JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20688-48



せいろは、素材が持つ本来の旨みや香りを、穏やかに引き出す調理道具です。蒸気で包み込むように蒸し上げることで、食材の持ち味を損なわず、やさしい仕上がりを叶えます。木の香りや余分な水分を逃がす構造も、せいろならではの魅力のひとつ。扱いは決して難しくなく、使い続けるほどに風合いが増し、料理人の手に馴染んでいきます。日々の料理からおもてなしまで、素材と真摯に向き合うための道具、それが「用美」のせいろです。

THEME 02 //// STEAMER
HOTEL & RESTAURANT FOOD STYLE CATALOG