

キッチン用具 比べてみたら?

バター
ナイフの巻

荒田珈琲
新聞
Vol.54

2022.9.19(月)

きっと一家に一本はある、バターナイフ。荒田珈琲にはなぜか9本もあるんです。ひと口にバターナイフと言っても個性いろいろ。長さや短さ、使い方も違います。店でも使う場面が度々ありますが、一番はベーグルサンドのクリームチーズ塗り! ねっとり重いクリターの塊を少ない力でザクッととく、いかに早く広範囲へ均一に塗り広げられるか。この作業のしやすさが道具の肝といっても過言ではありません。バターナイフといいながら、実はバターを塗ることがほとんどないのである(笑)



先端の小さな穴から
バターを削り取れるそう

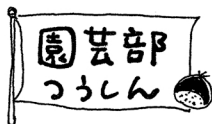
ステンレス製は4本もあるのですがグッと握ると指や手のひらに柄が食い込んで痛くなってきます。痛くないことを重視して、自宅で愛用していた木製バターナイフが店にやってきました。幅広く平べったい板の塗りやすさ!! でも木なので耐久性はいまひとつ。丈夫で持ちやすいものはないかと次に来たのはステンレスと木の合体。なかなか使えるかも!? と思った矢先、ビスが抜けてしまいました。残念!! プラスチック製も試したものの... クリターには向きません。

THE BEST of 道

- 行き着いた
- チーク材の
- バターナイフは
- コロナ禍で
- 小売を始めた
- という木彫り職人
- さんから2本購入しました。
- くびれのある立体的な
- フォルム。しっとりなじみ
- オイル仕上げ



何だかんだ便利なのはステンレス製。普通のバターナイフです。ジャムやペーストを塗ったり、マドラーにしたり、盛り付けや仕上げなど小回りが利く上、食洗機で洗えます。用途に合わせて使い分けています。



栗の絵の
器もそろそろ
出さねば!

通勤中に横切る畑に栗の木が植えられています。初夏に花が咲いてからだんだん球栗が大きくなってきたなあと思っていたのですが、9月になって気づきました。あれれ? また花が咲いている! 栗は二度咲きある植物ではありませんから、何か季節を勘違いしたのでしょうか。収穫前の栗の木に花も一緒に咲いている光景を初めて見ました。暑あがり雨が降りあがり、ある気候の変化に、物言わぬ植物も

警鐘を鳴らしているのかも知れません。

暑い珈琲が恋なるシーズンですね。10月はSCAJ(アジア最大のコーヒー見本市)視察のためお休みをいただきます。時代遅れの我々には「へえ〜」「すごい」の連続となることでしょう... (笑)、ワ〜オー

10月のお休み

3(月)・4(月)
11(月)・12(月)
17(月)・24(月)・31(月)

