素材から作られているという安心感がありますし、木の香りもまた魅力のひとつです。時間が経つと冷めてしまうのが難点ですが、炊飯器で炊いたご飯も美味しくなります。おまけに翌朝まで置いといても米がふやけません。お櫃は先人の知恵が生きています。



株式会社吉安本店 店次長 石川 卓央

■金山新吉京王百貨店新宿店お勧めの取り扱い商品

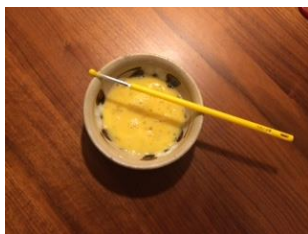


うまみが詰まったご飯が出来る文化鍋

ご飯の美味しさにこだわる人に人気の文化鍋です。以前文化鍋はどの家庭でも使われていました。通常おいしいご飯を炊く鍋は厚手で重くなるのが主流ですが、とにかく軽いのが魅力です。厚手のアルミは熱伝導に優れ、熱がまんべんなく全面に行きわたります。さらに蓋と鍋の間に薄い水の膜ができるウォーターシール効果により、旨みや栄養素を逃さず高温をキープし、ご飯が美味しくなり、吹きこぼれません。手入れも簡単で、煮物や無水料理もできます。

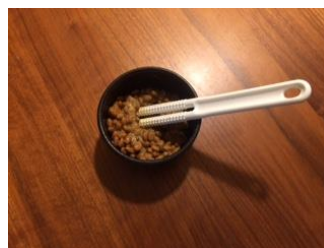
冷蔵庫で手軽に日本の伝統食「糠漬け」が出来る 野田琺瑯の「ぬか漬け美人」

昔は各家庭で漬け物を漬ける風習がありましたが、住宅環境の変化により家庭で作ることが少なくなりました。野田琺瑯の「ぬか漬け美人」は、冷蔵庫で収納が出来、なおかつ琺瑯の特徴であるにおい漏れがしづらいことに人気があります。商品には糠漬けレシピが付いており、毎日かき混ぜる必要がなく、また糠床の水分が多くなった時に便利な水取器も付属品についています。簡単便利に日本の伝統食である「糠漬け」を作ることが出来ます。



まぜ卵(らん)

お椀やボールに生卵を割り入れ切るようにかき混ぜると卵の白身のどろり感がなくなり、滑らかな溶き卵が出来ます。



なっとうの友

2本の棒にある小さな突起が空気を取り込みながら混ぜ合わせるので、まろやかでコクのある納豆の糸が出来ます。納豆のネバネバには、旨みの主成分であるグルタミン酸が含まれているので、よく混ぜ合わせる事で旨みが増します。



お米がつきにくいしゃもじ

剥離性の高いTPX®樹脂でできたしゃもじです。淵が薄いのでご飯をつぶさずすくいやすいのも特長です。

名称	亀印文化鍋	ぬか漬け美人	まぜ卵(らん)	なっとうの友	立つしゃもじ
価格(税別)	5,000円(18cmの場合)	3,500円	360円	180円	980円
サイズ	Φ180×110mm	W.255×D.160×H.120	H230mm	W20mm×H165mm	W120mm×H200mm
材質	アルミ	琺瑯	刃部: ステンレス 樹脂部: ポリプロピレン	ポリプロピレン	ポリメチルペンテン
メーカー	亀印	野田琺瑯	(株)ファーストプランニング	和平方レイズ(株)	(株)マーナ
その他	20cmの場合 価格: 5800円 サイズ: Φ200×120mm	(付属品) ・水取器(磁器) ・シールふた(EVA樹脂)			

【金山新吉について】

「金山新吉」とは、道具をこよなく愛する1人の金物商をイメージしたお店です。その金物商が道具と真摯に向き合い、選び抜いたこだわりの道具を取り揃えています。2014年「和食」が世界文化遺産に登録されたものの、「和食」の定義について明確に答えられる日本人はほとんどいません。登録されたのは「食」ではなく、「食に関する習慣」です。例えば、炒り立ての香ばしい胡麻香る胡麻和えを作る際は、昔はどの家庭でも使う分だけ胡麻を炒っていました。その胡麻炒りに欠かせない蓋付きの胡麻炒り鍋や、その他、味噌汁を作る際に用いた味噌こしなど、何気ない一品料理を「逸品」に変える道具類は、かつては日本のどの家庭にもありました。そして、それら道具を作っているほとんどが小規模な企業で製作され、日本の食文化を支えてきました。しかし今では利便性が追及され、その料理を作るための道具すらわからない人が多くなっています。日本の食文化を継承し、未来に伝えていく

ためにも、日本食を支える道具の存在を忘れてはいけません。「金山新吉」は、和食の調理に役立つ道具を取り揃え、その文化を広く伝える“たかが道具屋、されど道具屋”として、日本の食を支えていく、そんなお店でありたいと思っています。

【今後の展開】

今後も「金山新吉」は、全国有名百貨店、専門店にも店舗を拡大する予定です。「金山新吉」は、日本の食文化を後世に受け継ぎ、誇りあるものとするため、これからも精進していきます。

【店舗一覧】

・京王百貨店新宿店

住所:東京都新宿区西新宿 1-1-14

TEL. 03-3342-2111

・ココリア多摩センター店

住所:東京都多摩市落合 1-46-1 ココリア多摩センターB1F

TEL. 042-400-7535

・藤沢店

住所:神奈川県藤沢市藤沢 555 番地 さいか屋 藤沢 5F

TEL. 046-641-9712

・博多マルイ店

住所:福岡市博多区博多駅中央 9-1 5階

TEL. 092-577-1733

■会社概要

- 社名 株式会社 吉安
- 代表取締役社長 佐藤和成
- 本社所在地 東京都足立区千住関屋町 8-12
TEL 03-3888-2381(代表) FAX 03-3888-7899
- ホームページ <http://www.yosiyasu.co.jp/>
- 設立 昭和 8 年 10 月 1 日
- 資本金 5700 万円
- 事業内容 家庭台所用品及び関連用品総合卸、企画

<本件に関するお問い合わせ先>
吉安広報事務局 担当:新保(しんぼ)
TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788
携帯:080-9874-4858 メール:pr@real-ize.com