

木のまな板を使って、 楽しく調理をしましょう！

木のまな板は、天然の素材が持つ柔らかな温もりが感じられ、包丁の音も心地よく、日々のお料理を楽ししてくれます。

今回ご紹介する国産桧（ヒノキ）のまな板は、特に爽やかな香りと美しい色合いが魅力です。

また、水切れが良いため乾くのが早く、含まれる成分に抗菌・抗カビ効果があることから、長持ちします。

さらに、まな板の裏や表に印が付いたものを利用し、「野菜・果実」と「肉・魚」など食材ごとに使い分けることが、衛生面からもお奨めです。

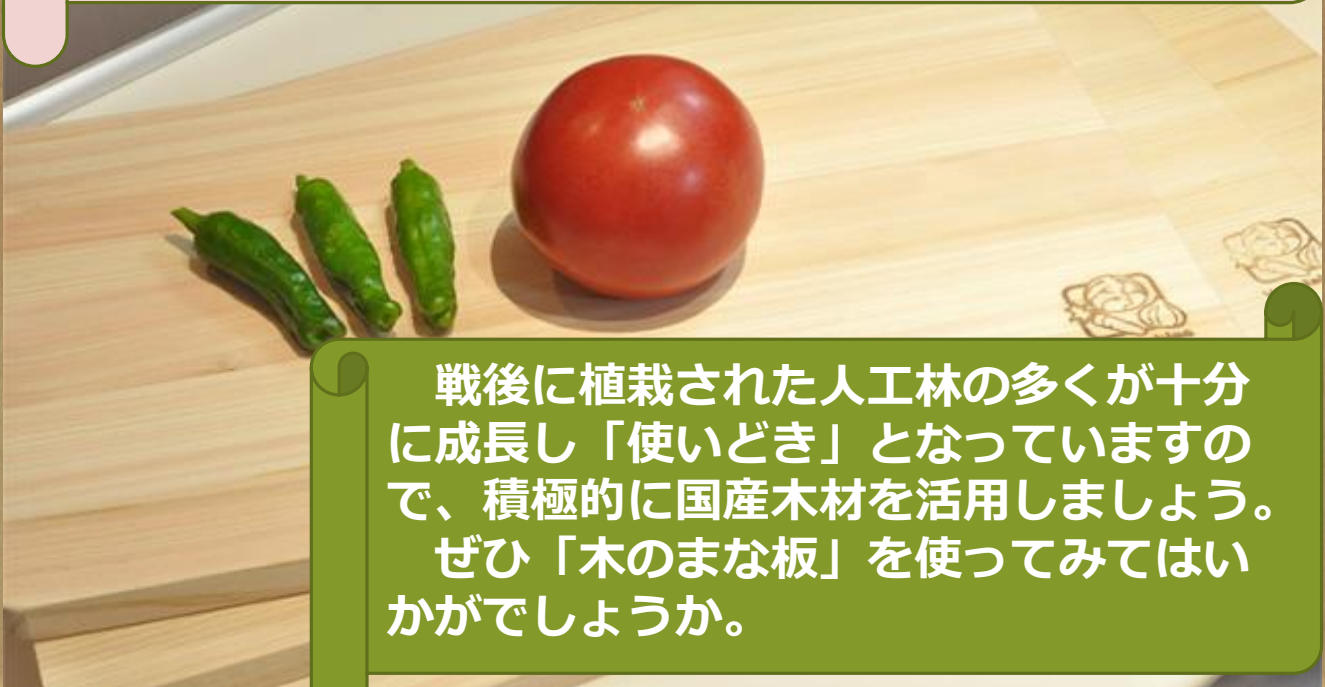
ぜひ、日々の調理に取り入れて下さい。

木のまな板のお手入れ方法は、裏面をご覧ください。



木のまな板のお手入れのご紹介

- 使う前に水で濡らし、使い終わったらすぐに水洗いをする事で、長持ちをさせることができます
- 肉や魚を切った後など汚れが気になる場合は、水でよく洗ってから熱湯をかけたり「塩」をつけてタワシでこすると汚れが落ちやすいです
- 洗った後は、早く乾燥させるために風通しの良い場所に立てましょう
- まな板が反ってしまわないよう、直射日光を避けて陰干しをしましょう



戦後に植栽された人工林の多くが十分に成長し「使いどき」となっていますので、積極的に国産木材を活用しましょう。ぜひ「木のまな板」を使ってみてはいかがでしょうか。