

月刊『カサブルータス』
Design Magazine

キッチンが暮らしの中心です!

Casa

BRUTUS®

7

2017 vol.208
JULY
¥980

楽しいキッチン

HAPPY KITCHEN

川久保玲、コム デ ギャルソン展を語る。
ミラノ・デザインウィーク2017速報!

2017年7月号 (毎月10日発行) 16頁 9日発行 定価330円(税別) 第三刷発行 2017年7月



ブラックライン・カッティングボード
(ブラックリーク・マーカントイル & トレーディング・コー)

ホワイトオークの無垢材にタンニン加工を施し、耐久性と衛生面を補強。塗装を通して見える木目が美しい。アメリカの木工職人、ジョシュア・ブーゲルが材を選び抜き、手作業で仕上げたものだ。ラージ29,000円(ガ・テイストメイカーズ & コー ☎03-5466-6656)。

ノースタール・ブレードナイフ
(ステルトン)

黒一色のボディはステンレスの一枚鋼から鍛造。握り部分から刃先まで縫ぎ目のない一体型は、丈夫で手入れも簡単だ。膨らみ波形のブレードはどんなタイプのパンにも対応し、切り屑もほとんど出ない。15,000円(アカツキコーポレーション ☎03-5830-7927)。

BEST KITCHEN SUPPLIES

機能的で美しい
キッチンの名品。

料理や食事のたびに使う日常の道具だからこそ、スタイルだけでは満足できない。完璧な機能と使い心地を備えた納得できる美しいキッチンツールを選び抜きたい。

photo_Satoshi Yamaguchi styling_Mitsuko Kuroda (Laboratory)
text_Hisashi Ikai editor_Rie Nishikawa



グラスファミリー
(アレッシィ)

上部に向かってガラスの厚みを薄くし、手馴染みと口当たりのよさを実現した。デザインはジャスパー・モリソン。奥からノゴブレット2,000円。ウォーターグラス、ホワイトワイングラス、レッドワイングラス各1,300円(アレッシィショップ青山 ☎03-5770-3500)。



茶こし
(金網つじ)

平安時代に起源を持つ京金網を、現代に伝える《金網つじ》。菊の花を模した「菊出し」、六角形が整然と並ぶ「亀甲編み」など、伝統の技を生かした茶こしは使い込むほどに味わいが増す。網・大7,000円（高台寺一念坂 金網つじ ☎075-551-5500）。



総皮茶筒
(角館 伝四郎)

秋田県角館に伝わる樽細工。創業1851年の老舗が手がける茶筒は、山桜の樹皮を薄く削り、研磨した「無地皮」を用いて、柔らかな手触りに。筒だけでなく、内蓋までも同じ素材でできているところが心憎い。平・中長 各8,000円（藤木伝四郎商店 ☎0187-54-1151）。



ストレートケトル
(アウアー・工房 アイザワ)

円錐形のボディにおちよぼ口の注ぎ口というコントラストが愛らしいやかん。細い注ぎ口はコーヒーのドリップを意識して設計したもの。開口部が大きく、中が洗いやすい。天然木のハンドルはアウアーの別注品。9,000円（アクタス新宿店 ☎03-3350-6011）。



KONE コーヒーフィルター ダイヤモンド・エディション
(エイブル・ブリュイイング)

円錐形のステンレスに細かなメッシュ加工を施したケメックス用フィルター。通常モデルより仕上げの精度を高め、抽出をよりスムーズにした。6、8、10カップ用タイプのケメックスコーヒーメーカーに対応。8,334円（マルタジョイ & フレンズ ☎03-6407-8301）。



ビストロコーヒーポット
(ニック・ムンロ)

機能性を追求したステンレスのフレンチプレス。直径6cmの細身なボディは、およそ3杯分のコーヒーを抽出する。見た目に美しい樹脂製のシングルハンドルがよく手に馴染み、注ぎやすい形状になっている。23,000円（リビング・モティーフ ☎03-3587-2784）。



ポアオーバーケトル スタッグ
(フェロー)

適切な湯量が注げるように、注ぎ口の先端形状やハンドルの内部構造などを細かく設計。蓋に付いた温度計は20℃から計測できるので、玉露や白茶など低温度が好ましいお茶からコーヒーまで、様々な対応する。カップバー18,000円（リバーズ ☎0120-915-682）。

急須
(すずむ屋)

デザイナー大治将典と開発した機手急須は、手が小さい人でも持ちやすいように、高さ69mmと低めに設計。開口部を大きくしたうえで、リムの内側に切り込みを入れ、茶殻を捨てやすいように工夫している。270ml。8,500円（すずむ屋 ☎099-251-4141）。

コーヒーメジャースプーン
(GURI工房)

鹿児島島のGURI工房のメジャースプーン。凹凸がある彫刻的な柄はエッジが大きく膨らんでいて握りやすい。食材に直接触れても安心なように、草木染めを施し、深みのある落ち着いた色合いにしている。各2,800円（ブレイマウンテン ☎03-5775-6747）。

103/35ミルクジャグ
(アレッシ)

イタリアのバリスタが好んで使用するジャグ。スタイリッシュな光沢仕上げだが、内側はキズが目立たないようにサンドブラスト仕上げになっている。細いコーヒーポットやティーポットも人気だ。容量350cc。15,000円（アレッシショップ青山 ☎03-5770-3500）。



Coffee & Tea

コーヒー・お茶

シュガーポット ズック
(ハンス・オン・デザイン)

イタリアのデザイン事務所、シナ+ナルディ・デザインと京都の老舗、開化堂のコラボレーション。握いのスプーンが差せるように蓋の形状をアレンジ。中にはガラス容器が入っていて、使い勝手も良い。銅と真鍮の全2種。各30,000円（開化堂 ☎075-351-5788）。